Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Баранчинский электромеханический техникум»

Рассмотрено:
На педагогическом совете
протокол № 2 от «06» октября 2020 г.

Утверждаю:
Директор
_____Д.А. Белоусов
«____»_____2020 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 025B004300D4ACF5BF49BD38BE59DB8110
Владелец: Белоусов Дмитрий Анатольевич
Действителен: с 19.02.2021 до 06.03.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии **1675 «Повар»**

2 и 3 разряд

Разработано:
Томшина М.О., преподаватель первой
квалификационной категории
ГАПОУ СО «Баранчинский
электромеханический техникум»

2020г.

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«Баранчинский электромеханический техникум»
Д.А. Белоусов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 025B004300D4ACF5BF49BD38BE59DB8110
Владелец: Белоусов Дмитрий Анатольевич
Действителен: с 19.02.2021 до 06.03.2022

Учебный план
по дополнительной образовательной программе
«Повар»
Квалификация: 2 - 3 разряд

Форма обучения – очно/заочная
Нормативный срок – 486 часов

индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Количество часов
П.00	**Профессиональный цикл**	
ОП 01	Безопасность жизнедеятельности	2
ОП 02	Экономика отрасли и предприятия	8
ОП 03	Правовые основы профессиональной деятельности	10
ОП 04	Основы предпринимательской деятельности	10
ОП 05	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10
ОП 05	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	26
ОП 06	Техническое оснащение	26
ОП 07	Организация производства	14
ОП 08	Основы учета и отчетности	4
ОП 09	Технология приготовления пищи	50
ОП 10	Охрана труда	10
ОП 11	Лабораторно- практические занятия	38
ПП	**Учебная практика**	266
	Квалификационный экзамен	12
	Итого:	486

Заведующая отделом
дополнительного образования
Шурц Ю.А.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН 11

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ЗНАНИЙ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 20

5. КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНАМ 21

6. КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ИТОГОВОГО ЭКЗАМЕНА 71

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН.

1.1 Область применения программы

Образовательная программа предназначена для подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар».

Дополнительная образовательная программа профессионального обучения составлена на основе:

- Федерального закона РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798, зарегистрирован в Минюсте РФ от 20 августа 2013 г. № 29749;

- Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей, служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016-94;

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих выпуск 3;

- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которому осуществляется профессиональное обучение утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г.№ 513;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г.

Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам.

Целью программы является достижение уровня профессиональных компетенций повара, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм. Задачами программы являются**:**

- освоение и расширение знаний технологии приготовления пищи;

- проектирование разных видов технологий приготовления блюд;
- усовершенствование трудовых действий и приемов в своей профессиональной деятельности.

Формы работы со слушателями – лекции, практические занятия, консультации, мастер-классы, экзамены. Значительное время отводится на проведение практических занятий, самостоятельное выполнение заданий. Текущая аттестация качества усвоения знаний проводится в ходе практических занятий. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена.

Экзамен проводится по полученным теоретическим и практическим знаниям. Ожидаемыми результатами освоения программы являются следующие:
- слушатели овладеют умениями практического использования современных технологий приготовления пищи;
- слушатели приобретут навыки создания условий для более полной самореализации.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебнонаглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки поваров Техническое обеспечение программы включает: средства информационных технологий, системы мультимедиа, множительную технику, электронные и печатные учебно-методические материалы.

Кадровое обеспечение: реализация программы обеспечивается педагогами, способными организовать обучение поваров обладающими умением выстраивания образовательных развивающих ситуаций; проектировочными, коммуникативными и рефлексивными умениями и способностями.

В результате освоения основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии «Повар» слушатели :

должны уметь:

-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

должны знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
-методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

1.2 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального обучения:

- Учебная нагрузка обучающегося 486 часов, из них на общепрофессиональные дисциплины 208 часов:
- ОП 01«Безопасность жизнедеятельности» (2 часа)
- ОП 02 «Экономика отрасли и предприятия» (8 часов)
- ОП 03 «Правовые основы профессиональной деятельности» (10 часов)
- ОП 04 «Основы предпринимательской деятельности» (10 часов)
-ОП 05 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» (10 часов)
- ОП 05 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» (26 часов)

- ОП 06 «Техническое оснащение» (26 часов)
- ОП 07 «Организация производства» (14 часов)
- ОП 08 «Основы учета и отчетности» (4 часа)
- ОП 9 «Технология приготовления пищи» (50 часов)
- ОП 10 «Охрана труда» (10 часов)
- ОП 11 Лабораторно- практические занятия (38 часов)
- **Учебная практика (266 часов)**

Программа профессионального обучения предполагает учебный процесс двух форм:

- 1 форма: очно/дистанционно
- 2 форма: очно

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Результатом освоения программы профессионального обучения является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)-(Трудовые действия) в том числе Трудовыми функциями и общими (ОК) компетенциями:

- Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

2.1 Функциональная карта вида трудовой деятельности

Код	Трудовые действия для повара 2-3 разряда
Трудовая функция	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного

	инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Трудовая функция	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

Освоение программы профессионального обучения направлено на развитие общих компетенций:

Код	*Общие компетенции*
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматриваются: текущий контроль и итоговая аттестация (квалификационный экзамен).

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также

выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.)

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме квалификационного экзамена, назначаемой директором, с участием работодателей и ведущих преподавателей колледжа. Оценка знаний определяется аттестационной комиссией по результатам освоения дополнительной профессиональной программы с учетом всех требований.

Для реализации программы профессионального дополнительного обучения должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет: «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- комплект посуды, инструментов, приспособлений; комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд из овощей и грибов, натуральные образцы продуктов, муляжи, DVD фильмы, мультимедийные пособия).
- оснащение оборудованием: доска учебная, рабочее место преподавателя, стол, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;
- технические средства: компьютеры, средствами аудиовизуализации, мультимедийный проектор;

Лаборатория: «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование лаборатории:

- Рабочее место преподавателя.
- Рабочее место повара, для каждого обучающегося;
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Комплект учебно-методической документации.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф; Плита электрическая;
- Шкаф холодильный; Шкаф морозильный;
- Тестораскаточная машина; Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная. Мясорубка

По завершению обучения проводится итоговая аттестация в форме комплексного экзамена. Состав аттестационной комиссии определяется и утверждается директором колледжа.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

Программа профессионального обучения предполагает учебный процесс двух форм:

Итоговый документ: свидетельство о должности служащего установленного присвоением квалификации «Повар» установленного образца с присвоением 2 или 3 разряда.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Учебный план

для подготовки по программе дополнительного профессионального образования профессий рабочих, должностей служащих по профессии **Повар**

Срок обучения 3 месяца

486 часов,

форма обучения очная

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	Количество часов	
			Лекции	Лабораторно – практические занятия
	Теоретическое обучение			
1	ОП 01. Безопасность жизнедеятельности	2	2	
2	ОП 02. Экономика отрасли и предприятия	8	8	
3	ОП 03. Правовые основы профессиональной деятельности	10	10	
4	ОП 04. Основы предпринимательской деятельности	10	10	
5	ОП 05. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	10	
6	ОП 05. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	30	26	4
7	ОП 06. Техническое оснащение	30	26	4
8	ОП 07. Организация производства	14	14	
9	ОП 08. Основы учета и отчетности	10	4	6
10	ОП 09. Технология приготовления пищи	74	50	24
11	ОП 10. Охрана труда	10	10	
12	**ПП Учебная практика**	**266**		**266**
13	Квалификационный экзамен	12		
	Итого:	**486**		38

3.1 Тематический план и содержание учебных дисциплин для подготовки по программе дополнительного профессионального образования профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 по профессии 1675 «Повар»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия слушателей курсов повышения квалификации	Объем часов	Уровень освоения
1	*2*	*3*	*4*
Безопасность жизнедеятельности	Оказание первой медицинской помощи. Медицинская помощь при электротравмах. Техника безопасности при работе на предприятиях общественного питания	**2**	
Экономика отрасли и Предприятия		**8**	
	Введение. Что такое экономика	2	
	Рынок. Рынок Труда. Безработица.	2	
	Основные производственные фонды предприятия	2	
	Доход, прибыль, рентабельность. Ценообразование.	1	
	Налоги. Бюджет. Бизнес.	1	
Правовые основы Профессиональной Деятельности		**10**	
	Система российского права.	1	
	Конституция РФ	1	
	Право собственности	1	
	Гражданско – правовой договор	1	
	Гражданско – правовая ответственность	1	
	Трудовой договор	1	
	Рабочее время и время отдыха	1	
	Дисциплина труда	1	
	Защита трудовых прав работников	1	
	Социальное обеспечение и защита граждан	1	
Основы предприни-		**10**	

мательской деятель-Ности			

	Сущность предпринимательства и его виды	2	
	Товар, его место в предпринимательской деятельности	2	
	Организационно – правовые формы предпринимательской деятельности	2	
	Конкуренция в предпринимательстве	2	
	Предпринимательский риск	2	
Основы микробиоло-гии, санитарии и гигиены в пищевом Производстве		**10**	
	Организация трудового процесса. Личная гигиена работников предприятий общественного питания	2	
	Пищевые инфекции, пищевые заболевания и глистные заболевания	2	
	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий обще-ственного питания	2	
	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	2	
	Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов и к реализации готовой продукции	2	
Физиология питания с основами товарове-дения продоволь-ственных товаров		**30**	
	Понятие о процессе пищеварения ,усвояемость пищи	2	
	Пищевые вещества их значение. Рациональное питание: понятие, основные принципы.	2	
Практическая работа №1	Составление меню суточного рациона для разных групп	2	
	Предмет и задачи товароведения. Маркировка и штриховое кодирование товаров.	2	

Практическая работа №2	Расшифровка маркировки продовольственных товаров	2	
	Классификация продовольственных товаров. Основы хранения продо-	2	
	вольственных товаров.		
	Товароведная характеристика зерномучных товаров.	1	
Практическая работа №3	Ассортимент и качество зерномучных товаров	1	
	Товароведная характеристика молока и молочных товаров	1	
Практическая работа №4	Ассортимент и качество молочных товаров	1	
	Товароведная характеристика яиц и яичных товаров	1	
Практическая работа №5	Ассортимент и качество яиц и яичных товаров	1	
	Товароведная характеристика пищевых жиров	2	
	Товароведная характеристика кондитерских изделий	2	
	Товароведная характеристика вкусовых товаров	2	
	Товароведная характеристика плодоовощных товаров	2	
	Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	1	
Практическая работа №6	Ассортимент и качество мяса и мясных товаров	1	
	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	2	
Техническое оснаще- Ние		**30**	
	Классификация оборудования. Требования к материалам. Основные части машин. Виды передач.	2	
	Понятие о электроприводах. Аппараты включения, защиты, контроля, сменные механизмы.	2	
	Размолочный механизм МС 12-15. Машины для рыхления мяса МС19-1400 МРМ-15	1	
Практическая работа	Мясорубка МИМ -82, МИМ-105	1	
	Изучение принципа работы и техника безопасности при работе	2	

	Фаршемешалка МС8-150. Котлетоформовочная машина МФК2240	2	
	Протирочно – резательные машины МРОВ-16, МС 3-40. Картофелеочистительная машина МОК 125,250	2	

	Овощерезательный механизм МС10-160 .Эксплуатация и техника безопасности	2	
	Овощерезательный механизм МС28-100. Устройство, эксплуатация. Тестомесильные машины.	2	
	Просеиватели для муки МС-24-300. Изучение принципа работы машины для нарезки хлеба МРХ-200	2	
	Машина для нарезки гастрономических товаров МРГ-300. Тепловое оборудование. Типы электронагревательных элементов. Пароварочный аппарат АПЭСМ-2	2	
Практическая работа	Пищеварочные котлы. КПЭ-100 КПЭСМ-60. Устройство и принцип работы	2	
	Устройство и принцип работы СЭСМ-02 Фритюрница ФЭСМ-20 Изучение устройства шкафа жарочного ШЖЭСМ-2	2	
	Электрические плиты ПЭСМ-4ШБ, ПЭСМ-2НШ, ПЭСМ-1НШ. Мармиты МСЭМЗ-3, сосисковарка	2	
	Водогрейное оборудование кипятильник КНЭ-50. Холодильные установки. Холодильные машины	2	
Контрольная работа.	Устройство и принцип работы холодильных шкафов	2	
Организация производства		**14**	
	Производственная структура и ее характеристика. Организация рабочих мест	2	
	Организация работы овощного цеха и цеха обработки зелени	2	
	Организация работы птице гольевого цеха	2	
	Особенности работы мясо – рыбного цеха	2	
	Организация работы горячего и холодного цеха	2	
	Организация работы кулинарного цеха и доработки полуфабрикатов	2	
	Организация работы вспомогательных производственных помещений	2	

Основы учета и от- Четности		**4**	
	Бухгалтерский учет и его задачи	1	
	Понятие о цене и ценообразовании	1	
	Расчет розничной цены	1	
	Документальное оформление получения продуктов	1	
Охрана труда		**10**	
	Основные документы по законодательству об охране труда. Рабочее время и время отдыха. Трудовая дисциплина.	2	
	Режим работы. Темпы и ритмы работы. Санитарные нормы для продовольственных и бытовых помещений	2	
	Влияние освещенности на безопасности и производительность труда. Производственный травматизм и профзаболевания	2	
	Действие электрического тока на организм человека. Профилактика пожаров в быту и на производстве.	2	
	Охрана труда на предприятиях общественного питания	2	
Технологии приготовления пищи		78	
	Запеченные овощные блюда	1	
	Рассыпчатые, вязкие и жидкие каши	1	
	Блюда из каш и бобовых	1	
	Блюда из макаронных изделий	1	
	Отварные блюда из яиц	1	
	Жаренные и запеченные блюда из яиц	1	
	Блюда из творога	1	
	Приготовление пресных видов теста	1	
	Блюда из теста	1	
	Общие правила варки заправочных супов. Щи.	1	
	Борщи, рассольники	1	
	Супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	1	
	Супы молочные	1	

	Полуфабрикаты для соусов. Красные и белые соусы	1	
	Соусы молочные, сметанные, холодные	1	
	Обработка чешуйчатой рыбы	1	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	2	
	Отварные, припущенные блюда из рыбы	1	
	Жаренные рыбные блюда	1	
	Запеченные рыбные блюда	1	
	Механическая обработка мяса	1	
	Разделка и обвалка мелкого скота	1	
	Разделка и обвалка говядины	2	
	Обработка субпродуктов	1	
	Обработка сельскохозяйственной птицы	2	
	Натуральные мясные полуфабрикаты: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые	1	
	Полуфабрикаты из натуральной рубки	1	
	Полуфабрикаты из котлетной массы	1	
	Отварное и жаренное мясо крупным куском	1	
	Порционные и мелкокусковые жаренные блюда	2	
	Блюда из натуральной рубки	2	
	Блюда из котлетной массы	1	
	Блюда из сельскохозяйственной птицы	2	
	Приготовление открытых и закрытых бутербродов	1	
	Приготовление салатов из сырых овощей	1	
	Приготовление салатов из вареных овощей	1	
	Холодные блюда и закуски из рыбы	2	
	Холодные блюда и закуски из мяса	2	
	Холодные сладкие блюда	1	
	Горячие сладкие блюда	1	
	Холодные напитки	1	
	Горячие напитки	1	

Лабораторная работа №1	Приготовление блюд из овощей	6	
Лабораторная работа №2	Приготовление супов	6	
Лабораторная работа №3	Приготовление блюд из рыбы	6	
Лабораторная работа №4	Приготовление блюд из мяса	6	

4 .Контрольно – измерительные средства по дисциплинам.

Технология приготовления пиши.

Общие положения

Результатом освоения дисциплины является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций.

Формой аттестации является зачет (диффер). Итогом зачета является однозначное решение**: освоен/не освоен».**

Лабораторная работа №1	Приготовление блюд из овощей

В результате текущей аттестации по лабораторной работе осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 1.1

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для про-верки	**Показатели оценки результата**
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Соответствие организации рабочего места требованиям безопасности труда. Соответствие выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов требованиям нормативов; Соответствие соблюдения этапов технологической последовательности обработки, нарезки, формовки овощей.
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Соответствие технологического процесса при приготовлении основных блюд и гарниров; Аргументированность органолептического метода контроля качества блюд на соответствие: цвета, вкуса, запаха, консистенции, сохранения нарезки овощей.
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих;

	Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; Соблюдение принципов профессиональной этики - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения - участие в спортивно массовых мероприятиях;
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	

Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения обучающийся должен:
иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовление блюд из овощей и грибов;
уметь:
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

знать:
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработки овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарни-ров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

Оценка освоения теоретического курса по

ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Типовые задания для оценки освоения

Вариант 1

1. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?
2. Технология приготовления картофельного пюре.
3. Выпишите, пользуясь сборником рецептур, перечень продуктов, входящих в состав блюда «Морковь припущенная с маслом» брутто и нетто и подсчитайте количество продуктов на 40 порций этого блюда.

Вариант 2.

1. Почему овощи моют перед очисткой?
2. Технология приготовления рагу овощного?
3. Сколько очищенного картофеля можно получить при использовании 80 кг картофеля массой брутто в декабре?

Вариант 3.

1. Перечислите виды плодовых овощей
2. Составьте схему приготовления капусты тушеной
3. Сколько свеклы массой брутто надо взять, чтобы получить 30 кг очищенной свеклы в марте?

Вариант 4.

1. Обработка белокочанной капусты и цветной капусты
2. Технология приготовления котлет морковных
3. Вес очищенного картофеля (нетто) 15 кг. Отходы холодной обработке равны 25% от веса брутто. Сколько было израсходованного неочищенного картофеля

Вариант 5.

1. Почему сырой очищенный картофель темнеет при хранении на воздухе и как его сохранить?
2. Приготовление грибов в сметанном соусе
3. Вес нетто для изготовления одной порции котлет морковных составляет 125 г. Определить вес моркови, требующейся для изготовления 100 порций котлет, если их готовят в мае месяце, когда отходы при холодной обработки моркови составляют 25% от веса брутто

Вариант 6.

1. Перечислите формы нарезки соленых огурцов
2. Составьте последовательность приготовления блюда «голубцы овощные»
3. Определить количество отходов при обработке 350 кг лука репчатого

Вариант 7.

1. Как моют салат и шпинат?
2. Технология приготовление блюда «Овощи припущенная в молочном соусе»
3. Выписать продукты для приготовления 20 порций рагу из овощей, соуса красного основного в январе

Вариант 8.

1. Составьте таблицу форм простой нарезки картофеля и способы их использования
2. Технология приготовления блюда
3. Определить количество продуктов, необходимых для приготовления 50 порций моркови припущенной с маслом

Вариант 9.

1. Составьте схему обработки свежих грибов
2. Технология приготовления блюда «Картофель в молоке»
3. Определить количество порций котлет, которые можно приготовить из 18 кг свеклы в январе

Вариант 10.

1. Первичная обработка томатов баклажан для фарширования
2. Технология приготовления блюда «Картофель жареный во фритюре»
3. Сколько надо взять капусты цветной весом нетто, если поступило 120 кг

Вариант 11.

1. Составьте технологическую схему первичной обработки кабачков
2. Технология приготовления блюда «Картофельная запеканка»
3. Сколько можно получить очищенных огурцов соленых при использовании массой брутто 215 кг огурцов

Вариант 12.

1. Укажите формы нарезки моркови и их кулинарное использование
2. Технология приготовления блюда «Баклажаны жареные»
3. Определить количество порций блюда «Картофель в молоке, которые можно приготовить из 15 кг картофеля в январе

Вариант 13.

1. В чем заключается пищевая ценность лука
2. Технология приготовления блюда «Крокеты картофельные»
3. Определить необходимое количество квашенной капусты для приготовления блюда «Капуста тушеная», если вес нетто составляет 45 кг

Вариант 14.

1. Составьте схему механической кулинарной обработки картофеля
2. Технология приготовления блюда «Кабачки фаршированные»
3. Выписать продукт весом брутто и нетто для приготовления 100 порций блюда «голубцы овощные, соус сметанный»

Вариант 15.

1. Первичная обработка сушеных грибов
2. Технология приготовления блюда «Зразы картофельные»
3. Пользуясь рецептурой блюда «картофельное пюре», определить по какому варианту №1, №2 или №3

Критерии оценки

Оценка	Условия оценивания
Отлично (5)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности,литературнымязыком,ответ самостоятельный
Хорошо (4)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные при наводящих вопросах преподавателя
Удовлетворительно (3)	ответ полный, но при этом допущены две-три существенные ошибки или ответ неполный, несвязный
Неудовлетворительно (2)	при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует

Грубая ошибка – полностью искажено смысловое значение понятий;

Погрешность свидетельствует о нечетком представлении рассматриваемого объекта;

Недочёт – неправильное представление об объекте, не влияющего кардинально на знания определённые программой обучения;

Мелкие погрешности – неточности, не искажающие смысла ответа или решения, случайные описки и т.п.

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Оцените предложенную производственную ситуацию.
Ответьте на вопросы, указанные в задании.
Время выполнения задания – 20 минут.

Задание № 1

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание № 2

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Задание № 3

Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе, но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?

Задание № 4

Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

Задание № 5

Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непыш-ным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

Задание № 6.

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Задание № 7

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание № 8

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

Задание № 9

Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?

Задание № 10

Вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда?

Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда?

Можно ли картофельному рулету придать нетрадиционный вид?

Задание № 11

На раздаче оказались порции картофельной запеканки, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Каково кулинарное использование картофельной запеканки?

Задание № 12

В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.

Задание 13

Вам предстоит приготовить капустные котлеты. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Каково кулинарное использование капустных котлет?

Задание 14

При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

Задание № 15

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 16

В меню предприятия общественного питания имеется блюда «Капуста тушеная». Выяснив у повара, что блюдо приготовлено из свежей капусты, посетитель просит приготовить ему блюдо из квашеной капусты. Изменится ли состав блюда при замене свежей капусты на квашеную? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска готового блюда.

Задание № 17

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных.

Задание № 18

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Голубцы овощные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 19

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Помидоры фаршированные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 20.

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций тушено-го овощного блюда. Как вы поступите в данном случае? Что вы предпримете, чтобы оставить оставшееся блюдо на следующий день?

Задание № 21

Вы работаете поваром, готовите овощные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите привила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи :

На **15 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

10-14 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

5-9 баллов выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Менее **5 баллов** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

Лабораторная работа №2	Приготовление супов

В результате текущей аттестации по лабораторной работе осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 1.1

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	**Показатели оценки результата**
Готовить бульоны и отвары.	Соответствие организации рабочего места требованиям безопасности труда. Соответствие выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления бульонов и отваров требованиям нормативов; Соответствие соблюдения этапов технологической последовательности приготовления бульонов и отваров
Готовить простые супы	Соответствие технологического процесса при приготовлении простых супов; Аргументированность органолептического метода контроля качества блюд на соответствие: цвета, вкуса, запаха, консистенции, сохранения нарезки овощей.
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Соответствие организации рабочего места требованиям безопасности труда. Соответствие выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления соусов и соусных полуфабрикатов; Соответствие соблюдения этапов технологической последовательности приготовления соусов и соусных полуфабрикатов
Готовить простые холодные и горячие соусы	Соответствие организации рабочего места требованиям безопасности труда. Соответствие выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления простых холодных и горячих соусов;
	Соответствие соблюдения этапов

	технологической последовательности приготовления простых холодных и горячих соусов
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; Соблюдение принципов профессиональной этики - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Соблюдение санитарного состояния рабочего места

Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приготовление основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения брокеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производствен-ного инвентаря, правила их безопасного использования.

Оценка освоения теоретического курса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

Типовые задания для оценки освоения
Вариант 1

1.Каково значение супов в питании?
2.Допишите технологические операции приготовления соуса красного основного:
а) приготовление коричневого бульона
б) приготовление красной мучной пассировки
3.Какое количество муки необходимо взять для приготовления соуса молочного средней консистенции

Вариант 2.

1. Что является жидкой основой супа?
2. По представленному набору продуктов определите название соуса и составьте алгоритм приготовления: мука пшеничная, маргарин, бульон, морковь, лук репчатый, петрушка, томатное пюре, соль, сахар, лимонная кислота.
3. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 50 порций борща украинского.

Вариант 3.

1. Что такое бульон?
2. Составьте технологическую схему приготовления соуса белого основного.
3. Рассчитать количество порций окрошки мясной, которое можно приготовить из 20 кг свежих огурцов в мае.

Вариант 4.

1.Что понимают под термином «заправочные супы»?
2.По представленному набору продуктов закончите составление схемы приготовления соуса «Маринад овощной в томате» морковь, репчатый лук корень петрушки, растительное масло.
3.Выписать продукты для приготовления 100 порций соуса красного основного К котлетам в ноябре.

Вариант 5.

1.Составьте схему приготовления мясокостного бульона.
2.Перечислите все виды заправок и укажите их назначение
3.Рассчитать количество сырья массой брутто необходимое для приготовления 70 порций супа картофельного с горохом по 2 наценочной категории.

Вариант 6.
1.Используя знания, по общим правилам приготовления супов составьте схему приготовления супа картофельного
2.Почему соус, приготовленный на муке, имеет запах сырой муки, клейкость?
3.Сколько требуется костей для приготовления 17 литров костного бульона?

Вариант 7.
1.Перечислите продукты, входящие в состав борща
2.Составьте технологическую схему приготовления соуса майонез
3.Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 120 порций щей по-украински.

Вариант 8.
1.Укажите бульон, форму нарезки капусты и особенности приготовления щей. Оформить в виде таблицы.
2.Какую форму придают масляным смесям при отпуске к блюдам из мяса и рыбы. Как и сколько времени можно хранить масляные смеси?
3.Рассчитать количество порций супа-пюре из моркови, которые можно приготовить из 30 кг моркови в июне.

Вариант 9.
1.Укажите особенность приготовления «рассольников», «обыкновенного», «домашнего», «ленинградского»
2.Укажите цель пассирования муки. Перечислите виды мучных пассировок
3.Рассчитать количество сырья для приготовления 10 кг маринада овощного.

Вариант 10.
1.Составьте технологическую схему приготовления супа «лапша домашняя».
2.Назовите классификацию соусов от жидкой основы по температуре подачи, по цвету, по консистенции
3.Рассчитать количество сырья для приготовления 12 литров соуса сметанного натурального.

Вариант 11.
1.Какова температура подачи горячих и холодных супов?
2.Составьте технологическую схему приготовления молочного соуса.
3.Рассчитать количество сырья массой нетто, необходимое для приготовления 30 порций «Рассольника ленинградского».

Вариант 12.
1.Охарактеризуйте следующие показатели супа-пюре из картофеля, внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция.
2.Составьте алгоритм приготовления соуса сметанного с хреном
3.Сколько сухого молока необходимо взять при приготовлении 20 порций супа молочного с макаронными изделиями по колонке 1 сборника рецептур. Выход 1 порции 500 г

Вариант 13.
1.Из каких последовательных операций состоит схема приготовления молочного супа с рисом
2.Если соус польский безвкусный, то в него необходимо добавить?
3.Определить количество продуктов для изготовления блюда «супа рисового» для 50 порций.

Вариант 14.
1.Составьте технологическую схему приготовления сладкого супа из яблок
2.Какой бульон используется для приготовления соуса лукового?
3.Определить количество продуктов для приготовления 50 порций соуса грибного к котлетам картофельным по 3 колонке сборника рецептур

Вариант 15.
1.Определите название холодного супа по набору продуктов и составьте алгоритм его приготовления (квас, лук зеленый, огурцы свежие, картофель, морковь, редис, яйцо вареное, сметана, сахар, горчица, соль, укроп)
2.Назовите основу соуса грибного и кулинарное использование этого соуса
3.Какое количество растительного масла, желтков яйца необходимо?

Критерии оценки

Оценка	Условия оценивания
Отлично (5)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный
Хорошо (4)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные при наводящих вопросах преподавателя
Удовлетворительно (3)	ответ полный, но при этом допущены две-три существенные ошибки или ответ неполный, несвязный
Неудовлетворительно (2)	при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует

Грубая ошибка – полностью искажено смысловое значение понятий;
Погрешность свидетельствует о нечетком представлении рассматриваемого объекта;
Недочёт – неправильное представление об объекте, не влияющего кардинального на знания определённые программой обучения;

Мелкие погрешности – неточности, не искажающие смысла ответа или решения, случайные описки и т.п.

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Задание *

Вы работаете в горячем цехе в суповом отделении. Готовите заправочные супы. Вам необходимо приготовить 100 порций борща с капустой и картофелем и 50 порций со-лянки сборной мясной.

1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
2. Технология приготовления заправочных супов.
3. Правила подачи этих блюд, требования к качеству.
4. Подберите оборудование для приготовления заправочных супов.
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению супов.
6. Т/б при работе с варочно-жарочным оборудованием (плиты).
7. Санитарные правила при приготовлении супов.

Задание *

Вы работаете в горячем цехе в соусном отделении. Готовите соусы. Вам необходимо приготовить 100 порций соуса красного основного и 50 порций соуса сметанного.

1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
2. Технология приготовления соусов.
3. Правила подачи соусов и их кулинарное использование, требования к качеству.
4. Подберите оборудование для приготовления соусов.
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению соусов.
6. Т/б при работе с варочно-жарочным оборудованием (плиты).
7. Санитарные правила при приготовлении соусов

Критерии оценивания решения ситуационного задания

На **35 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы, правильно произведет расчеты.

26-34 балла выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе и расчетах.

15-25 баллов выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Менее **15 баллов** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производ-ственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

Лабораторная работа №3 Приготовление блюд из рыбы

В результате текущей аттестации по лабораторной работе осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 1

Профессиональные компетенции	**Показатели оценки результата**
Производить обработку рыбы с костным скелетом	- проверять органолептическим способом качество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров; -ориентироваться в ассортименте основного и вспомогательного сырья ; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций; - соответствие выбора способа обработки сырья для блюд и гарниров способу тепловой обработки; - точность расчета количества отходов при кулинарной обработке; проведение оценки качества при их первичной обработке; - правильность выполнения действий по хранению, охлаждению и замораживанию; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - обоснованность подбора способа подготовки полуфабрикатов; - проведение бракеража полуфабрикатов из рыбы; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы различной степени готовности; - соответствие подбора и использования инвентаря, инструментов и оборудования; -соблюдение правил выбора сырья в соответствии с видом полуфабрикатов.
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, а также блюд из рыбы, требующих кулинарной обработки средней степени сложности	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - обоснованность подбора соусов; - эстетичность оформления блюд;

	- соблюдение правил подачи блюд; - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом используемых полуфабрикатов
. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: – соблюдение норм деловой культуры; соблюдение этических норм.
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	– выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; аккуратность в работе.

Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения обучающийся

должен:

иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов из рыбы;

уметь:

1. проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
2.выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
3.использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
4.оценивать качество блюд;

знать:

1.классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
2.правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
3.последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
4.правила проведения бракеража;
5.способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
6.правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
7.температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
5.виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
9.виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Оценка освоения теоретического курса по
Приготовлению блюд из рыбы

Типовые задания для оценки освоения

ВАРИАНТ 1

1. Что такое тесто «кляр»?
2. Как обрабатывают крупную чешуйчатую рыбу?
3. Перечислите факторы влияющие на качество запеченных блюд.
4. Задача: Выписать продукты для приготовления 20 порций судака отварного с соусом польским и картофельным пюре.

ВАРИАНТ 2

1. Каков состав льезона?
2. Составьте схему приготовления котлетной массы.
3. Укажите способ тепловой обработки, вид гарнира и соуса для блюда «Рыба жареная во фритюре»
4. Задача: Определить количество порций рыбы жареной с луком по-ленинградски, которое можно приготовить из 8 кг трески неразделанной.

ВАРИАНТ 3

1. С какой целью маринуют рыбу?
2. Составьте схему обработки осетровой рыбы
3. Перечислите общие операции используемые для приготовления блюда: «Рыба запеченная в сметанном соусе»
4. Задача: Сколько порций котлет рыбных можно приготовить по 3 колонки, если в наличии 50 кг минтая.

ВАРИАНТ 4

1. Как панируют рыбу для жаренья во фритюре?
2. Каковы особенности обработки наваги, трески?
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Биточки рыбные с гарниром»
4. Задача: Сколько порций рыбы запеченной с картофелем по-русски можно приготовить, если в наличии 20 кг горбуши неразделанной.

ВАРИАНТ 5

1. Какой вид панировки используют для полуфабрикатов из рыбы?
2. В чем заключается особенность обработки судака?
3. Составьте схему приготовления жареной рыбы
4. Задача: Выписать продукты для приготовления 30 порций блюда «Рыба в тесто кляре» по 2 колонки Сборника рецептур.

ВАРИАНТ 6

1. Как условно классифицируют рыбу по содержанию жира?
2. Составьте схему обработки мелкой чешуйчатой рыбы
3. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработки
4. Задача: Определить количество порций рыбы жареной основным способом, ко-торое можно приготовить из 30 кг спинки минтая

ВАРИАНТ 7

1. Перечислите названия рыб относящихся к бесчешуйчатым рыбам?
2. Дайте характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Рыба жареная по-ленинградски»
4. Задача: Рассчитать продукты для 50 порций рыбы отварной по колонке №1, если имеется осетр.

ВАРИАНТ 8

1. Как классифицируют рыбу по способу обработки?
2. Какие полуфабрикаты нарезают из чистого филе рыбы?
3. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Тефтели рыбные в со-усе?»
4. Задача: Определить массу нетто сома при закладке на 1 порцию массой брутто 244 гр для блюда «Рыба, припущенная паровая»

ВАРИАНТ 9

1. Укажите названия рыб, входящих в семейство осетровых?
2. Составьте технологическую схему приготовления полуфабриката «Рыба хареная в тесто кляре»
3. При проведении бракеража в блюде «Рыба, запеченная по-русски» рыба оказа-лась сырой. Как устранить этот дефект?
4. Задача: Определить количество порций «Рыбы жареной с зеленым маслом, кото-рое можно приготовить из 10 кг сома.

ВАРИАНТ 10

1. С какой целью ошпаривают звенья осетровой рыбы?
2. Составьте алгоритм приготовления полуфабриката «Зразы донские»
3. С каким гарниром отпускают отварную рыбу?
4. Задача: Выписать продукты для приготовления 150 порций блюда «Рыба жаре-ная во фритюре по колонке №2»

ВАРИАНТ 11

1. От чего зависит количество жира в рыбе?
2. Укажите последовательность приготовления рулета из рыбной котлетной мас-сы?
3. Какие продукты можно ввести в состав фарша для блюда «Тельное с гарни-ром». Как отпускают блюдо?
4. Задача: Сколько судака крупного надо взять, чтобы приготовить 100 порций Зраз донских.

ВАРИАНТ 12

1. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?
2. В чем заключается особенность обработки камбалы?
3. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба припущенная с соусом томатным»
4. Задача: Сколько порций рыбы, запеченной по-московски можно приготовить, если в наличие 50 кг сома.

ВАРИАНТ 13

1. Какой способ размораживания рыбы считается лучшим?
2. Укажите последовательность разделки средней рыбы на кругляши
3. Какой гарнир и соус вы подберете к припущенному судаку?

4. Задача: Выписать продукты для приготовления 200 порций зраз из рыбной котлетной массы, в наличии окунь морской.

ВАРИАНТ 14

1. Как определить доброкачественность рыбы?
2. Составьте схему приготовления котлет из котлетной массы?
3. При проведении бракеража рыба жареная оказалась сырой. В чем причина? Как это исправить?
4. Задача: Определить массу нетто свежей щуки при закладке на 1 порцию мас-сой брутто 163 г. Сколько потребуется других продуктов.

ВАРИАНТ 15

1. Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?
2. Составьте схему обработки минтая?
3. Объясните «Почему блюда из припущенной рыбы отличаются от отварных лучшими вкусовыми качествами и большей пищевой ценностью.
4. Задача: Сколько потребуется горбуши для приготовления 100 порций «Рыбы отварной», если выход 1 порции 300 г.

Критерии оценки

Оценка	Условия оценивания
Отлично (5)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности,литературнымязыком,ответ самостоятельный
Хорошо (4)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные при наводящих вопросах преподавателя
Удовлетворительно (3)	ответ полный, но при этом допущены две-три существенные ошибки или ответ неполный, несвязный
Неудовлетворительно (2)	при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует

Грубая ошибка – полностью искажено смысловое значение понятий;

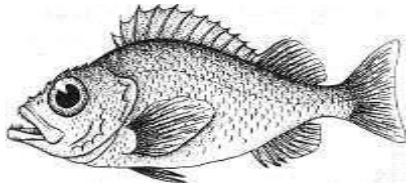
Погрешность свидетельствует о нечетком представлении рассматриваемого объекта;

Недочёт – неправильное представление об объекте, не влияющего кардинально на знания определённые программой обучения;

Мелкие погрешности – неточности, не искажающие смысла ответа или решения, случайные описки и т.п.

Решение ситуационных задач

Инструкция Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании. Время выполнения задания – 30 минут.



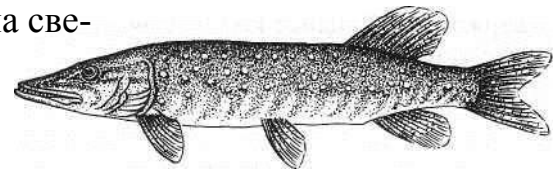
Задание *

Вы работаете в рыбном цехе. В цех поступил свежезамороженный окунь.

1. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?
2. Как разделывают рыбу на филе с кожей?
3. Как нарезают филе с кожей на порционные куски для жаренья основным способом?
4. Какой вид панировки используют для полуфабрикатов из рыбы?
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению рыбных полуфабрикатов.
5. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рыбных полуфабрикатов.
6. Правила ТБ при работе в рыбном цехе.

Задание *

Вы работаете в мясорыбном цехе. В цех поступила свежезамороженная щука.



1. В какой последовательности вы будете производить обработку щуки.
2. Как подготовить щуку к фаршированию?
3. Как приготовить рыбную котлетную массу, используемую для фарширования?
4. Как определить качество рыбы.
4 Организуйте рабочее место повара по изготовлению рыбных полуфабрикатов.
5. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной рыбной массы.
6. Правила т/б при работе в мясорыбном цехе.

Критерии оценивания решения ситуационного задания

На **30 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы, правильно произведет расчеты.

26-29 балла выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несуще-ственными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе и расчетах.

15-25 баллов выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с суще-ственными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Менее **15 баллов** выставляется, если студент только имеет очень слабое представле-ние о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производ-ственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно

заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

Лабораторная работа №4	Приготовление блюд из мяса

В результате текущей аттестации по лабораторной работе осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 1.1

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	**Показатели оценки результата**
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	- Выполнение подготовки полуфабрикатов из мяса в соответствии с технологическим процессом
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	- Приготовление основных полуфабрикатов в соответствии с технологическим процессом; - Обоснованность выбора оборудования и инструмента; - соблюдение температурного режима; - проверка качества приготовленных блюд органолептическим методом
Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	- Приготовление блюд из мяса в соответствии с технологическим процессом; - Обоснованность выбора оборудования и инструмента; - соблюдение температурного режима; - проверка качества приготовленных блюд органолептическим методом
Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	- Приготовление блюд из домашней птицы в соответствии с технологическим процессом; - Обоснованность выбора оборудования и инструмента; - соблюдение температурного режима; - проверка качества приготовленных блюд органолептическим методом
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих;

	Владение способами бесконфликтно-

	го общения и саморегуляции в коллективе; Соблюдение принципов профессиональной этики - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения - участие в спортивно массовых мероприятиях
Готовить к работе производственное помещение	Соблюдение санитарного состояния рабочего места тарное состояние.

Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления оформления блюд из мяса домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Оценка освоения теоретического курса по

ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Типовые задания для оценки освоения

Часть А. Тестовое задание

Инструкция Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 25 вопросов. В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 35 минут.

Вариант № 1.

1.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 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

2.Из каких основных тканей состоит мясо?

1. 3.
2. 4.

3.Вырезку используют порционными кусками для: а) лангета, филе, бифштекса; б) антрекота, зраз отбивных; в) ромштекса, шницеля.

4.Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого? а) белая; б) мучная; в) сухарная.

5.Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

На поверхности - _____, Цвет - _____ _, Консистенция - _____.

6.**Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хле-ба?**

а) шницель;
б) биточки;
в) тефтели.

7.Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы? а) лопатка; б) грудинка; в) шейная.

8.Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины

1. 3.
2. 4.

9.Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

а) антрекот;
б) шашлык «по-московски»;
в) гуляш.

10. В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?

1.
2.

11. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

а) пашина, обрезки;
б) покромка II
категории; в) вырезка.

12. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба

1.
2.
3.

13. Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?

_____
_____
_____

Ответьте на вопрос:

14. Какова форма нарезки бефстроганов?

_____

15. Чем отличается ромштекс от антрекота?

_____
_____

16. Какова форма нарезки гуляша?

_____
_____

17. Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного?

_____
_____

18. Чем отличается лангет от филе?

_____
_____

19. Какие продукты используют для шпигования мяса?

_____

20. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

_____

—

21. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

а) остывшая;
б) охлажденная;
в) мороженая.

22. С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?

_____
_____

23. Как размораживают птицу?

а) на воздухе;
б) в воде;
в) комбинированным способом.

24. Почему иногда при запекании рулета на поверхности образуются трещины?

_____
_____

25. Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?

_____
_____

Критерии оценки знаний и умений

	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать
	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Задания 1-25	15-19 баллов	20-23 баллов	24-25 баллов

Решение ситуационных задач

Инструкция Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании.
Время выполнения задания – 25 минут.

Задание*

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4 Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5 Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее. 7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание*

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы. Как определить качество мяса.
4 Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5 Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
8. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее. Правила т/б при работе в мясном цехе.

9. **Критерии оценивания решения ситуационной задачи**

На **25 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке мяса и птицы и приготовлению блюд из мяса и с/х птицы.

20-24 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несуще-ственными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

15-19 баллов выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с суще-ственными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные

вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

10.

Менее **15 баллов** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Общие положения

Результатом освоения дисциплины является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций.

Формой аттестации является зачет (диффер). Итогом зачета является однозначное решение**: освоен/не освоен».**

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

Тема: «Составление меню суточного рациона для различных групп» Определение химического состава и калорийности блюд в меню.

Цель работы: Изучить составление меню питание различных групп взрослого населения.

Перечень оборудования:

1. .П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» М: Изд-Центр «Высшая школа».2018.

2. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» М: «Экономика» 2019г.

Содержание работы:

Задание № 1. Дайте характеристику основным принципом сбалансированного питания, заполнив таблицу.

Табл. 1 Характеристики основных принципов сбалансированного питания

Принцип сбалансированного питания	Сущность метода	Последствия несоблюдения принципа сбалансированного Питания

Задание № 2. Рассчитайте энергетическую ценность завтрака, который состоит из:

Творог нежирный – 100 г

Морковь припущенная – 200 г

Кофе с молоком (кофе -5г, вода-250г, молоко- 15 г)

Хлеб пшеничный - 30 г

Задание № 3. Проанализируйте ваш суточный рацион питания, заполните таблицу и ответьте на следующие вопросы.

1) Пользуясь справочными таблицами приложения 1, определите, сколько белков, жиров и углеводов содержится в продуктах питания

2) Сколько питательных веществ вы получили за день?

3) Сколько килокалорий вы получили с пищей? Соответствует ли это количество суточной норме?

Таблица 1. Суточный рацион питания

Вид приема пищи	Виды пищи	Количество пищи, г	Количество килокалорий	Количество питательных веществ, г

Суммарное количество пищи?
По результатам выполненного задания напишите «Рекомендации себе любимому»

Вопросы для самоконтроля
1. Основные принципы питания.
2. Режим питания.
3. Последствия недостаточного потребления пищевых веществ.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2

Тема: «Расшифровка маркировки продовольственных товаров»
Цель работы: «Изучение маркировки продовольственных товаров»

Перечень оборудования:
1.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» М: Изд-Центр «Высшая школа».2018.
2. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» М: «Экономика» 2019г.
3. Упаковка продовольственных товаров.
4. Натуральные образцы товаров

Содержание работы:

Задание № 1.

Порядок выполнения работы: По виду упаковки продовольственных товаров изучить потребительскую маркировку продукта, а сделанные выводы о соответствии информации требованиям соответствующих стандартов, ее достаточности и доступности, оформить в виде таблицы:

Наименование продукта	Способ упаковки	*Информация*		
		Основополагающая	Потребительская	Специальная

Задание №2.

Порядок выполнения работы:

По виду упаковки продовольственных товаров изучить штрих-код продукта и определить страну производителя, рассчитать контрольное число и сделать вывод о достоверности маркировки товара, результаты оформить в виде таблицы:

№	Код госу-дарства	Код завода-изготовителя	Код товара	Контрольная цифра	Достоверность

Задание №3.

Порядок выполнения работы:

Изучите рыбные консервы по этикеткам, натуральным образцам. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Консервы	Группа по сырью	Группа по названию	Состав

Вопросы для самопроверки:

1. Маркировка товаров, функции маркировки. Различия между производственной и торговой маркировкой.
2. Информационные знаки.
3. Штриховое кодирование товаров, назначение.
4. Какие виды информации о товаре вы знаете?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3

Тема: «Ассортимент и качество зерномучных товаров»

Цель работы: Изучение строения зерна, ассортимента и качества крупы, муки, хлеба и хлебобулочных изделий.

Перечень оборудования:

1. П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» М: Изд-Центр «Высшая школа».2019.
2. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» М: «Экономика» 2019г. 3.Посуда: тарелки, разделочная доска, нож.

4.Сырье: Крупы 2 наименования, макаронные изделия 2 наименования, хлеб белый 1 булка, хлеб ржано-пшеничный 1 булка, булочные изделий 1 булка.

Содержание работы:

Задание № 1. Изучение ассортимента и качество круп по представленным образцам

Порядок проведения работы:

1. Привести классификацию, ассортимент на зерновые и бобовые крупы.
2. По представленным образцам исследовать крупы по размеру, форме, цвету, запаху, содержанию доброкачественного ядра и другим показателям качества.
3. Полученные результаты привести в виде таблицы 1.
4. Для определения цвета 100 г крупы сплошным тонким слоем рассыпают на белой бумаге, при этом определяется также наличие амбарных вредителей, посторонние примеси.
5. Для определения запаха 10-20 г крупы согревают в ладони, а затем определяют запах.
6. Содержание доброкачественного ядра представляет собой разницу между 100 и процентом всех примесей крупы. Для этого взвешивают 100 г крупы, отбирают примеси (необрушенные зерна, битые ядра, мучная пыль, испорченные ядра,

сорная, минеральная, органическая примесь, семена сорных трав) и взвешивают их отдельно (используют ту же навеску крупы, что и в определении цвета).

Таблица 1- Характеристика качества зерновых и бобовых круп

Ассортимент круп	Зерновая или бобовая культура	Цвет, вкус, запах	Содержание доброкачественного зерна	Номер или марка крупы	Примеси, %

Задание № 2. Изучение ассортимента и качество муки по представленным образцам

Порядок проведения работы:

1. На лист чистой бумаги насыпьте муку, положите сверху чистый лист бумаги о хорошо разровняйте муку, приглаживая сверху рукой. После этого верхний лист бумаги снимите;
2. Внимательно рассмотрите муку, обратив внимание на цвет, наличие отрубей и крупность помола. Крупность муки можно также проверить, я небольшое количество муки между пальцами;
3. Дать характеристику внешнего вида, запаха, цвета, вкуса и других показателей качества. Характеристику качества муки привести в виде таблицы 2. Вид и сорт муки определяется по внешнему виду. Запах муки определяется согреванием в ладони 10-20 г муки. Вкус определяется разжевыванием 1 г муки. У доброкачественной муки вкус сладкий, посторонними считаются привкусы затхлого, прогорклого, плесневелого и др. Цвет муки определяется равномерным распределением навески муки 100 г на белом листе бумаги.

Таблица 2- Характеристика качества муки

Ассортимент муки	Вид и сорт муки	Цвет, вкус, запах	Дефекты муки

Задание № 3. Изучение ассортимента и качество макаронных изделий по представленным образцам

Порядок проведения работы:

1. Привести классификацию, ассортимент и требования к качеству на макаронные изделия.

2. Дать характеристику запаха, вкуса, цвета, размера, указать процент лома и крошки и другие показатели качества. Характеристику качества макаронных изделий привести в виде таблицы 3.

Таблица 3- Характеристика качества макаронных изделий

Ассортимент макаронных изделий	Вид макарон	Характеристика качества	Лом, %	Крошка, %	Размер, Мм

Запах макаронных изделий определяется измельчением в ступке 10-20 г макарон и согреванием их в ладони. Вкус макарон определяется разжевыванием 1 г макарон. Цвет определяется равномерным распределением 100 г макарон на белом листе бумаги. После определение цвета в этой же навеске отделяют лом макарон и крошку, отдельно взвешивают и выражают их содержание в процентах.

Задание № 4. Изучение ассортимента и качество хлебобулочных изделий по представленным образцам

Порядок проведения работы:

1. Привести классификацию, ассортимент и требования к качеству на пшенич-ный, булочные изделия.
2. Ознакомиться с рецептурой хлеба его формой, массой и другими показателями качества. Характеристику качества хлеба и булочных изделий привести в виде таблицы 4.

Внешний вид хлеба и булочных изделий определяется по форме, состоянию поверхности, цвету. Наличие трещин и подрывов считаются бракованными. Вкус и запах определяется разжевыванием. На разрезе хлеба и булочных изделий измеряется линейкой толщина корки, устанавливается отслоение корки от мякиша, выявляются комочки, следы непромеса, посторонние включения, непропеченные места. Крошковатость мякиша свидетельствует о черствости хлеба. Состояние мякиша на разрезе устанавливается надавливанием на поверхность изделия при этом углубление должно выровняться.

Таблица 4 - Характеристика качества хлеба и булочных изделий

Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий	Форма, поверхность	Рецептура	Цвет, вкус, запах	Дефекты	Масса, г
Хлеб пшеничный					

Задание № 5. Дегустационная оценка продуктов

ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

Посуда: тарелки, разделочная доска, нож.

Сырье: Крупы 2 наименования, макаронные изделия 2 наименования, хлеб белый 1 булка, хлеб ржано-пшеничный 1 булка, булочные изделий 1 булка.

Провести дегустацию представленных продуктов переработки зерна: крупы, макаронных изделий, хлеба, булочных изделий. Дать оценку качеству оформления изделий и их упаковки, соответствие стандартам по внешнему виду, вкусу, аромату, цвету, состоянию поверхности и т. д. Охарактеризовать обнаруженные дефекты. В конце работы необходимо сделать вывод о соответствии исследованных в работе продуктов требованиям качества.

Контрольные вопросы

1. Каковы внешние отличительные признаки круп различных марок.

2. Что означает номер крупы
3. Как влияет доброкачественность крупы на товарный сорт
4. Приведите классификацию макаронных изделий
5. Охарактеризуйте посторонние привкусы и запахи муки. Причины их возникновения.
6. Приведите ассортимент круп.
7. Чем различаются виды вермишели и макарон?
8. Чем отличается лом от крошки в макаронных изделиях?
9. Приведите классификацию хлебобулочных изделий.
10. Какой формы выпускается хлеб, батоны, булочки?
11. Какие болезни и дефекты имеет хлеб и булочные изделия?
12. Охарактеризуйте строение зерна.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4

Тема: «Ассортимент и качество молочных товаров»

Цель работы: Изучение ассортимента и качества молочных продуктов: молока, сливок, кисломолочных продуктов, творога, сметаны, сгущенных молочных консервов и сыров. Оценка качества представленных образцов молочных продуктов.

Перечень оборудования:

1. П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» М: Изд-Центр «Высшая школа».2018.
2. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» М: «Экономика» 2019г.
3. Посуда: стаканы, ложки чайные, вилки, нож консервный, тарелки, разделочная доска.
4. Сырье: Молоко или кисломолочные продукты 1 литр, молоко сгущенное с сахаром 1 банка, сыр 200 г, масло сливочное 1 упаковка.
5. Плакаты.

Задание № 1. Изучение ассортимента и качество молока, сливок, кисломолочных товаров, творога и сметаны, сыра, масла коровьего

Порядок выполнения

1. Привести классификации, характеристику ассортимента и требования к качеству молока, сливок, кисломолочных товаров, творога, сметаны, сыра, масла коровьего.
2. Характеристику качества молочных продуктов приведите в виде таблиц 1, 2,3,4.

Таблица 1 – Характеристика качества молока и сливок

Ассортимент молока (сливок)	Вкус, запах, цвет	Массовая доля жира, % не менее	Кислотность, ° Т	Дефекты молока или сливок
Пастеризованное молоко				
Стерилизованные сливки				

Таблица 2 – Характеристика качества кисломолочных продуктов, сметаны, творога и творожных изделий

Ассортимент (кисломолочные продукты, сметана)	Вкус, запах, цвет	Массовая доля жира, % не менее	Кислотность, º Т	Консистенция	Дефекты
Кефир					

Таблица 3 – Характеристика качества сыра

Группа сыра, (наименование)	Внешний вид, рисунок на разрезе	Вкус, запах	Консистенция	Возраст при реализации, дни	Пороки Сыров
Твердые Сычужные сыры (Алтайский)					
Сыры Самопресссующиеся (Латвийский)					

Таблица 4 - Характеристика качества масла коровьего

Ассортимент масла сливочного	Содержание жира	Вкус и запах	Консистенция и поверхность	Цвет	Дефекты масла Сливочного
Сливочное масло Крестьянское масло					

Задание № 2. Изучение ассортимента и качества молочных сгущенных консервов **Порядок выполнения**

1. Привести классификацию, характеристику ассортимента и требования к качеству сгущенных молочных консервов.
2. Характеристику качества молочных консервов привести в виде таблицы

Таблица 5 - Характеристика качества сгущенных молочных консервов

Ассортимент сгущенных консервов	Вкус, запах, цвет	Массовая доля жира, % не менее	Кислотность, ºТ	Консистенция	Дефекты Молочных Консервов
Молоко сгущенное с сахаром					
Кофе сгущенное с сахаром					

Задание № 3. Расшифровать маркировку представленного образца сгущенных молочных консервов в виде таблицы 6.

Таблица 6– Расшифровка маркировки сгущенных молочных консервов

Наименование консервов	Ассортиментный номер	Число	Месяц	Год	Смена	Номер Завода

Задание № 4. Дегустационная оценка молочных товаров

Посуда: стаканы, ложки чайные, вилки, нож консервный, тарелки, разделочная доска.

Сырье: Молоко или кисломолочные продукты 1 литр, молоко сгущенное с сахаром 1 банка, сыр 200 г, масло сливочное 1 упаковка.

1. Провести дегустацию представленных молочных товаров: молоко, кефир, сгущенное молоко с сахаром, сыра.
2. Дать оценку качеству оформления изделий и их упаковки, соответствие стандартам по внешнему виду, вкусу, консистенции, цвету, кислотности.
3. Охарактеризовать обнаруженные дефекты.
4. Полученные результаты привести в отчете.

Дегустационная оценка качества сыра. Качество и сортность сыра определяется органолептически по I00-балльной системе, в которой каждому показателю дается определенное количество баллов: вкус, запах - 45, консистенция - 25, рисунок - 10, цвет теста - 5, внешний вид - 10, упаковка, маркировка — 5 баллов. В зависимости от суммы баллов сыры относят к определенному сорту: к высшему - с общей оценкой 100-87 баллов, в том числе по вкусу и запаху 37 баллов; к 1-му - с общей оценкой 86-75 баллов, в том числе по вкусу и запаху не менее 34 баллов.

1. Проанализировав органолептически представленные образцы сыра, обучающиеся должны привести их балльную оценку и определить его качество.

Дегустационная оценка масла коровьего. Органолептические показатели качества коровьего масла, а также упаковку и маркировку оценивают по 20-балльной шкале, по которой каждому показателю качества дается определенное количество баллов: вкус, запах 10 баллов, консистенция, внешний вид - 5 баллов, цвет - 2 балла, упаковка, маркировка - 3 балла. При определении качества масла подсчитывают общую сумму баллов по всем показателям согласно балльной оценке. Относят масло к высшему сорту, если общая балльная оценка 13 - 20 баллов, а оценка по вкусу и запаху не менее 6 баллов или к 1-му сорту, если общая балльная оценка 6-12 баллов, а оценка по вкусу и запаху -2 балла. Масло Вологодское и Шоколадное на сорта не подразделяют.

Контрольные вопросы

1. Какие требования предъявляют к качеству свежего молока?
2. Перечислите ассортимент и требования к качеству сгущенного молока. З. Приведите ассортимент кисломолочных продуктов.
4. Какие требования предъявляются к качеству кисломолочных продуктов?
5. Какие требования предъявляют к качеству творога?
6. Охарактеризуйте ассортимент и качество сметаны.
7. Какие требования предъявляются к качеству сыров?
8. Как осуществляется балловая оценка качества сыров?
9. Охарактеризуйте дефекты молока, кисломолочных продуктов.
10. Приведите пороки сыров.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5

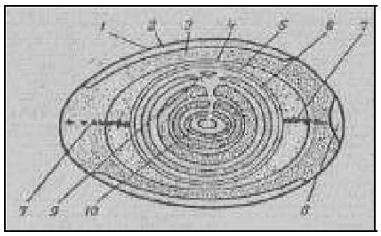
Тема: «Ассортимент и качество яиц и яичных товаров»
Тема: Ассортиментом и качество яиц.
Цель: Изучить классификацию и провести оценку яиц куриных пищевых на соответствие их требованиям стандартов;
- формирование навыков органолептической оценки качества яиц;
- развитие умений анализировать, сравнивать и оценивать полученные результаты, делать заключение о качестве.

Обеспечение:
1.Новикова А. М., Никифорова Н, С. Товароведение и организация продовольственными товара-ми. – М.: Проф. Обр. Издат., 2018.
2.Тимофеев В. А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: «Феникс», 2017.
3. Стандарт на яйца куриные, овоскоп, линейка, ножницы, чашка Петри, натуральные образцы яиц.

Теоретический материал

Яйцо содержит все питательные вещества, необходимые для нормальной жизнедеятельности человека, и обладает исключительно высокой пищевой ценностью. Белки яйца биологически ценные и отличаются высокой степенью соответствия аминокислотного состава всем потребностям в них организма человека. Жиры яйца характеризуются высокой биологической эффективностью, обусловленной наличием достаточного количества пол и ненасыщенных жирных кислот. В яйце содержатся почти всё известные витамины. Яичный желток стимулирует работу органов пищеварения, содержит гормональные вещества. Соответственно высока и пищевая плотность рациона, характеризующаяся количеством незаменимых; пищевых веществ в 1000 ккал. Однако нельзя рекомендовать чрезмерное потребление яиц, особенно сырых, поскольку в них имеется ряд соедине-ний, которые могут нарушить обмен веществ в организме человека. *Масса и размер куриного яйца* зависят от породы, возраста и кормления птицы; Масса яиц колеблется от 40 до 75 г. Куры большинства пород несут яйца белого цвета и лишь некоторые - кремовой окраски разной интенсивности. Прочность яйца зависит от толщины скорлупы, которая несколько выше на заостренном конце.

Яйцо состоит из скорлупы, белка и желтка. В среднем скорлупа составляет 12% массы яйца, белок - 56, желток - 32%. Скорлупа яйца пористая, состоит из неорганических солей и органических веществ. Снаружи она покрыта тонкой пленкой, а ее внутренняя поверхность - эластичными под скорлупой и белковой пленками. Скорлупа, особенно на тупом конце, имеет множество пор, проницаемых для воздуха, паров и газов. На тупом конце яйца между скорлупой и белковой пленками имеется воздушная камера.



строения куриного яйца

1 - скорлупа с надскорлупной пленкой и подскорлупной оболочкой;2 - наружный жидкий слой белка; 3 - плотный слой белка;4 - внутренний жидкий слой белка; 5 - градинковый слой белка; 6 - желточная оболочка; 7 - градинки; 8 -воздушная камера; 9 - зародышевый диск;10 - желток с чередующимися желтыми и светлыми слоями

КЛАССИФИКАЦИЯ, ДЕФЕКТЫ, УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ ЯИЦ

В зависимости от способа и срока хранения, качества и массы куриные пищевые яйца подразделяют на диетические и столовые.

Диетическими называют яйца, не хранившиеся при отрицательной температуре и реализуемые в течение 7 сут. после снесения, не считая дня снесения. На скорлупе каждого яйца ставят красной краской штамп с обозначением месяца, числа снесения и категории. Скорлупа диетических яиц должна быть чистой, воздушная камера - неподвижной, высотой не более 4 мм, желток - малозаметным и
В прочным, белок - плотным. Диетические яйца делят на высшую масса одного яйца 75 г и св., от-борная от 65 до 74,9 г, I категория от 55 до 64,9г, II категория от 45 до 54,9г, III категория от 35 до 44,9г.

Столовыми называют яйца, срок хранения которых не превышает 25 сут. со дня сортировки, не считая дня снесения, и яйца, хранящиеся в холодильниках не более 120 сут. с воздушной камерой высотой не более 7 мм; а яиц, хранящихся в холодильниках, - не более 9 мм. В столовых яйцах допускается некоторая подвижность воздушной камеры. Желток должен быть прочным, малозаметным, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения; в яйцах, хранившихся в холодильниках, допускается перемещение желтка. Белок должен быть плотным, светлым, прозрачным, но допускается и недостаточно плотный. По массе столовые яйца подразделяют на те же категории, что и диетические. На скорлупу каждого столового яйца ставят штамп синей краской с обозначением только категории в зависимости от массы. В отдельные периоды времени допускается не маркировать столовые яйца. В зависимости от вида механического повреждения, развития микробиологических процессов, аномалий яйца могут иметь дефекты, по которым их относят к несоответствующим требованиям стандарта.

Дефекты яиц: малое пятно - яйцо с одним или несколькими неподвижными пятнами под скорлупой размером не более 1/8 поверхности скорлупы, образованными колониями плесневых грибов; *большое пятно* - яйцо с пятнами под скорлупой размером более 1/8 ее поверхности; *красюк* - яйцо с однородной рыжеватой окраской содержимого вследствие полного смешения белка с желтком; *тек* - яйцо с поврежденной скорлупой и подскорлупными пленками (допускается использование на птицефабриках в течение суток после снесения); *кровяное пятно* - яйцо с кровяным включением, видимым при овоскопировании, в белке или на поверхности желтка; *затхлые яйца* - яйцо, адсорбировавшее запах плесени или с заплесневевшей поверхностью скорлупы; *тумак* - яйцо с испорченным содержимым, непрозрачное, с гнилостным запахом (в результате воздействия гнилостных бактерий и плесневых грибов); *зеленая гниль* - яйцо с белком зеленоватого цвета и не-приятным запахом; *миражное* - яйцо, изъятое из инкубатора как неоплодотворенное; *запашистое* - яйцо с посторонним запахом; *выпивка* - яйцо с частичным смешением желтка с белком;

присушка - яйцо с присохшим к скорлупе желтком. Допускается использо-вание для промышленной переработки мелких яиц массой 35 до 45 г, яиц с поврежденной скорлу-пой без признаков течи со сроком хранения на птицефабрике не более суток и стандартных столо-
вых яиц со сроком хранения на холодильнике не более 90 сут. *Упаковывают* яйца в ящики из гофрированного картона с использованием бугорчатых прокладок вместимость 360 шт. или в полимерные и картонные коробки по 6-12 шт. На коробках яиц указывают: наименование ведомства и предприятия-поставщика, обозначение категории, дату сортировки, количество яиц и обозначение стандарта. Хранят диетические яйца при температуре не выше 20 °С и не ниже 0 °С; столовые - при темпера-туре не выше 20 °С. В холодильниках яйца хранят при температуре от 0 до -2 °С и относительной влажности воздуха 85-88%. В магазине хранить яйца следует в прохладном, чистом и сухом по-мещении с продуктами, не имеющими запаха. Срок хранения, в течение которого яйцо сохраняет все свойства, летом составляет не более 3, а в зимне-осенний период - не более 6 дней.

Порядок выполнения работы:

Задание 1. Используя стандарт и учебник товароведения, определите качественные характеристики яиц по состоянию воздушной камеры, положению желтка, плотности и цвету белка. Результаты анализа занести в таблицу.

Вид яиц	Состояние скорлупы	Состояние и положение желтка	Плотность и цвет белка
Диетические			
Столовые: хранившиеся при t от 0 ºС до 20 ºС хранившиеся в промышлен-ных или торговых холодиль-никах при t от минус 2 ºС до 0 ºС			

Задание 2. Определите состояние и размер воздушной камеры

1. Положите яйца в овоскоп и, перевертывая их, установите состояние белка, желтка, прозрачность. Несвежие яйца (лежалые) просвечиваются неравномерно; пораженные места на общем светлом фоне выявляются в виде темных пятен, а испорченные яйца не пропускают свет. Овоскопирование лучше проводить в темном помещении.
2. Определите подвижность воздушной камеры яйца, вращая его.

Запишите, в каком положении находится воздушная камера – в подвижном или неподвижном.

3. Определите размер воздушной камеры. Прикрепите линейку к овоскопу и положите яйцо тупым концом к линейке. Установите диаметр и высоту воздушной камеры.

Задание 3. Определите свежесть яиц выливкой.

1. Вырежьте ножницами из скорлупы яйца продольное отверстие размером 15-20 мм и содержимое яйца осторожно вылейте в чашку Петри.
2. Наблюдайте форму желтка. У свежего яйца желток в виде выпуклого полушария, а у долголежа-щего яйца желток имеет приплюснутую форму.
3. Определите цвет желтка и белка, наличие или отсутствие пятен на них, характер этих пятен и др.
4. Определите запах выливки.
5. Дайте заключение о свежести яичной массы (выливки).
6. Результаты запишите по форме:

Вид и категория яиц	Данные овоскопирования состояние			цвет		Дефекты яиц	Вывод о свежести яиц
	Белка	Желтка	Воздушной камеры и ее размер	Желтка	Белка		

Задание 4. Изучить и записать дефекты куриных яиц.

Дефект	Характеристика яиц
Малое пятно	Яйцо с одним или несколькими неподвижными пятнами под скорлупой общим размером не более 1/8 поверхности скорлупы

Задание 5 . Рассмотрите ситуационную задачу.

При приемке по качеству установлено, что воздушная камера столовых яиц – 6 мм, масса одного яйца 57,2 г, а 10 штук – 580 г.

Через 20 суток хранения при температуре 18±2°С и относительной влажности воздуха 70±5% воздушная камера яйца увеличилась до 10 мм, а масса уменьшилась до 45,0 г.

1. Установите категорию яиц до и после хранения и дайте рекомендации по реализации.

Примечание: Для решения данной задачи используйте ГОСТ 52121-2003.Яйца куриные пищевые. Технические условия.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ

Оценка «**отлично**» выставляется, если обучающийся имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Обучающийся демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практического занятия, определяет взаимосвязи, даёт правильный алгоритм выполнения задания, определяет междисциплинарные связи.

Оценка «**хорошо**» выставляется, если обучающийся показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Обучающийся демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практического занятия, допуская незначительные неточности при выполнении заданий, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма выполнения заданий.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется, если обучающийся в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Обучающийся затрудняется с правильной оценкой поставленной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма выполнения задания возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется обучающемуся, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы. Обучающийся даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 6

Тема: «Ассортимент и качество мяса и мясных товаров»
Цель работы: Изучение ассортимента и качества мяса и мясных продуктов. Оценка качества мясных продуктов.

Перечень оборудования:

1. П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» М: Изд-Центр «Высшая школа».2017.
2. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» М: «Экономика» 2018г. 3.Посуда: вилки, нож консервный, тарелки, разделочная доска.
4. Сырье: колбаса вареная, колбаса полукопченая, мясные консервы 2 банки.
5. Плакаты

Содержание работы:

Задание № 1. **Определение вида и качества мяса**

1. Изучить классификацию, ассортимент, требования к качеству мяса свинины, говядины и птицы по плакатам с рисунками.
2. Характеристику качества мяса привести в виде таблиц 1. и 2.

Таблица 1- Характеристика качества мяса говядины и свинины

Возрастная категория мяса	Строение мышечной ткани	Цвет мышечной ткани	Консистенция мышечной ткани	Цвет и консистенция жира	Характеристика степени свежести
мяса говядины					
мяса свинины					

Таблица 2- Характеристика качества мяса птицы

Вид птицы	По возрасту	По способу обработки	По термическому состоянию	Жировые отложения	Характеристика степени свежести	Состояние поверхности кожи
1 категория						
2 категория						

Задание № 2. Изучение ассортимента и качества вареных, полукопченых, сырокопченых колбас и мясокопченостей

Порядок проведения работы:

1. Привести классификацию, ассортимент и требования к качеству на вареные, полукопченые, сырокопченые колбасы и мясокопчености по плакатам с рисунками колбас.
2. Характеристику качества мясных товаров привести в виде таблиц 3.

Таблица 3 - Характеристика качества вареных колбас

Ассортимент колбас, сорт	Говядина, %	Свинина, %, (жирная, полужирная, нежирная)	Шпик, % (твердый,полутвердый, размер крошки, мм)	Прочее сырье, %	Дефекты колбас
Докторская Высший сорт					
Отдельная 1 сорт					

Задание № 3. Изучение ассортимента и качества мясных консервов **Порядок проведения работы:**

1. Привести классификацию, ассортимент и требования к качеству на мясные консервы, характеристику качества приведите в виде таблицы 4

Таблица 4 - Характеристика качества мясных консервов

Группа и название консервов	Расфасовка, г.	Сорт, состав консервов	Маркировка на банке	Дефекты мясных консервов
Консервы из мяса: Говядина тушеная				
Консервы из колбасных изделий: Завтрак туриста				

2. Расшифровать маркировку представленного образца мясных консервов в виде таблицы 5.

Таблица 5 - Расшифровка маркировки мясных консервов

Данные маркировки	Число	Месяц	Год	Смена	Номер завода	Ассортиментный номер	Наименование консервов
021202 317а154							Гречневая каша со свининой

Задание № 4. Дегустация мясных изделий

Посуда: вилки, нож консервный, тарелки, разделочная доска.

Сырье: колбаса вареная, колбаса полукопченая, мясные консервы 2 банки.

1. Провести дегустацию представленных мясных изделий: колбасы вареной и полукопченой, мясных консервов.

2. Дать оценку качеству оформления изделий и их упаковки, соответствие стандартам по внешнему виду, вкусу, аромату, цвету, состоянию поверхности и т.д.
3. Охарактеризовать обнаруженные дефекты. Полученные результаты привести в отчете.

Контрольные вопросы

1. Дать характеристику мяса говядины и свинины по возрасту.
2. По каким показателям характеризуется качество мяса?
3. Как различается мясо по термическому состоянию?
4. Приведите характеристику тушек птицы.
5. Охарактеризуйте состав фарша колбас.
6. Какие дефекты вареных колбас считаются допустимыми, а какие недопустимыми?
7. Как делится мясо по степени свежести? Какие требования предъявляются к качеству свежего охлажденного, замороженного, размороженного мяса?
8. Каковы сроки хранения колбасных изделий?
9. Охарактеризуйте ассортимент мясокопченостей и требования к их качеству.

Техническое оснащение

Практическое занятие №1
ТЕМА: «Изучение принципа работы мясорубки»

Цель:

1. Выработать практические умения осуществлять сборку и эксплуатацию мясорубки.
2. Научиться добывать необходимую информацию из технической документации с техническими характеристиками мясорубки.

Обеспечение: тетрадь для ЛПР, книга «Механическое и холодильное оборудование ПОП» В.И. Главацкая и др., В.П. Золин «Технологическое оборудование для ПОП», раздаточный материал.

Ход работы:

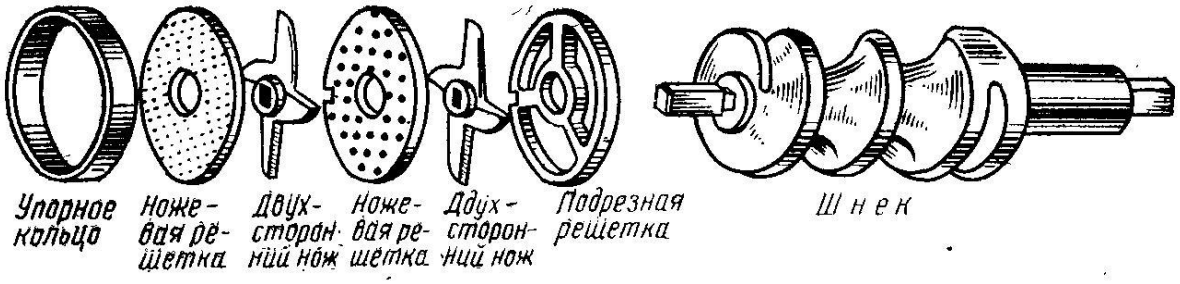
1. Ознакомиться с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки).
2. Перечислите все машины и механизмы для измельчения мяса, запишите название и аббревиатуру.
3. Пользуясь рисунком, выполните его у себя в тетради (рисунок в разрезе), подпишите все его основные части и начертите таблицу «Технические характеристики машины».

4. Опишите процесс приготовления котлетной массы из говядины, используя машину МИМ-82.
5. Сделайте вывод по проделанной работе.

Устройство и эксплуатация машин для обработки мяса

Прочитать текст учебника В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания стр. 54-64 и заполнить таблицу:

машина	Назначение	Основные узлы	Технические характеристики	Техника безопасности
Мясорубка МИМ-82				



Мясорубка МИМ-500 (МИМ-105) (Основной набор ножей и решеток)

Последовательность выполнения практической работы: Ознакомление с темой и целью лабораторных работ. Чтение технической документации.

Написание технической характеристики овощерезательной машины.

Выполнение таблицы.

Критерии оценивания:

Содержание отчета соответствует теме – 1 балл Глубина проработки технической документации – 1 балл

Наличие выполненной таблицы – 1 балл. Таблица правильно заполнена – 1 балл

Грамотность и аккуратность при составлении отчета – 1 балл.

5 баллов – «5»

4 балла – «4»

3 балла – «3»

менее 3 баллов – «2»

63

Контрольные вопросы:

1. Какие рабочие инструменты мясорубки укрепляются неподвижно?
2. Какая последовательность сборки рабочих инструментов мясорубки для основно-го измельчения?
3. От чего зависит качество фарша?
4. Для чего рабочая камера мясорубки имеет грани с внутренней стороны?
5. Какие приспособления у мясорубок обеспечивают технику безопасности при их эксплуатации?
6. Как определить качество заточки и притирки режущих инструментов?

Практическое занятие № 2
ТЕМА: Изучение устройство и принцип действия пищеварочных котлов

Цели :

- образовательные: закрепить и углубить теоретические знания принципов действия, отработать навыки эксплуатации, требования техники безопасности пищеварочных котлов.
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение: В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, техническая документация, механическое оборудование, плакаты.

Задание 1. Классификация пищеварочных котлов

Прочитать текст учебника В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания стр. 100-102 и заполнить таблицу:

Классификационный признак	Характеристика признака
Способ установки	Опрокидывающиеся, неопрокидывающиеся, со съемным варочным сосудом
Способ обогрева	
Давление в варочном котле	
Геометрические размеры	

Задание 2. Устройство и эксплуатация электрических пищеварочных котлов

Прочитать текст учебника В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания стр. 102-106 и заполнить таблицу:

	Назначение Основные узлы Технические характеристики		
КПЭ-40			
КПЭСМ-60			

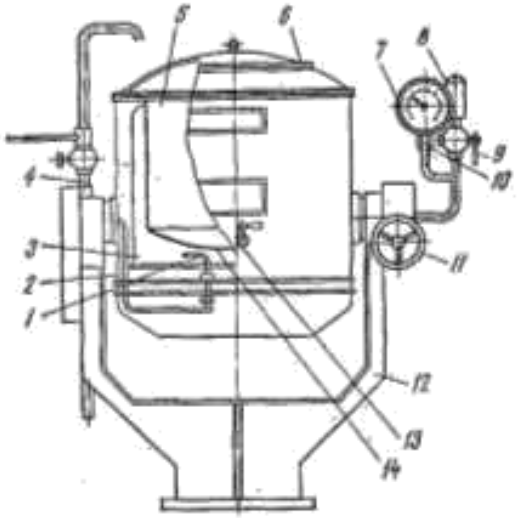


Рисунок 1 – Котел пищеварочный КПЭ – 40:

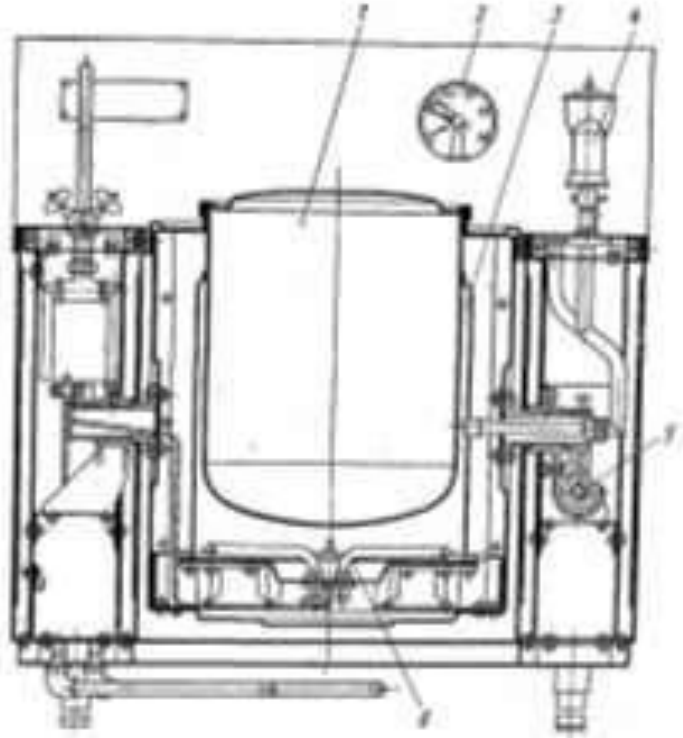


Рисунок2 – Котел пищеварочный КПЭСМ – 60

Задание 3. Подготовка к работе электрических пищеварочных котлов

1. Проверить санитарное состояние варочного сосуда, наличие заземления, уровень воды в пароводяной рубашке.
2. Для проверки уровня воды открывают контрольный кран и, если через него не пойдет вода, то добавляют в парогенератор через наполнительную воронку дистиллированную воду или кипяченую воду до появления ее из крана.
3. Проверить работоспособность клапана-турбинки, приподняв турбинку за кольцо вверх, и двойной предохранительный клапан, нажав несколько раз на рычаг.
4. Проверить целостность резиновой прокладки крышки и состояние откидных винтов.

Задание 4. Работа электрических пищеварочных котлов

1. В варочный сосуд загрузить продукты и закрыть крышкой, закрепляя ее от-кидными винтами. Заполнять продуктами и водой пищеварочный котел, нужно не превышая предельного уровня 8-10 см ниже кромки котла.
2. Установить тумблер на работу нужного режима и включить котел в работу нажатием кнопки «Пуск».
3. Во время работы котла контролировать состояние клапана-турбинки, двойного предохранительного клапана, манометра и сигнальных ламп.
4. После окончания работы отключить котел от электросети при помощи красной кнопки «Стоп». Прежде чем открыть крышку выпустить пар из варочно-го сосуда.
5. После выгрузки готовой продукции, остывший варочный сосуд и крышку промыть горячей водой и протереть снаружи сухой чистой тканью.

Последовательность выполнения практической работы:

Ознакомление с темой и целью лабораторных работ.
Чтение технической документации.
Написание технической характеристики пищеварочных котлов.
Выполнение таблицы.

Критерии оценивания:

Содержание отчета соответствует теме – 1 балл Глубина
проработки технической документации – 1 балл
Наличие выполненной таблицы – 1 балл. Таблица
правильно заполнена – 1 балл
Грамотность и аккуратность при составлении отчета – 1 балл.

5 баллов – «5»
4 балла – «4»
3 балла – «3»
менее 3 баллов – «2»

Контрольные вопросы:

1. При каком режиме работают опрокидывающиеся и стационарные котлы?
2. Как определить наличие воды в парогенераторе?
3. Как осуществляется автоматическая работа стационарного котла?
4. Для каких технологических операций используются первый и второй режимы работы котлов?
5. Каково назначение электроконтактного манометра и предохранительного клапа-на?
6. В каком случае в пароводяной рубашке и в самом котле может образоваться ваку-ум?

7. Как удаляется воздух из рубашки котла?
8. Чем представлена защита от «сухого хода» в стационарном котле?
9. Какая роль сигнальных ламп на пульте управления?
10. В каком соотношении регулируется потребляемая мощность?
11. С помощью какого устройства регулируется уровень воды в парогенераторе в паровых варочных аппаратах?
12. Назначение реле давления в пароварочных аппаратах?
13. Куда отводиться образующийся конденсат в пароварочных аппаратах?

Контрольная работа

ТЕМА: Устройство и принцип работы холодильных шкафов

Цели:

- образовательные: закрепить и углубить теоретические знания принципов действия, отработать навыки эксплуатации, требования техники безопасности холодильного оборудования.
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение: В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, техническая документация, холодильное оборудование, плакаты.

Задание 1. Заполните таблицу по характеристике различных видов

Модель	Характер движениявоздуха	Способ холодоснабжения	Температурныйрежим	Расположениехолодильногоагрегата	Полезныйохлаждаемыйобъем	Способ выкладки товаров	Основные части	Конструктивныеособенности
КХС								
КХН								

Задание 2. Заполните таблицу по характеристике различных видов холодиль-ных шкафов

Модель	Характер движения воздуха	Способ холодоснабжения	Температурный режим	Расположение холодильного агрегата	Полезный охлаждаемый объем	Способ выкладки товаров	Основные части	Конструктивные особенности
ШХ-1,40								
ШН-1,0								

1. Усвоить приемы обслуживания холодильного оборудования:

- загружать оборудование продуктами следует только по достижении нормального температурного режима
- количество загружаемых продуктов не должно превышать допустимую норму единовременной загрузки оборудования;
- для свободного движения холодного воздуха и лучшего, равномерного охлаждения продукта их укладывают или подвешивают неплотно между собой на расстоянии от стенок 8—10 см;
- нельзя хранить продукты на испарителях, покрывать решетчатые полки и продукты бумагой, целлофаном и т. п., так как это нарушает нормальную циркуляцию воздуха и ухудшает условия охлаждения продуктов;
- не допускается хранение в охлаждаемом оборудовании посторонних предметов;
- следует избегать совместного хранения разнородных продуктов, передающих друг другу запах (например, сельди и сливочного масла);
- закрытые двери холодильного оборудования по всему периметру должны быть плотно прижаты к корпусу, открывать их следует как можно реже и на короткий срок.
- на испарителе не должно быть инея, между его ребрами должен свободно циркулировать холодный воздух.

2. Усвоить правила установки холодильного оборудования:

- холодильное оборудование устанавливают в сухом, наиболее холодном месте помещения.
- Для нормальной и экономичной работы холодильное оборудование следует устанавливать в местах, не подверженных прямому действию солнечных лучей, и как можно дальше, но не менее 2 м от отопительных приборов и других источников тепла.
- Не рекомендуется открывать дверцы в сторону потока теплого воздуха.
- Помещения, в которых устанавливают сборные камеры, должны быть про-сторными и иметь высоту не менее 2,3 м.

3. Усвоить, что при эксплуатации холодильного оборудования запрещается:

- допускать посторонних лиц к осмотру, ремонту холодильной машины и регулировке приборов автоматики, а также выполнять эти работы своими силами;
- прикасаться к движущимся частям холодильного агрегата во время работы и автоматической остановки;
- не выключив компрессор, перекрывать воду, охлаждающую конденсатор хо-лодильных машин;
- удалять иней с испарителя механическим способом при помощи скребков, ножей и др. предметов)
- загромождать холодильный агрегат и проходы посторонними предметами, затрудняющими технический осмотр и проверку его работы, а также препятствующими нормальной циркуляции воздуха, охлаждающего конденсатор

Последовательность выполнения практической работы:

Ознакомление с темой и целью лабораторных работ.
Чтение технической документации.
Написание технической характеристики овощерезательной машины.
Выполнение таблицы.

Критерии оценивания:

Содержание отчета соответствует теме – 1 балл Глубина проработки технической документации – 1 балл
Наличие выполненной таблицы – 1 балл. Таблица правильно заполнена – 1 балл
Грамотность и аккуратность при составлении отчета – 1 балл.

5 баллов – «5»
4 балла – «4»
3 балла – «3»
менее 3 баллов – «2»

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Каким прибором автоматики регулируется температурный режим в холодильном шкафу?
2. Почему в охлаждаемое отделение нельзя вносить горячие и теплые продукты?
3. Какова зависимость температуры внутри охлаждаемого отделения от толщины слоя инея на испарителе?
4. Почему испаритель размещается в верхней части охлаждаемого отделения?
5. Почему нельзя соскребать «снеговую шубу» с испарителя?
6. Как осуществляется оттаивание испарителей в рассмотренных холодильных устройствах?
7. Чем объясняется изменение температуры по высоте охлаждаемого отделения?
8. При какой толщине «снеговой шубы» следует производить оттаивание испарите-ля?
9. Какие виды холодильных сборно-разборных камер выпускает современная промышленность?
10. На каком фреоне работают низкотемпературные прилавки?

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ

Оценка «**отлично**» выставляется, если слушатель имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Слушатель демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практического занятия, определяет взаимосвязи, даёт правильный алгоритм выполнения задания, определяет междисциплинарные связи.

Оценка «**хорошо**» выставляется, если слушатель показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Слушатель демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практического занятия, допуская незначительные неточности при выполнении заданий, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма выполнения заданий.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется, если слушатель в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Слушатель затрудняется с правильной оценкой поставленной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма выполнения задания возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется слушателью, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительны е вопросы. Слушатель даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Список рекомендуемой литературы

Основные источники:

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 288

2.Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. М.: И. Ц. «Академия, 2018.- 319 с.

Дополнительные источники

1. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник/ В.М.Калинина. – М.: Мастерство, 2019. – 432 с.
2. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие/ Е.С. Оробейко, Н.Г.Шредер. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2019. – 320 с.

Интернет-ресурсы

1. www.gost.ru – сайт Госстандарта
2. www.gosnadzor.ru – сайт Госгортехнадзора
3. www.tehdoc.ru – сайт нормативных документов

6.Контрольно – оценочные средства итогового экзамена

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

по УР

для подготовки, переподготовки, повышения квалификации профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 по профессии 16675 Повар

_____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

1. Виды клубнеплодов, их обработка и кулинарное использование
2. Гуляш с гарниром – приготовление и отпуск
3. Пароварочный аппарат АПЭСМ-2
4. Капустные, луковые овощи, их характеристика

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

1. Обработка томатных овощей, форма нарезки, кулинарное использование.
2. Суп, молочный с рисом, приготовление и отпуск.
3. Картофелечистка МОК-125. Устройство, эксплуатация, техника безопасности.
4. Химический состав пищевых продуктов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

5. Разделка чешуйчатой рыбы на кругляши.
6. Борщ украинский, приготовление и отпуск.
7. Мясорыхлитель МРМ-15, МС 19-1400. Устройство, правила, эксплуатация, правила эксплуатации при работе.
8. Условия, необходимые при хранении продуктов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

1. Обработка свинины, кулинарное использование частей.
2. Рассольник ленинградский, приготовление и отпуск.
3. Мясорубка МС 2-70 и МИМ – 82 к универсальному приводу. Устройство, эксплуатация, безопасные приемы при работе.
4. Методы определения качества продуктов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

1. Приготовление соуса красного основного, его кулинарное использование.
2. Плов, приготовление и отпуск.
3. Фаршемешалки МС8-150 к приводу ПМ-1.1. Назначение, устройство, эксплуатация.
4. Клубнеплоды, корнеплоды. Характеристики, кулинарное использование

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

1. Приготовление салата из свежих помидор.
2. Рыба жаренная основным способом, приготовление и отпуск.
3. Механизм для измельчения сухих продуктов МС 12-15. Назначение, устройство, эксплуатация.
4. Томатные, тыквенные овощи. Характеристики, кулинарное использование

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

1. Салат из свежей капусты, приготовление и отпуск.
2. Котлеты из мясной котлетной массы, приготовление и отпуск.
3. Машина для нарезки сырых и вареных овощей МС 10-160
4. Рыба, охлажденная, мороженая, соленая.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

1. Щи из свежей капусты, приготовление и отпуск.
2. Жаркое по-домашнему, приготовление и отпуск.
3. Механизм для просеивания продуктов МС 24-300. Устройство, правила эксплуатации, безопасность при работе.
4. Классификация мяса по видам убойных животных, упитанности, по термическому состоянию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

1. Тефтели мясные с гарниром, приготовление и отпуск.
2. Приготовление чая, разновидности подачи.
3. Машина для нарезки гастрономических товаров МРТ 300.
4. Топленые животные жиры

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

1. Суп картофельный, приготовление и отпуск.
2. Рыба жаренная по-ленинградски, приготовление и отпуск.
3. Плита электрическая ПЭСМ-4ШБ и ПЭСМ-2НШ.
4. Растительные масла.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

1. Омлет натуральный, приготовление и отпуск.
2. Рулет мясной, приготовление и отпуск.
3. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2.Назначение, устройство, эксплуатация.
4. Сахар, получение, ассортимент, кулинарное использование.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

1. Котлеты манные, приготовление и отпуск.
2. Приготовление и подача какао.
3. Шкаф жарочный ШЖЭСМ – 2К. Назначение, устройство, эксплуатация.

4. Соль, ее виды.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

1. Рыба жаренная в тесте, приготовление и отпуск.
2. Приготовление картофельного пюре, подача.
3. Котел пищеварочный КПЭСМ-60М. Назначение, устройство, эксплуатация.
4. Макаронные изделия.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

1. Сырники творожные, приготовление и отпуск.
2. Приготовление вязкой манной каши.
3. Холодильные шкафы.
4. Молоко, его виды. Кулинарное использование.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

1. Яичница глазунья натуральная, приготовление и отпуск.
2. Салат картофельный, приготовление и отпуск.
3. Фритюрница ФЭСМ-20.
4 Крупы из риса, гречихи, пшеницы

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	– раскрыты и точно употреблены основные понятия; – сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично; – представлены разные точки зрения на проблему; – выводы обоснованы и последовательны; – полнота ответов на вопросы	
«Хорошо»	– частично раскрыты основные понятия; – в целом материал излагается полно, по сути вопроса; – выводы обоснованы и последовательны	
«Удовлетворительно»	– раскрыта меньшая часть основных поня-тий;	

	– не достаточно раскрыты основные категории и понятия; – не полно и не структурировано раскрыты основные вопросы; – не рассматривались различные точки на проблему	
«Неудовлетворительно»	не раскрыто ни одно из основных понятий; – не знает основные определения категорий и понятий дисциплины; – допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала	