ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине 4

2.Спецификации и варианты оценочных средств для текущей аттестации 9

3. Спецификации и варианты оценочных средств для промежуточного контроля 12

ПАСПОРТ
комплекта КОС по учебной дисциплине Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (1 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

- образовательной программой СПО по специальности 19.02.10 Технология общественного питания*;*

-программы учебной дисциплины МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения[1] (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование элемента умений/знаний
У1	– органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
У2	– принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
У3	– проводить расчеты по формулам;
У4	– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
У5	– выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
У6	– обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.
З1	– ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

[1] Комплексные умения и знания из ФГОС СПО и программы учебной дисциплины

З2	– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
З3	– виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
З4	– основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
З5	– требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
З6	– требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
З7	– способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
З8	– основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
З9	– методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
З10	– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
З11	– технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
З12	– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
З13	– способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
З14	– актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
З15	– правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
З16	– требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	*Промежуточная аттестация*
У1 - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; У2 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; У3 - проводить расчеты по формулам; У4 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; У5 - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; У6 - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.	защита практических занятий; защита лабораторных занятий; тестирование.	экзамен (1 семестр)
З1 - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; З2- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; З3 - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; З4 - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; З5 - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; З6 - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; З7 - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; З8 - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; З9 - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	защита практических занятий; защита лабораторных занятий; тестирование.	экзамен (1 семестр)

З10 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; З11 - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; З12 - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; З13 - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; З14 - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; З15 - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; З16 - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		экзамен (1 семестр)
		экзамен (1 семестр)

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания**																					
	У1	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**У6**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**	**З7**	**З8**	**З9**	**З10**	**З11**	**З12**	**З13**	**З14**	**З15**	**З16**
Тема 1.1.	131	17	17	17	13	13	13	13	15	13	13	13	17	13	13	13	13	12	13	17	13	13
Тема 1.2	18	18	1817	18	18	18	18	18	13	15	15	13	1517	13	1517	1517	1517	13	13	1517	1517	13
Тема 2.1	13	13	13	1517	13	13	13	13	13	13	13	1517	11	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Тема 2.2	12	12	13	13	13	13	15171 1	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	1517	1517	13	12	12
Тема 3.1	13	13,1	13	13	13	131	13	1517	13	1517,1	131	13	13,1	13,1	13,1	13	13	13	13	1517	13	13
Тема 3.2	13	17	17	17	13	13	13	13	15	13	13	13	17	13	13	13	13	12	13	17	13	13
Тема 3.3	18	18	1817	18	18	18	18	18	13	15	15	13	1517	13	1517	1517	1517	13	13	1517	1517	13

Тема 3.4	13	13	13	1517	13	13	13	13	13	13	13	1517	11	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Тема 3.5	12	12	13	13	13	13	15171 1	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	1517	1517	13	12	12
Тема 4.1	13	13,1	13	13	13	13,1	13	1517	13	15,17,1	13,1	13	13,1	13,1	13,1	13	13	13	13	1517	13	13
Тема 4.2	13	13,1	13	13	13	13,1	13	1517	13	15,17,1	13,1	13	13,1	13,1	13,1	13	13	13	13	1517	13	13

1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания**																					
	У 1	**У 2**	**У 3**	**У 4**	**У 5**	**У 6**	**З 1**	**З 2**	**З 3**	**З 4**	**З 5**	**З 6**	**З 7**	**З 8**	**З 9**	**З 10**	**З 11**	**З 12**	**З 13**	**З 14**	**З 15**	**З 16**
Тема 1.1.	131	17	17	17	13	13	13	13	15	13	13	13	17	13	13	13	13	12	13	17	13	13
Тема 1.2	18	18	1817	18	18	18	18	18	13	15	15	13	1517	13	1517	1517	1517	13	13	1517	1517	13
Тема 2.1	13	13	13	1517	13	13	13	13	13	13	13	1517	11	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Тема 2.2	12	12	13	13	13	13	15171 1	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	1517	1517	13	12	12
Тема 3.1	13	13,1	13	13	13	131	13	1517	13	1517,1	131	13	13,1	13,1	13,1	13	13	13	13	1517	13	13
Тема 3.2	13	17	17	17	13	13	13	13	15	13	13	13	17	13	13	13	13	12	13	17	13	13
Тема 3.3	18	18	1817	18	18	18	18	18	13	15	15	13	1517	13	1517	1517	1517	13	13	1517	1517	13
Тема 3.4	13	13	13	1517	13	13	13	13	13	13	13	1517	11	13	13	13	13	13	13	13	13	13

Тема 3.5	12	12	13	13	13	13	15171 1	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	1517	1517	13	12	12
Тема 4.1	13	13,1	13	13	13	13,1	13	1517	13	15,17,1	13,1	13	13,1	13,1	13,1	13	13	13	13	1517	13	13
Тема 4.2	13	13,1	13	13	13	13,1	13	1517	13	15,17,1	13,1	13	13,1	13,1	13,1	13	13	13	13	1517	13	13

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Назначение.

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства собеседования (устный опрос), лабораторных работ, экзамена.

Собеседования, лабораторные работы предназначен для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Контингент аттестуемых:студенты 2 курса.

2.2. Форма и условия аттестации: Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена (1 семестр) по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

2.3. Время выполнения:

Устный опрос:

Подготовка 30-40 мин;
оформление и сдача 15-20 мин;
всего 45-60 мин.

2.4. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки, обучающихся к аттестации.

1. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : Учебник .— 2, перераб. и доп. —

Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 480 с. —(Среднее профессиональное).
2. Васюкова А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции .— Москва : Русайнс, 2017 .— 237 с.
3. Усов В. В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В.В.Усов .— 14-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017 .— 432 с. — (Профессиональное образование. Общественное питание).
4. Рагель С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.
5. Кащенко В. Ф.Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие .— 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 373 с.
6. Ким, И. Н.
Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : Учебное пособие Для СПО / Ким И. Н., Ткаченко Т. И., Солодова Е. А. ; под общ. ред. Кима И.Н. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 217 с.

Нормативная документация

1. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения. – М.: Изд-во стандартов, 1994.
2. ГОСТ Р 52349-2005. Промышленность мясная. Пищевые продукты. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2007.
3. ГОСТ Р 52601-2006. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2007.
4. ГОСТ Р 52675-2006. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие техические условия. – М.: Стандартинформ, 2007.

5. ГОСТ Р 52702-2006. Мясо кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2007.

6. ГОСТ Р 52986-2008. Мяср. Разделка свинины на отрубы. - М.: Стандартинформ, 2009.

7. ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2009.

Дополнительные источники

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие для среднего профессионального образования - Ростов н/Д: Феникс, 2010.-374с.

2. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учеб. Пособие для студ. Сред. Проф. образования / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 416 с.

3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: Учеб. Пособие для студ. Сред. Проф. образования / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 400 с.

4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач. проф. Образования-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-288с.

Электронные издания

1. Повар-кондитер «Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда» обучающая система, 2001г.

2. Повар, обучающая система «Первичная обработка, тепловая обработка, кондитерские изделия», 2001г.

3. Повар-кондитер, обучающая система «вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда», 2001г.

2.5.Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

Наименование	Кол – во
Мультимедийный проектор	1
Сковороды	4
Сотейники	4
Кастрюли 3.5 л.	2
Весы настольные	2
Плитки электрические	2
Планетарный миксер	1
Сито	2
Ножи	6
Столовые приборы	10
Разделочные доски	6
Мясорубка	2
Паровая баня	1
Сотейники	5
Плиты индукционные	3
Куттер	1
Конвекционная печь	1
Методические указания по выполнению лабораторных работ	На каждого студента
Нормативно-технологическая документация (НТД)	На каждую бригаду студентов

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Вопросы устного опроса в форме собеседования

по дисциплине **МДК.01.01Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

(наименование дисциплины)

Раздел 1.«Характеристика сырья для приготовления сложной кулинарной продукции».

Тема «Рыбные продукты»

1. Пищевая ценность рыбы.
2. Классификация рыбы по семейства.
3. По каким признакам следует классифицировать рыбу.
4. Характеристика рыбы, поступающей на ПОП в живом виде.
5. Характеристика рыбы, поступающей на ПОП в охлажденном виде.
6. Характеристика рыбы, поступающей на ПОП в мороженном виде.
7. Характеристика рыбы, поступающей на ПОП в соленом виде.
8. Характеристика рыбы, поступающей на ПОП в маринованном виде.
9. Как определить отходы при механической кулинарной обработке рыбы.
10. Как составить алгоритм правил техники безопасности при работе с оборудованием.

Тема «Мясо и мясные продукты»

1. Виды мяса, поступающего на предприятия общественного питания.
2. Состав мяса, поступающего на предприятия общественного питания.
3. Требования к качеству мяса и мясных продуктов тушек ягнят.

4. Требования к качеству мяса и мясных продуктов тушек молочных поросят.

5. Требования к качеству мяса и мясных продуктов тушек поросячей головы.

6. Требования к качеству мяса и мясных продуктов тушек обработанной домашней птицы.

7. Требования к качеству мяса и мясных продуктов тушек утиной печени.

8. Требования к качеству мяса и мясных продуктов тушек гусиной печени.

9. Пигменты мяса и их влияние на цвет.

10. Исследование зависимости доли внесения нитрита натрия от содержания пигментов в мясе птицы.

11. Изменение пигментов мяса при технологической обработке.

12. Как определить количество отходов при механической кулинарной обработке мяса.

13. Как рассчитать сырье, необходимое для приготовления полуфабрикатов из мяса.

14. Как оценить органолептические показатели мяса животных и мясных продуктов.

16. Как определить кислотность и щелочность пищевых продуктов.

17. Как определить массовую долю влаги мяса и мясных изделий.

Тема «Технологическое оборудование для обработки мяса и домашней птицы»

1. Общая характеристика машин.

2. Характеристика передаточных механизмов.

3. Назначение, устройство, принцип действия при работе с мясорубкой.

4. Назначение, устройство, принцип действия при работе с мясорыхлителем.

5. Назначение, устройство, принцип действия при работе с фаршмешалкой.

6. Назначение, устройство, принцип действия при работе с котлетоформовочной машиной.

7. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на мясорубке.

8. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на мясорыхлителе.

9. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на фаршмешалке.

10. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на котлетоформовочной машине.

11. Последовательность сборки мясорубки.

12. Последовательность сборки мясорыхлителя.

13. Последовательность сборки котлетоформовочной машины.

14. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на рыбоочистительном приспособлении.

15. Назначение, устройство, принцип действия при работе с рыбоочистительным приспособлением.

Тема «Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов»

1. Механическая кулинарная обработка рыбы.

2. Способы вымачивания солёной рыбы.

3. Способы оттаивания мороженой рыбы.

4. Обработка бесчешуйчатой рыбы.

5. Обработка чешуйчатой рыбы.

6. Обработка осетровой рыбы.

7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде.

8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы порционными натуральными кусками.

9. Приготовление полуфабрикатов из рыбы порционными панированными кусками.

10. Подготовка рыбы для фаршировании - судак.

11. Подбор начинок для фаршировании судака.

12. Подготовка рыбы для фаршировании – щука.

13. Подбор начинок для фаршировании щуки.

14. Приготовление котлетной массы из рыбы.

15. Приготовление кнельной массы из рыбы.

Тема «Механическая кулинарная обработка мяса и приготовление полуфабрикатов»

1. Механическая кулинарная обработка мяса – оттаивание мороженного мяса.

2. Механическая кулинарная обработка мяса – обмывание мороженного мяса.

3. Механическая кулинарная обработка мяса – обсушивание мороженного мяса.

4. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота – обвалка.

5. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота – сортировка мяса.

6. Кулинарное значение частей крупного рогатого скота.

7. Кулинарный разруб баранины.

9. Кулинарный разруб свинины.

10. Кулинарное значение частей туши баранины.

11. Кулинарное значение частей туши свинины.

12. Обработка туш дикий животных.

13. Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов.

14. Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.

15. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.

16. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.

17. Обработка субпродуктов.

18. Приготовление натуральной рубленной массы и полуфабрикатов из неё.

19. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

20. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота.

21. Приготовление полуфабрикатов из баранины.

22. Приготовление полуфабрикатов из свинины.

23. Составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленной массы из мяса.

24. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из мяса.

25.Расчет массы брутто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке.

Тема «Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

1. Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Нормативные документы, определяющие качество рыбы.

3. Нормативные документы, определяющие качество мяса.

4. Метод определения массовой доли белка по Кьельдалю.

5. Определение массовой доли сахара в продуктах перманганатным методом.

6. Определение массовой доли жира в продуктах рефрактометрическим методом.

7. Определение массовой доли жира с использованием экстракционного аппарата Сокслета.

8. Качественное определение наполнителя в полуфабрикатах из рубленного мяса.

9. Определение массовой доли хлеба йодометрическим методом.

10. Сроки хранения полуфабрикатов.

Тема «Механическая кулинарная обработка мяса домашней птицы и приготовление полуфабрикатов»

1. Обработка домашней птицы.

2. Виды заправки тушек домашней птицы.

3. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы – крупнокусковые.

4. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы - порционные.

5. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы – мелкокусковые.

6. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы – рубленные.

7. Технология приготовления начинок для фарширования кур.

8. Технология приготовления начинок для фарширования цыплят.

9. Обработка субпродуктов домашней птицы.

10. Определение температуры мяса птицы.

11. Определение органолептических показателей мяса птицы.

12. Определение отходов при механической кулинарной обработке мяса домашней птицы.

13. Расчёт сырья и выхода полуфабрикатов из мяса домашней птицы.

14. Определение потерь при механической кулинарной обработке мяса домашней птицы.

15. Расчет выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов.

Тема «Приправы и специи для полуфабрикатов»

1. Ассортимент и классификация специй.

2. Ассортимент и классификация приправ.

3. Виды пищевых добавок.

5. Классификация пищевых добавок.

6. Пищевые добавки природного происхождения.

7. Пищевые добавки химически синтезированные.

8. Запрещенные пищевые добавки.

9. Подбор приправ и специй к разным полуфабрикатам.

10. Подбор пищевых добавок к разным полуфабрикатам.

Тема «Документальное оформление заказа на продукты»

1. Расчёт потребного количества продуктов, необходимого на текущий день.

2. Составление плана-меню.

3. Составление сырьевой ведомости.

4. Правила оформления заказа на продукты со склада.

5. Составить меню на день.

6. Составить меню на неделю.

7. Документальное оформление заказа на продукты со склада.

Тема «Приёмка продуктов со склада и от поставщиков»

1. Виды сопроводительных документов.

2. Накладная. Назначение и оформление.

3. Счет-фактура. Назначение и оформление.

4. Товарно-транспортная накладная. Назначение и оформление.

5. Закупочный акт. Назначение и оформление.

6. Последовательность приёмки продуктов на склад и определение их качества.

7. Документальное оформление сопроводительных документов.

8. Составление алгоритма приёмки продуктов от поставщика.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ сформулирован грамотно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» - ответ сформулирован грамотно и в полном объеме, но имеют место некоторые неточности;
- оценка «удовлетворительно»- ответ сформулирован поверхностно (не в полном объеме), допускаются неточности;
- оценка «неудовлетворительно» - если не знает большей части вопроса и допускает существенные ошибки

Преподаватель _____ Т. Р. Кудряшова

(подпись)

«__» _____20__ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Деловая (ролевая) игра

По дисциплине **МДК 01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

1. Тема (проблема задача) – Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

1.1. Подготовленный судак для фарширования деформировался.

1.2. Некоторые ингредиенты для фарша отсутствуют.

1.3. Подобрана неправильная обработка рыбы.

1.4. Кнельная масса не воздушная.

2. Тема (проблема задача) – Приготовление полуфабрикатов из мяса.

2.1.Туша крупного рогатого скота не соответствует ГОСТированной разделке.

2.2. Произошло заветривание мяса.

2.3. Крупнокусковой полуфабрикат покрылся слизью.

2.4. При просвечивании крупнокускового полуфабриката зарегистрировано точечное зеленое свечение.

2.5. Зарез неприятно пахнет.

3. Тема (проблема задача) – Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы.

3.1. Обнаружен свежий укол на тушке птицы.

3.2. Нарушены органолептические показатели качества домашней птицы.

3.3. Органолептические показатели качества полуфабрикатов не соответствуют заявленным.

3.4. Неправильно произведена разделка туши.

3.5. Тушка птицы поступила на ПОП частично в пере.

4. Тема (проблема задача) – Оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы.

4.1. Рыбоочистительное приспособление не работает

4.2. Сотрудника при работе на оборудовании бьет током.

4.3. Мясорубка не режет мясо, а разминает.

4.4. При формовке котлет на машине замечено большое количество бракованных.

4.5. После мясорыхлителя у полуфабрикатов обнаружен посторонний запах.

5. Тема (проблема задача) – Требования к качеству полуфабрикатов.

5.1. Рыбные полуфабрикаты не соответствуют нормативной документации.

5.2. Мясныеполуфабрикаты не соответствуют нормативной документации.

5.3. Полуфабрикаты из птицы не соответствуют нормативной документации.

5.4. Склад отказывается давать сырье для производства.

5.5. При приемке товара на животных отсутствуют клейма.

2. Концепция игры:

«Двойное кольцо Сократа». Участники деловой игры делятся на две группы: в центре и вокруг. В центре стоят семь стульев, шесть из них занимают участники, а седьмой – всегда свободен. Во внешнем круге, на периферии, существует запрет на разговоры – здесь можно только писать. Говорить и обсуждать тему могут только те, кто находится во внутреннем круге. Если у кого-то из внешнего круга возникает желание что-то высказать, он занимает свободный стул, и тогда кто-то из внутреннего круга должен уйти, освободив седьмой стул.

Целью игры является ведение группового обсуждения для организации коллективной аналитической или проективной работы, закрепление пройденного материала, применение на практике полученных знаний.

3 Роли:

- студенты наблюдатели, анализирующие предложения по решению проблемы (задачи);
- студенты – активно обсуждающие задачу и высказывающие способы решения проблемы.

4. Материально-техническое обеспечение

Аудитория, классная комната в которой возможно расположить участников игры по внешнему и внутреннему кругу. Нормативно-технологическая документация (НТД), учебная литература.

5. Ожидаемый результат

Итогами игры должны стать: проблемно-ориентированный анализ, выраженный в схеме или таблице, углубленная рефлексия позиций участников, варианты решения предложенных проблем.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвует в игре, выносит предложения по решению поставленной проблемы, грамотно и правильно формулирует возможные методы решения задачи;
- оценка «хорошо» - если он активно участвует в игре, выносит предложения по решению поставленной проблемы, грамотно формулирует возможные методы решения задачи, но допускает некоторые неточности;
- оценка «удовлетворительно» -студент участвует в ролевой игре не активно, формулирует свои предложения поверхностно (не в полном объеме), допускает неточности;
- оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, если он участвовал в игре не активно, не выносил предложения по решению поставленных проблем, не справился с поставленными задачами в игре.

Преподаватель _____ Т. Р. Кудряшова
(подпись)

«__»_____20__ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Темы докладов

1. Правила техники безопасности при работе с оборудованием.
2. Органолептические показатели качества рыбы.

3. Органолептические показатели качества рыбных полуфабрикатов.

4. Условия и сроки хранения рыбы.

5. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном виде.

6. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном виде.

7. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в мороженном виде.

8. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов в мороженном виде.

9. Требования к качеству гусиной печени.

10. Требования к качеству мяса птицы – свежая.

11. Требования к качеству мяса птицы – сомнительной свежести.

12. Требования к качеству мяса птицы – несвежая.

13. Техническая характеристика мясорубки МИМ-500.

14. Новые виды оборудования для обработки рыбы.

15. Новые виды оборудования для обработки мяса.

16. Новые виды оборудования для обработки домашней птицы.

17.Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы.

18.Требования к оформлению нормативных документов.

19.Оформление закупочного акта на закупку мяса.

20.Оформление закупочного акта на закупку мяса от населения.

Структура доклада

1. Титульный лист.

2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада(простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа

печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.

3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Даётся краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.

Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).

4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части доклада должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для доклада. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех,

изученных обучающимся, в процессе написания доклада монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносится только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки доклада:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;

-не нарушена логика изложения материала;

-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных

доказательством (аргументом);

-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;

-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;

-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;

-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;

-частично нарушена логика изложения материала;

-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);

-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;

-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;

-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;

-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы не полностью соответствует теме;

-фактические ошибки присутствуют;

-частично нарушена логика изложения материала;

-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;

-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;

-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;

-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы не соответствует теме;

-много фактических ошибок;

-нарушена логика изложения материала;

-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;

-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-демонстрируется несамостоятельность мышления;

-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;

-дана неправильная ссылка на источники.

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» -студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ Т. Р. Кудряшова

(подпись)

«___» _____ 20__ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Темы рефератов

1.Нормативные документы, определяющие качество субпродуктов из птицы.

2.Нормативные документы, определяющие качество птицы и полуфабрикатов из птицы.

3.Нормативные документы, определяющие качество мяса и мясных полуфабрикатов.

4. Нормативные документы, определяющие качество рыбы и рыбных полуфабрикатов.

5. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья.

6. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для варки.

7. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для тушения.

8. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.

9. Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины.

10. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины.

11. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

12.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины.

13. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.

14.Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

15.Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы.

16.Механическая кулинарная обработка рыбы осетровых пород.

17. Кнельная масса.

18. Котлетная масса.

19. Требования к качеству полуфабрикатов.

20. Организация работы мясного цеха.

21. Организация работы рыбного цеха.

Структура реферата

1. Титульный лист.

2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада(простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава

начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.

3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Даётся краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.

Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).

4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части реферата должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для реферата. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех,

изученных обучающимся, в процессе написания реферата монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносится только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки реферата:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;

-не нарушена логика изложения материала;

-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных

доказательством (аргументом);

-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;

-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;

-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;

-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;

-частично нарушена логика изложения материала;

-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);

-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;

-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;

-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;

-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы не полностью соответствует теме;

-фактические ошибки присутствуют;

-частично нарушена логика изложения материала;

-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;

-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;

-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;

-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы не соответствует теме;

-много фактических ошибок;

-нарушена логика изложения материала;

-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;

-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-демонстрируется несамостоятельность мышления;

-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;

-дана неправильная ссылка на источники.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ Т. Р. Кудряшова

(подпись)

«__» _____20__ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Перечень лабораторных работ

МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Лабораторно-практическая работа № 1

Тема: «Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы»

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;ПК5.2.

Цель и задачи работы: Отработать приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы.

Содержание работы:

1.Определение качества рыбы.

2. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы с учётом рационального использования сырья.

3.Разделка разных пород рыбы.

4.оценка качества полуфабрикатов.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества блюд

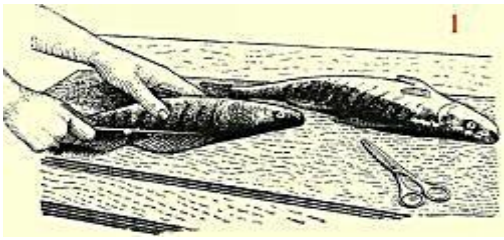
Последовательность выполнения работы

Технологический процесс производства полуфабрикатов для фаршированной рыбы ведется так.

Фаршируют рыбу целиком, порционными кусками и в виде батона. Для фарширования целиком рыбу очищают от чешуи, затем отрубают плавники, делают надрезы на спине, прорезая реберные кости вдоль позвоночника. После этого перерезают позвоночник у хвоста и головы и удаляют его. На спине рыбы образуется отверстие от головы до хвоста, через которое удаляют внутренности. Рыбу тщательно промывают. Ножом срезают мякоть и реберные кости. Плавники и кости внутри рыбы вырезают ножницами. Из

головы удаляют жабры и глаза. Тщательно промывают рыбу наполняют фаршем, заворачивают в марлю, перевязывают шпагатом. Для фарширования порционными кусками непластованную рыбу нарезают на кругляши толщиной 5см. Концом ножа вырезают мякоть с обеих сторон позвоночника. Отверстие наполняют фаршем и подготовленную рыбу отправляют для тепловой обработки. При массовом изготовлении рыбу фаршируют в виде батона. Рыбу разделывают на филе с кожей без реберных костей, а другую часть на чистое филе, которое используют для изготовления фарша. Фарш плотно заворачивают в филе. Сформованный батон плотно обертывают целлофаном, концы и сам батон обвязывают шпагатом. Для приготовления фарша филе рыбы дважды измельчают на мясорубке вместе с хлебом, замоченным в молоке, пассированным луком и чесноком. В фарш добавляют яйца, соль, молотый перец и перемешивают.

Разделка рыбы разных пород.



Существует множество распространенных способов разделки рыбы. Их целью является подготовка рыбьих тушек для дальнейшей обработки или приготовления блюд.

Разделка различной рыбы требует разного подхода. Ниже приведены особенности разделки тушек некоторых рыб в зависимости от их величины (массы) и физических свойств.

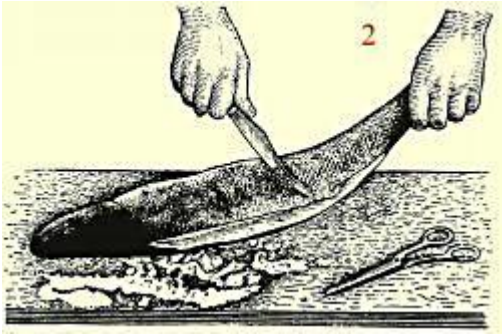
- При разделке судака и окуня у них сначала вырезают спинной плавник . Для этого с обеих сторон плавника, во всю длину, острым ножом делают неглубокие надрезы.

Прихватив плавник полотенцем (чтобы не уколоться), выдергивают его по направлению от хвоста к голове. После этого ножом или теркой очищают рыбу от чешуи.

- **Потрошение** подразумевает собой разделку полости брюшка рыбы. Сделав продольный разрез на брюшке, осторожно вынимают печень с

желчным пузырем и остальные внутренности. Пленку, покрывающую позвоночный хребет рыбы, разрезают вдоль.

- После потрошения разделанную рыбу тщательно промывают в холодной, несколько раз сменяемой (лучше - проточной) воде и счищают кровь с позвоночной кости. Промытую рыбу разрезают на куски, начиная с головы.

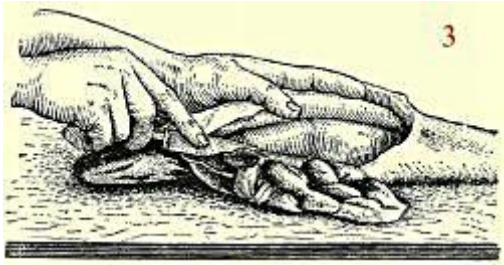


Сначала следует разрезать мясо сверху, до кости, потом легким ударом ножа разрубить позвоночную кость и разрезать мясо нижней части рыбы.

- Рыбу весом от 1 кг и больше при разделке следует для удобства дальнейшей обработки сначала разрезать вдоль на две половины. Делают это следующим образом.

Вдоль спинки, от головы до хвоста, по позвоночной кости подрезают мясо до самых ребер, затем отделяют филе .

Каждую половину рыбы следует разрезать на куски поперек; при этом одни куски получаются с костью, другие без костных вложений.



Если рыбное филе будет готовиться под соусом или, если рыбная мякоть нужна для котлет, то с филе срезают реберные кости .

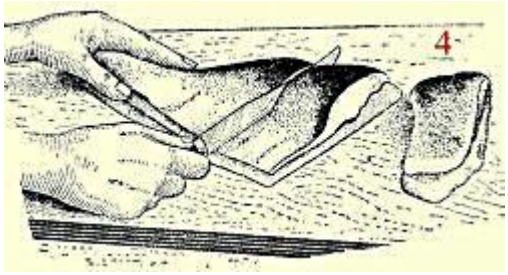
- Для приготовления рубленых рыбных изделий (котлет, рулетов, тефтелей, зраз) рыбу разделывают несколько иначе.

При разделке ее потрошат, не очищая от чешуи, затем срезают оба филе, с которых снимают кожу вместе с чешуей; кожа, покрытая чешуей, легче снимается с филе.

Голову, хвост, плавники и кости при разделке рыбы используют для варки бульона. Их необходимо хорошо промыть, а из голов удалить жабры.

- **Разделка сома**. Сома разделывают так же, как и рыбу, покрытую чешуей; в тех случаях, когда он идет на рубленые блюда, с него снимают кожу.

Для этого следует надрезать кожу вокруг головы, затем, захватив ее пальцами, снять. После этого разрезать брюшко, удалить внутренности и отрезать голову.



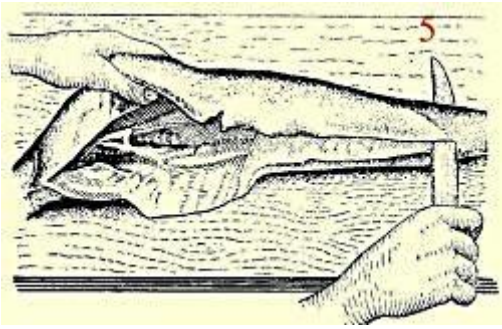
- **Разделка наваги**. С наваги также рекомендуется при потрошении снимать кожу. Поступают в этом случае следующим образом:

вдоль спинки делают продольный надрез кожи, отрезают нижнюю челюсть и, взяв щепотку соли (чтобы не скользила рука), снять с обеих сторон кожу, начиная с верхней челюсти и до хвоста.

Затем следует удалить плавники, вынуть внутренности, не разрезая брюшка. Икру оставить внутри. После разделки навагу следует промыть в холодной воде.

- **Разделка камбалы**. Отрезать голову и удалить внутренности, после чего снять темную кожу (с той стороны, где расположены глаза рыбы).

Затем рыбу промыть и разрезать вдоль на две половинки по нижней белой стороне от хвоста до головы.



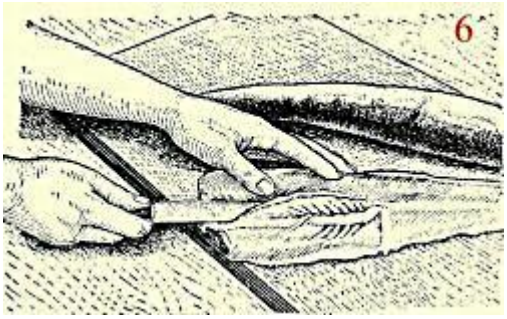
После чего отрубить спинные плавники. Каждую половинку рыбы промыть и разрезать вдоль на две части и каждую часть поперек на порционные куски.

- **Разделка налима, угря**. Кожу надрезать вокруг головы и снять ее со всей рыбы целиком (как перчатку с руки), затем разрезать брюшко, вынуть внутренности, отрезать голову. Промыть рыбу в холодной воде.

- **Разделка линя**. Рыбу положить на 15-30 секунд в горячую воду, чтобы сошла слизь и легче снималась чешуя. Из горячей воды рыбу переложить в холодную, тщательно соскоблить тупой стороной ножа чешую, выпотрошить рыбу и промыть.

- **Разделка белуги, севрюги, осетра**. Кусок рыбы, оттаявшей в холодной воде, положить на стол, выдернуть иглой или вилкой визигу и счистить с позвоночника кровь. Обмыть холодной водой и ошпарить, погрузив на 2 минуты в горячую воду.

Затем тщательно счистить ножом костные чешуйки с кожи. Если они плохо отстают от кожи, рыбу нужно еще раз ошпарить. Очищенную рыбу снова промыть в холодной воде.



- **Разделка стерляди**. Со спинки стерляди срезать ножом крупную чешую. После этого счистить ножом костные чешуйки с боков и брюшка (чистить по направлению от хвоста к голове).

Затем разрезать брюшко, удалить внутренности и жабры и вынуть визигу так же, как у других осетровых рыб. Разделанную стерлядь тщательно промыть и протереть полотенцем.

Требования к качеству:

Внешний вид – куски рыбы правильной формы.

Цвет- соответствует виду рыбы.

Запах – без постороннего, свежий.

Вопросы для закрепления

1. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка рыбы?

2. Как размораживают рыбу?

3. Какая рыба лучше подходит для фарширования?

Задание по составлению отчёта

1. Указать виды полуфабрикатов из рыбы

2. Дать оценку качества полуфабрикатов

Наименование полуфабрикатов	Требования к качеству	Замечания	Оценка

5. Защита _____ (оценка).

Лабораторно-практическая работа №2

Тема: «Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса»

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;ПК5.2.

Цель и задачи работы: Отработать приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса

Содержание работы

1.Определение качества мяса

2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов с учётом рационального использования сырья

3.Оценка качества полуфабрикатов

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества блюд

Последовательность выполнения работы:

Технологический процесс производства полуфабрикатов ведется по следующей схеме:

Размораживание – зачистка от загрязнений и клейма – обмывание теплой водой – обмывание холодной водой – обсушивание – разделка туш на

части – обвалка и жиловка - зачистка крупнокусковых полуфабрикатов – приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки – порционных (натуральных и панированных) – мелкокусковых – рубленых (натуральных и с хлебом).

Лабораторно-практическая работа №3

Тема: «Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы»

Цель и задачи работы: Отработать приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;ПК5.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд.
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие).
- Технологические карты.
- Таблица оценки качества блюд.

Содержание работы:

1.Определение качества птицы.

2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы с учётом рационального использования сырья.

3.Оценка качества полуфабрикатов.

Критерии оценки и нормы оценки лабораторно-практической работы:
Лабораторная работа оценивается по пятибалльной системе.

Критерии	Метод оценки	Критерии оценки			
		Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт не представлен в указанный срок.
Способ-ность	Просмотр материалов	Четкое заполнение	Затруднения в выполнении	Ошибки в исследований	Большое число ошибок при

выполнить исследования		таблицы измерений и выполнение исследований. Без затруднений выполняет задания.	исследований		выполнении задания.
Использование всего доступного технического оборудования	Просмотр материалов, технический контроль	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.
Использование полученные знаний и умений для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин.	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать знания соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать межпредметные знания при решении задач
Оформление отчёта	Просмотр материалов	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен небрежно	Отчёт оформлен небрежно.
Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной лексикой при сдаче (защите) отчёта	Собеседование	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Заметная неуверенность в ответах и действиях.	Неуверенные ответы на вопросы, незнание профессиональной лексики и терминологии.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;
- оценка «не зачтено» -студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ Т. Р. Кудряшова

(подпись)

«__» _____20__ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Перечень практических работ

МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Практическая работа № 1

Тема: Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

Цель работы: определять механические отходы при обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество полуфабрикатов.

Формирование компетенций: ОК 1-5, 8,9, ПК1.1.

Ход работы: Решение производственных ситуаций по качеству мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд.

Расчет массы мясного сырья и дополнительных ингредиентов, количества порций полуфабрикатов, изготовленных из заданного количества мяса, с учетом вида, кондиции сырья, отходов при механической обработке.

Практическая работа № 2

Тема: Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

Цель работы: **:** определять механические отходы при обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество полуфабрикатов

Формирование компетенций: ОК 1-5, 8,9, ПК 1.2.

Ход работы: Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

Расчет массы рыбного сырья, количество порций полуфабрикатов, изготовленных из данного количества и вида сырья (рыбы и нерыбных продуктов моря), размеров рыбы, способов обработки, дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. Определение массы сырья – брутто, нетто.

Практическая работа №3

Тема: Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.

Цель работы: определять механические отходы при обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество полуфабрикатов.

Формирование компетенций: ОК 1-5, 8,9, ПК 1.3.

Ход работы: Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.

Расчет массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, количества порций из заданного количества сырья разного вида, кондиции.

Практическая работа №4

Тема: Приготовление полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции.

Цель работы: определять механические отходы при обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество полуфабрикатов.

Формирование компетенций: ОК 1-5, 8,9, ПК 1.4

Ход работы: Оценка качества овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Нарезание и формование овощей и фруктов сложной формы.

Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, приготовленных из заданного количества сырья в зависимости от сезона,

вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости сырья. Расчет массы брутто и нетто сырья, отходов при механической обработке овощей, грибов.

Критерии и нормы оценки практических работ

Практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценки (содержательная характеристика)
«2»	Работа выполнена полностью. Студент не владеет теоретическим материалом, допуская ошибки по сущности рассматриваемых (обсуждаемых) вопросов, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.
«3»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«4»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«5»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.

ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Вариант 1

Из приведенных вариантов ответов выберите правильный

1.Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

Ломтики:

а) картофель жареный из вареного;

б) салаты, винегреты;

в) рагу овощное и мясное;

г) суп овощной.

2.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

Кубики средние (сечение 1... 1,5 см):

а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной;

б) для блюда «Картофель в молоке»;

в) для жаренья во фритюре;

г) для тушения.

3.Нарезание порционных полуфабрикатов для варки:

а) порционные куски круглой формы под прямым углом;

б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;

в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;

г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

4.Назовите форму тельного.

а) в виде капельки,

б) в виде полумесяца,

в) овально приплюснутой.

5.Когда удаляют спинные жучки у стерляди предназначенной для варки в целом виде?

а) до тепловой обработки,

б) во время тепловой обработки,

в) после тепловой обработки.

6.При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;

б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;

в) от 10 до 15°С в течение 10... 12 ч;

г) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

7.Какие полуфабрикаты приготавливают с фаршем с добавлением лука и яиц?

а) зразы рубленые, рулет;

б) биточки рубленые;

в) тефтели;

г) котлеты «полтавские».

8.Вырезку используют порционными кусками для:

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля;

г) эскалопа.

9.Тушку домашней птицы перед тепловой обработкой заправляют:

а) в «кармашек»;

б) в «мешочек»;

в) клювиком.

10.Как разделывают тушку для фаршировании «галантин»?

а) удаляют кости, из мякоти делают фарш,

б) снимают кожу, филе отбивают, из мякоти делают фарш,

в) разрезают пополам и распластовывают.

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа.

1.Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

Брусочки:

а) борщ украинский;

б) борщ московский;

в) суп с макаронными изделиями:

г) сельдь с гарниром.

2.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

Соломка:

а) картофель «пай» на гарнир к изделиям из птицы;

б) щи из свежей капусты:

в) суп картофельный с горохом;

г) суп с макаронными изделиями.

3.Нарезание порционных полуфабрикатов для припускания:

а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе;

б) порционные куски круглой формы под прямым углом;

в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей;

г) некрупные звенья.

4.Как оттаивают осетровую рыбу?

а) комбинированным способом,

б) в воде,

в) на воздухе брюшком к верху.

5.Как нарезать рыбу для жарки на вертеле?

а) под острым углом по 2 куска на порцию,

б) под прямым углом по 2-4 куска на порцию,

в) кругляшами.

6.Из какой части свиной туши нарезают гуляш?

а) грудинка и корейка,

б) лопаточная и шейная

в) покромка и окорок.

7.Из какой части мяса нарезают антрекот, ромштекс?

а) вырезка;

б) грудинка;

в) толстый край;

г) покромка.

8.Что означает термин «жиловка»?

а) удаление с мяса сухожилей, пленок, хрящей;

б) панировка мяса в сухарях;

в) отделение мякоти от костей;

г) с краев обрезают закраины.

9.Каким образом заправляют мелкую дичь перед жареньем?

а) ножка в ножку;

б) в «кармашек»;

в) в одну нитку.

10.Из чего приготавливают котлеты «по-киевски»?

а) из куриных ножек;

б) из филе птицы;

в) из котлетной массы.

Вариант 3

Выберите правильный вариант ответа.

1.Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

Соломка:

а) картофель «пай» на гарнир к изделиям из птицы;

б) щи из свежей капусты:

в) суп картофельный с горохом;

г) суп с макаронными изделиями.

2.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

Кружочки (толщина 1,5...2 мм, подбирают картофель одинакового размера):

а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), супов с макаронными изделиями, в рассольник;

б) для запекания рыбы и мяса;

в) для холодных блюд.

3.Нарезание рыбных порционных полуфабрикатов для жаренья основным способом:

а) порционные куски круглой формы под прямым углом;

б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе;

в) филе без гостей под углом 30° на широкие плоские куски;

г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом.

4.В чем заключается особенность обработки судака для фарширования?

а) делают разрез от головы до хвоста,

б) делают глубокие надрезы на спине,

в) отрезают голову и вынимают внутренности.

5.Какова цель ошпаривания порционных кусков осетровой рыбы?

а) уменьшения и уплотнения,

б) свертывания белков на поверхности,

в) сохранения формы при тепловой обработке.

6.Какую часть бараньей туши используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

а) шейную;

б) лопаточную;

в) корейку;

г) тазобедренную.

7.Какой полуфабрикат из говядины нарезают из вырезки?

а) антрекот;

б) шашлык «по-московски»;

в) гуляш;

г) поджарка.

8.**Какую часть свиной туши используют для варки?**

а) корейку;

б) тазобедренную;

в) грудинку;

г) шейную.

9.Какие существуют способы заправки мелкой пернатой дичи?

а) в одну нитку, в две нитки,

б) в кармашек, в одну нитку,

в) в муфточку, клювом.

10.Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

а) котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по столичному, котлеты по-киевски,

б) котлеты, биточки, котлеты натуральные,

в) птица по столичному, зразы, котлеты.

Вариант 4

Выберите правильный вариант ответа.

1.Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

Дольки:

а) рагу овощное или мясное;

б) щи из свежей капусты;

в) суп картофельный с горохом;

г) картофель в молоке.

2.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2х0,2 см):

а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жарки;

б) сырой — для жаренья основным способом;

в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

3.В чем заключается особенность обработки щуки для фаршированиия?

а)делают надрез вокруг головы и вынимают внутренности,

б)снимают кожу чулком,

в)делают надрез через брюшка.

4. Какая форма полуфабриката «кольбер»?

а)восьмерок или бантиков,

б)рулетом или ромбиком,

в) восьмерок или пятерок.

5. Когда удаляют спинные жучки у стерляди предназначенной для припускания в целом виде?

а)до тепловой обработки,

б) во время тепловой обработки,

в)после тепловой обработки.

6.Какое количество мяса говядины необходимо для приготовления 1 кг рубленой массы?

а) 800 г;

б) 600 г;

в) 700 г;

г) 500 г.

7.Какие части передней четвертины говядины используют для тушения?

а) толстый край;

б) грудинку, лопатку;

в) покромку;

г) шейную.

8.Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

а) лопаточную;

б) тазобедренную;

в) вырезку;

г) грудинку.

9.Из каких частей готовят полуфабрикат кролик по- столичному?

а)мякоть передних или задних ножек,

б)мякоть задних ножек или спинной части,

в)мякоть передних или спинной части.

10.Какая пернатая дичь относится к боровой дичи?

а)перепела, куропатка серая,

б)рябчики, тетерева, фазаны,

в) бекасы, кулики,

г)утки, гуси.

КЛЮЧ К ТЕСТУ

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4
1	б	в	а	б
2	б	а	б	в
3	б	в	б	б
4	б	в	б	а
5	а	б	в	в
6	а	б	б	в
7	в	в	б	б

8	а	а	в	в
9	а	а	в	б
10	б	б	а	б

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если 9-10 правильных ответов;
- оценка «хорошо» - 7-8 правильных ответа;
- оценка «удовлетворительно» - 5-6 правильных ответа;
- оценка «неудовлетворительно» -1 -4 правильных ответа.

Преподаватель _____ Т.Р. Кудряшова

(подпись)

«__» _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Тема 1. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции

Инструкция по проведению:

Тестовые задания позволяют проверить усвоение теоретических знаний и умений в рамках междисциплинарного курса профессионального модуля по Разделу 1. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; Разделу 3. «Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции».

На выполнение тестовых заданий отводится 60 мин.

Тестовые задания содержат анализ и решение реальных производственных ситуаций и задач.

Задания для работы:

1. Укажите основные ткани мяса:

а. мышечная
б. костная
в. соединительная
г. соединяющая
д. жировая
е. красная

2. Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:

а. цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда;
б. цвет на поверхности и разрезах – ярко- красный с синим оттенком;
в. консистенция – твердая (при постукивании издает звук);
г. запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

3. Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:

а. имеет на поверхности туши сухую корочку;
б. цвет от белого до розового;
в. цвет – от бледно-розового до красного;
г. консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается).
д. консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).

4. Укажите способы размораживания мяса:

а. медленный способ
б. быстрый способ
в. в воде с добавлением соли

5. Укажите определение обвалки:

а. удаление сухожилий, пленок, хрящей.
б. отделение мякоти от костей.

6. Укажите использование частей мяса, содержащие мало соединительной ткани, используют по способу тепловой обработки:

а. для варки

б. для жарки

в. для тушения

г. для запекания

д. для припускания

7. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:

а. шейная часть;

б. лопаточная часть;

в. грудинка;

г. покромка;

д. толстый край;

е. тонкий край;

ж. вырезка;

з. пашина;

и. верхний кусок тазобедренной части;

к. наружный кусок тазобедренной части;

л. боковой кусок тазобедренной части;

м. внутренний кусок тазобедренной части

8. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

а. рубленая масса без особенностей;

б. добавляют репчатый лук, сырое яйцо;

в. добавляется хлеб;

г. добавляется сливочное масло.

9. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?

а. длина укорачивается, толщина увеличивается, выпрессовывая воду;

б. превращается в глютин — растворяется в горячей воде;

в. полностью разрушается.

10. Укажите натуральные полуфабрикаты из говядины:

а. мясо духовое

б. бифштекс

в. филе

г. лангет

д. антрекот

е. шницель

ж. ромштекс

11. Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:

а. шницель

б. котлеты натуральные

в. котлеты отбивные

г. эскалоп

д. плов

е. рагу

12. Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:

а. шашлык по-карски

б. шашлык по- кавказки

в. каре ягненка

г. котлеты натуральные

13. Решите задачу:

Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г;

% отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%

Ответ: _____

14. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины:

а) жарка целиком, порционным натуральным и мелкими кусками;

б) жарка панированным порционным и мелкими кусками, тушение крупным и порционным кусками;

в) тушение крупным, порционным и мелкими кусками;

15. Укажите проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории:

а. - 26.5%

б. - 14,8%

в. - 28,5 %

16. Восстановите линию производства полуфабрикатов из мяса

1. Жиловка и зачистка
2. Выделение крупнокусковых п/ф
3. Обмывание
4. Обсушивание
5. Обвалка отрубов
6. Удаление клейма
7. Деление на отруба
8. Транспортировка в горячий цех
9. Нарезка на полуфабрикаты

17. Перечислить сложные полуфабрикаты из баранины, свинины.

18. Составьте технологию приготовления муслина на основе франджипан-паннады.

19. Что такое «мраморность мяса»? Перечислить и дать характеристику полуфабрикатам из мраморной говядины.

Тема 2. «Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции»

Инструкция по проведению:

Тестовые задания позволяют проверить усвоение теоретических знаний и умений в рамках междисциплинарного курса профессионального модуля по Разделу 1. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; Разделу 2. «Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции».

На выполнение тестовых заданий отводится 60 мин.

Тестовые задания содержат анализ и решение реальных производственных ситуаций и задач.

Задания для работы:

1.По какому показателю мякоть рыбы считается лучше?

а) по степени усвояемости;

б) по химическому составу;

в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Укажите проценты потерь, при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:

а) 5 -10%

б) 30-33%

в) 10-15%.

4. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделывают на филе.

5. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости,

которая считается ядовитой?

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

6. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

7. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

а) котлеты, биточки;

б) зразы, тельное;

в) тефтели, фрикадельки.

8. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

а) котлеты;

б) зразы;

в) тефтели.

9. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

а) да;

б) нет.

10. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?

а) нет

б) да

11. К какой группе нерыбного сырья относят лангустов?

а. головоногие моллюски;

б. иглокожие;

в. ракообразные.

12. Укажите виды рыб, используемые для фарширования:

а. сом, новага, щука

б. щука, судак, карп

в. судак, треска, окунь

13. Укажите осетровые породы рыб:

а. семга, стерлядь, горбуша

б. камбала, палтус, осетр

в. осетр, стерлядь, белуга

14. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

а. сом, зубатка, угольная, камбала;

б. судак, сом, сабля;

в. нототения, треска, хек.

15. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро перекладывают в холодную воду?

а. линь;

б. камбала;

в. судак.

16. Какое тесто приготавливают для полуфабриката «Рыба в тесте»?

а. темпура

б. заварное

в. кляр

17. Укажите экзотические виды рыб:

а. тунец, палтус, камбала

б. дорада, сибас, черная треска

в. ледяная рыба, форель, ставрида

18. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:

1. Нарезка п/ф
2. Очистка рыбы от чешуи
3. Размораживание рыбы
4. Транспортировка в горячий цех
5. Удаление плавников, головы
6. Потрошение, промывание

19. Составьте технологическую схему обработки кальмаров

20. Составьте технологическую схему обработки осьминогов.

Тема 3. «Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи для сложной кулинарной продукции»

Инструкция по проведению:

Тестовые задания позволяют проверить усвоение теоретических знаний и умений в рамках междисциплинарного курса профессионального модуля по

Разделу 1. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; Разделу 4. «Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи для сложной кулинарной продукции».

На выполнение тестовых заданий отводится 60 мин.

Тестовые задания содержат анализ и решение реальных производственных ситуаций и задач.

Задания для работы:

1. Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.

1. Размораживают на воздухе при температуре 8... 15 °С.
2. Отрубают голову.
3. Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
4. Крылья отрубают по локтевой сустав.
5. Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
6. Опаливают.
7. Натирают мукой или отрубями.
8. Отрубают ноги на 1... 2 см ниже заплюсневого сустава.
9. Тушку промывают.
10. Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
11. Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
12. Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости

2. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

а. в «кармашек»;
б. в «мешочек»;
в. «клювом».

3. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

а. ножки;

б. крылышки;

в. грудки.

4.Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы?

а. котлеты «по-киевски»;

б. шницель «по-столичному»;

в. котлеты «Поварские».

5. Какие современные способы разделки птицы вам известны?

6. Какие способы фаршированиия птицы вы изучили?

а. галантин, под кожу, через брюшко;

б. балотин, галантин, через брюшко;

в. галантин, сюпрем, соте.

7. Что такое «фуа-гра»? Какие полуфабрикаты из фуа-гра вам известны?

8. Составьте технологическую схему приготовления кнельной массы из птицы.

9. Укажите основные различия при обработке сельскохозяйственной птицы и дичи.

10.Какие субпродукты выделяют при обработке птицы и дичи?

11. Решить задачу:

Определить количество отходов, в том числе выход печени, желудков и сердца, при обработке 200 кг тушек кур полупотрошенных 1й категории.

Ответ: _____ .

Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции

Инструкция по проведению:

Тестовые задания позволяют проверить усвоение теоретических знаний и умений в рамках междисциплинарного курса профессионального модуля по Разделу 1. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной

кулинарной продукции»; Разделу 1. «Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции».

На выполнение тестовых заданий отводится 60 мин.

Тестовые задания содержат анализ и решение производственных ситуаций и задач.

Задания для работы:

1. К какой группе относят такие овощи, как артишок, ревень, спаржа?

   а. Салатно-шпинатные;

   б. Десертные;

   в. Плодовые.

2. Составьте правильную последовательность обработки фенхеля для фарширования.

   а. Выдерживание в холодной воде;

   б. Разбор на чешуйки либо разрезание пополам с последующим удалением средины;

   в. Отделение корешков, стебля;

   г. промывание луковицы,

3. Составить технологическую схему подготовки шиитаке к дальнейшему использованию.

4. Перечислить виды нарезки овощей, которые используются в международной практике.

5. Какие основные приемы механической кулинарной обработки применяют при подготовке овощей и грибов для сложной кулинарной продукции? Дать им характеристику (определение).

6. Охарактеризовать грибы трюфель, описать алгоритм их подготовки.

7. Решить задачи:

1.Сколько необходимо взять лука-порея по массе брутто для приготовления 25 порций супа с макаронными изделиями и картофелем, если известно, что масса нетто лука - порея на 1 порцию супа составляет 5 г?

Ответ: _____

Сколько моркови бланшированной быстрозамороженной необходимо взять, чтобы заменить свежуя для приготовления 100 порций моркови, припущенной?

Ответ: _____ .

Критерии оценивания

Критерии	Балл
Задания выполнены верно в полном объеме по темам: Тема 1. 7 из 7; Тема 2. 20 из 20; Тема 3. 19 из 19; Тема 4. 11 из 11.	5
Задания выполнены на 75% по темам: Тема 1. 5 из 7; Тема 2. 15 из 20; Тема 3. 15 из 19; Тема 4. 9 из 11.	4
Задания выполнены на 50% по темам Тема 1. 4 из 7; Тема 2. 10 из 20; Тема 3. 10 из 19; Тема 4. 6 из 11.	3
Задания выполнены на 25% по темам Тема 1. 2 из 7; Тема 2. 5 из 20; Тема 3. 5 из 19; Тема 4. 3 из 11.	2

Преподаватель _____ Т.Р. Кудряшова *(подпись)*

«__»_____ 20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Отчёт по практике

МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Форма аттестационного листа по производственной практике

По профилю специальности

вид практики

студент _____

Обучающийся (ася) на 3 курсе по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

код и наименование

Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01:

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

в объеме 72 часов с «01» сентября 2018г. По «14» сентября 2018г.

_____

наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период учебной/производственной /практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: - разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для изготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; - подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности подготовленного мяса;	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; - подготовка рыбы для сложных блюд,	

используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности подготовленной рыбы;	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции: - разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; - подготовка птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности подготовленного мяса домашней птицы;	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

За время прохождения практики студент изучил вопросы организации технологического процесса подготовки рыбы, мяса птицы для сложных блюд, схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Проявил любознательность при изучении процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, умело сочетал полученные в техникуме знания с практическими навыками, полученными на производстве. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществлял поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал, добросовестно выполнял требования руководителя практики. В период практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по модулю ПМ 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «14» сентября 2018г. Подпись руководителя практики

_____

_____ _____ФИО, должность

_____

Подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

М.П.

Отчет по практике должен отразить содержание практики в соответствии с программой практики.
Примерная структура отчёта:

- введение (раскрываются цели и задачи практики, дается краткая характеристика организации (предприятия) - места прохождения практики, ее организационная структура, виды деятельности и т. д.);
- основная часть (описываются задания, виды работ, выполненных студентом во время практики, полученный практический опыт и умения, приобретённые обучающимся во время прохождения практики, теоретические (нормативные) и практические аспекты);
- заключение (студентом формулируются основные выводы по итогам практики, анализируются ситуации, которые возникали в ходе прохождения практики, излагается видение студентом проблем организации, по возможности даются замечания, рекомендации и предложения по повышению эффективности деятельности организации);
- приложения (схемы, диаграммы, графики, таблицы, фотографии либо образцы выполненных изделий, заполненные формы документов по заданной теме);
- перечень используемой литературы и нормативных документов.

Примерный объем отчета: 20-25 страниц.

К отчету обязательно прилагаются:

- направление на практику с указанием дат и печати организации;
- аттестационный лист и характеристика на студента с места практики;
- дневник практики.

Аттестационный лист учебной практики

студент

_____

ФИО

Обучающийся (ася) на _2__ курсе по специальности

_19.02.10 «Технология продукции общественного питания»_____

код и наименование

Успешно прошел (ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01:
«Организация процесса приготовления и приготовление сложных кулинарной продукции»
в объеме __ часов с «» 201__ г. По «» 20г.

в _____

_____

наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период учебнойпрактики

Виды работ, выполненных студентом во время практики	Объем работ (часов)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:

_____

_____

_____

_____

Дата «___»_____201__ г Подпись руководителя практики

_____/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/ ФИО, должность

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании	**Экзаменационный**	Составлены в соответствии с

цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О. Ю. «____»_____20____г.	**билет № 1** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____20____ г.

1. 1
2. 21
3. 41

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 2** по ПМ 01 по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____20____ г.

1. 2
2. 22
3. 42

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 3** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 3
2. 23
3. 43

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании	**Экзаменационный**	Составлены в соответствии с

цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 4** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 24
3. 44

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 5** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 5
2. 25
3. 45

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 6** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 26
3. 46

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____	**Экзаменационный билет № 7**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню

_____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 7
2. 27
3. 47

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 8** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 8
2. 28
3. 48

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р

.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 9** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 9
2. 29
3. 49

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 10** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 10
2. 30
3. 50

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 11** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 11
2. 31
3. 51

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 12** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 12
2. 32
3. 52

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 11** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 11
2. 31
3. 51

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 12** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 12
2. 32
3. 52

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 13** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 13
2. 33
3. 53

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 14** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 14
2. 34
3. 55

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 15** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 15
2. 35
3. 55

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 16** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 16
2. 36
3. 56

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 17** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 17
2. 37
3. 57

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 18** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 18
2. 38
3. 58

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 19** по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 19
2. 39
3. 59

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 20** по ПМ 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции _**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 20
2. 40
3. 60

Преподаватель _____Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ Протокол № ___ от _____ Председатель _____ / Антропова О. Ю. «____»_____ г.	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____Нестеренко Е.А. «____»_____ г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

по **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Курс - второй

Форма обучения: очная

Санкт – Петербург
20__ год.

Перечень экзаменационных вопросов

1. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов.
2. Полуфабрикаты. Определение, классификация, назначение.
3. Пищевая ценность рыбы.
4. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственных животных.
5. Пищевая ценность птицы.
6. Классификация рыбы по семействам, в зависимости от основных признаков.
7. Характеристика видов рыб, поступающих на предприятиях общественного питания (живая, охлаждённая; мороженая; солёная, маринованная).
8. Органолептические показатели качества рыбы, поступающей на предприятия общественного питания.

9. Виды и состав мяса, поступающего на предприятия общественного питания.

10. Требования к качеству и требования к безопасности мяса и мясных продуктов тушек ягнят.

11. Требования к качеству и требования к безопасности мяса и мясных продуктов молочных поросят и поросячьей головы.

12. Требования к качеству и требования к безопасности мяса и мясных продуктов обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.

13. Пигменты мяса и их влияние на его цвет.

14. Изменения пигментов мяса при технологической обработке.

15. Механическая кулинарная обработка рыбы (способы оттаивания мороженой рыбы, способы вымачивания солёной рыбы).

16. Обработка бесчешуйчатой рыбы.

17. Обработка чешуйчатой рыбы.

18. Обработка осетровой рыбы.

19. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, порционными натуральными и панированными кусками.

20. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы, и полуфабрикатов из неё.

21. Механическая кулинарная обработка мяса: оттаивание, обмывание, обсушивание мороженого мяса.

22. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота: обвалка, сортировка мяса говядины, кулинарное значение частей мяса.

23. Кулинарный разруб баранины, свинины: кулинарное значение частей мяса.

24. Обработка туш диких животных.

25. Приёмы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов.

26. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота.

27. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины.

28. Приготовление натуральной рубленной массы и полуфабрикатов из неё.

29. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

30. Обработка субпродуктов.

31. Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

32. Обработка домашней птицы, виды заправки тушек птицы.

33. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы.

34. Технология приготовления начинок для фаршированиякур и цыплят.

35. Обработка субпродуктов домашней птицы.

36. Расчёт потребного количества продуктов, необходимого на текущий день.

37. Меню. Назначение, классификация и правила составления.

38. Сырьевая ведомость. Назначение, классификация и правила составления.

39. Организация работы мясо-рыбного цеха.

40. Организация работы мясного цеха.

41. Организация работы рыбного цеха.

42. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.

43. Особенности учета сырья и готовых изделий в цехах по производству мясных полуфабрикатов.

44. Учет отпуска продуктов и товаров.

45. Технологическая инструкция, назначение и требования к оформлению.

46. Технологическая карта, назначение и требование к оформлению.

47. Технико-технологическая карта. Назначение. Требования к оформлению.

48. Подбор оборудования для мясо-рыбного цеха, назначение и особенности.

49. Подбор оборудования для мясного цеха, назначение и особенности.

50. Нормативные документы, определяющие качество рыбы, мяса.

51. Понятие пищевых добавок, их роль и применение.

52. Правила оформления заказа на продукты со склада.

53. Виды сопроводительных документов.

54. Составление алгоритма приёмки продуктов от поставщика.

55. Общая характеристика машин. Характеристика передаточных механизмов.

56. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на мясорубке.

57. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на фаршмешалке.

58. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на котлетоформовочной машине.

59. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на рыбоочистительном приспособлении.

60. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на мясорыхлителе.

Критерии оценивания экзамена квалификационного по МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Экзамен проводится устно по билетам. Каждый билет включает 3 вопроса

Оценка экзамена	**Требования к знаниям**
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении

	практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель _____ Т.Р. Кудряшова

(подпись)

«__» _____20__ г.

Приложение 1

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

№ п/п Код оценочного средства	*Тип оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Представление оценочного средства в фонде*
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля

4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание	Комплект разноуровневых задач и заданий

		объектов изучения в рамках определѐнного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объѐма знаний обучающегося по определѐнному разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий

		выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажѐр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретѐнных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажѐре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения,	Перечень документов подлежащих анализу,

		характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО