

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Барышский индустриально-технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Зам. генерального директора

ООО «Общепит»

 /И.А.Чернова/

«__» _____ 20__ г.



УТВЕРЖДЕНО

Директор ОГБПОУ БИТТ

_____/С.А. Мордвинцева/

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля
и промежуточной аттестации
по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой
методической комиссии

Протокол № _____

«__» _____ 20__ г.

Председатель

_____/_____/

(подпись)

(ФИО)

Разработал: мастер п/о Шаталова Н.С.

Барыш, 2018г.

Содержание

I. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1. Область применения.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы	5
1.2.1. Формы текущего контроля по ПМ в ходе освоения ОПОП	5
1.2.2. Формы промежуточной аттестации по ПМ в ходе освоения ОПОП	8
1.2.3. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	8
4. Комплект оценочных средств для проведения итоговой аттестации по ПМ	17

1. Паспорт фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

ФОС разработан на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее-ФГОССПО) по профессии 43.01.09Повар, кондитер) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

- рабочей программы профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения учебных дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Контролируемые компетенции:

Общие компетенции:

ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК02.	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.

Профессиональные компетенции:

ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовления, порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведению расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать

оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Формы промежуточной аттестации освоения профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
 ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов дл блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
 по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Результаты обучения	ОК	Наименование темы	Текущий контроль	Наименование аттестация
<p>Знания: Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила проверки весоизмерительного оборудования. Правила приема прдуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к</p>	<p>ПК 1.1.1.-1.4</p>	<p>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов Приготовление полуфабрикатов из рыбы Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Обработка домашней птицы, дичи, кролика Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результативной работы (докладов, рефератов, творческой части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>	<p>Итоговый контроль – экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</p>

<p>качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</p> <p>Техника порционирования (комплектования),</p>				
<p>упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила заполнения этикеток.</p> <p>Правила складирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.</p> <p>Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>				

Формы текущего контроля по ПМ. 01

1 вариант

Выберите правильный ответ

1. Совокупность блюд кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов

- А) полуфабрикат
- Б) кулинарное блюдо
- В) сырье
- Г) кулинарная продукция

2. Назовите вид предприятия работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах

- А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3. К какому типу цехов относится мясной цех

- А) заготовочный б) доготовочный в) специализированный

4. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

- А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 125

6. Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается

7. Назовите санитарные требования предъявляемые к деревянным разделочным доскам

8. Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска

- А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож с острым и коротким лезвием

- А) Для ручной очистки овощей Б) для отрезания плавников рыбы в) для снятия филе г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

- А) зеленый лук Б) репчатый лук в) редис г) для любых целей

11. Немеханическое оборудование это

- А) разделочные доски
- Б) моечная ванна
- В) ножи поварские
- Г) котлы наплитные

12. Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы к нему

- А) 50см б) 1м в) 1,2-1,5м

13 К какому типу цехов относится мясной цех

- А) заготовочный б) доготовочный в) специализированный

14. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

- А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14. Что обозначает маркировка оборудования МОК 125

15. Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели

предназначается _____

16. Назовите правила санитарной обработки производственных столов

17. Производственная ванна для обработки яиц

А) одногнездная Б) двухгнездная в) трехгнездная г) четырехгнездная

Найдите правильный ответ

1. Сочетание пищевых продуктов прошедших кулинарную обработку и готовых к употреблению с учетом порционирования и оформления

- А) полуфабрикат
- Б) кулинарное блюдо
- В) сырье
- Г) кулинарная продукция

2. К какому типу предприятия относится комбинат питания

- А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3. Выберите оборудование не входящее в состав овощного цеха

- А) МОК 125 б) овощерезательная машина
- В) универсальный привод г) протирочный механизм

4. Назовите оборудование, используемое для механической обработки овощей

- А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 200

6. Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается _____

7. Назовите санитарные требования предъявляемые поварским ножам _____

8. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска

- А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож –крюк с острым и коротким лезвием

- А) Для ручной очистки овощей Б) для фигурной нарезки овощей в) для снятия филе г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

- А) зеленый лук Б) корень хрена в) редис г) для любых целей

11. Механическое оборудование это

- А)холодильная камера
- Б) моечная ванна
- В) мясорубка
- Г) котлы наплитные

12. Применение оборудования должно способствовать:

- А) облегчению труда б)увеличению производительности в) любые из перечисленных

13. Назовите оборудование, используемое для НЕ механической обработки овощей

- А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14. Что обозначает маркировка оборудования МОН 200

15 Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается _____

16. Назовите правила санитарной обработки разубочного стула

17 Поварским инструментом является

А)разделочная доска Б) поварская игла в) стеллажи г) табуреты

**МДК.01.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

2. Задания для проведения текущего контроля по темам МДК 01.02 (тестовые задания)

ТЕМА 2.1. ОБРАБОТКА, НАРЕЗКА, ФОРМОВКА ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Условия выполнения задания

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

Выберите правильный ответ

1. Петрушка относится к группе овощей:

- а) клубнеплоды;
- б) корнеплоды;
- в) плодовые;
- г) пряные

2. Артишок – это:

- а) тыквенные овощи;
- б) плодовые овощи;
- в) десертные овощи в виде плоских листьев;
- г) десертные овощи в виде побегов

3. Сульфитирование картофеля – это:

- а) обработка кислотой;
- б) обработка щелочью;
- в) обработка паром;
- г) обработка бисульфитом натрия

4. К какой группе овощей относятся батат:

- а) корнеплоды;
- б) луковые;
- в) пряные;
- г) салатные

5. Какие грибы необходимо замачивать на 3 – 4 часа?

- а) свежие;
- б) маринованные;
- в) соленые;
- г) сушеные

6. Нанесение продольных насечек на поверхности моркови при фигурной нарезке:

- а) калибровка;
- б) карбование;
- в) сортировка;
- г) обтачивание

7. Последовательность операций при механической обработке клубней и корнеплодов:

- а) сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка;

- б) сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка, мытье, нарезка;
- в) мытье, очистка, дочистка, нарезка;
- г) мытье, очистка, нарезка, сортировка

8. Существуют следующие формы нарезки капусты:

- а) брусочки, дольки;
- б) крошка, кубики;
- в) соломка, шашки;
- г) дольки, кубики

9. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажаны;
- б) перец, кабачки, капуста для голубцов;
- в) перец, кабачки, огурцы;
- г) картофель, помидоры, огурцы

10. Условия хранения сульфитированного картофеля очищенного:

- а) 2 – 3 часа при $t 4 - 8^{\circ} C$;
- б) 12 часов при $t 0^{\circ} C$;
- в) 24 часа при $t +2^{\circ} C$;
- г) 48 часов при $t +4 - +7^{\circ} C$

Дополните: обработка артишоков: обрезают верхнюю колючую часть и удаляют волокнистую часть, места среза смачивают лимонной кислотой, промывают.

11. Установите соответствиенарезки:

Лук	Формы	Картофель репчатый
а) брусочки;	г) дольки;	
б) соломка;	д) кубики;	
в) ломтики;	е) кольца;	

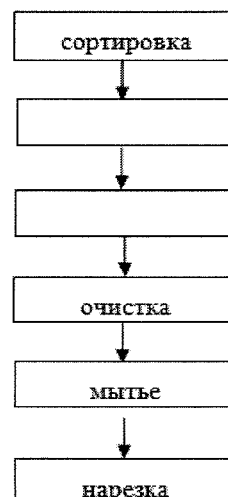
12. Установите соответствие:

Клубнеплоды	Наименование овощей
1. Картофель	7. Репа
2. Батат	8. Брюква
3. Свекла	9. Сельдерей
4. Морковь	10. петрушка
5. Топинамбур	11. Хрен
6. Редис	12. Пастернак

13. Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе:

Кабачки мытье → → очистка кожицы → нарезка

14 Дополните схему обработки репчатого лука.



15. Установите соответствие:

Пряные	Наименование овощей
	1. Салат
	2. Укроп
	3. Чабер
	4. Шпинат
	5. Майоран
	6. Щавель
	7. Лавровый лист
	8. Пастернак
	9. Базилик
	10. Тмин

16. Установить соответствие между видами овощей и способами тепловой обработки, применяемые при подготовке овощей к фаршированию:

Овощи	Ответ	Способ тепловой обработки
Кабачки		1. Припускание
Перец		2. Не требует тепловой обработки
Помидоры		3. Варка на пару
Капуста		4. Варка до полуготовности
Баклажаны		5. Бланширование

17. Восстановить цепочки подготовки белокочанной капусты для фарширования:

1. Охлаждение
2. Удаление кочерыжки
3. Очистка от верхних листьев
4. Мытье
5. Подсоленная вода 15 – 20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формирование голубцов
9. Отбивание утолщенной части листа

18. Установите соответствие:

Пассерование	Форма нарезки
	1. Соломка
	2. Брусочки
	3. Кубики
	4. Кружочки
	5. Ломтики
	6. Дольки
	7. Гребешки
	8. Звездочки
	9. Шестеренки
	10. Шарiki
	11. Орешки

19. Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры:

Виды нарезки	Размер нарезки толщина
--------------	------------------------

Кружочки
Ломтики
Брусочки
Соломка
Средний кубик

- а) 0,1 – 0,2 см
- б) 0,2*0,2 см сечения
- в) 1 – 1,5 см длина
- г) 0,2 см толщина
- д) 0,7 – 1 см поперечное сечение

20. Установить соответствие:

Сорт капусты	Операции
Красноглавая Кольраби	сортировать
Листовая	удаляют поврежденные листья
Брюссельская	обрезают кочан
	промывают
	нарезают

ТЕМА 2.2. ОБРАБОТКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ

Условия выполнения задания

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

Выберите правильный ответ

1. Температура проточной воды для вымачивания соленой рыбы:

- А) $5^{\circ} - 6^{\circ}\text{C}$
- Б) $10^{\circ} - 12^{\circ}\text{C}$
- В) $18^{\circ} - 20^{\circ}\text{C}$
- Г) $1^{\circ} - 2^{\circ}\text{C}$

2. Рыбу по способу обработки делят на:

- А) пять групп;
- Б) три группы;
- В) две группы;
- Г) шесть групп;

3. Наиболее ценным продуктом питания является рыба:

- А) живая;
- Б) охлажденная;
- В) мороженая;
- Г) соленая

4. К какому семейству рыб относится сёмга?

- А) окуневые;
- Б) осетровые;
- В) лососевые;
- Г) карповые;

5. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом

- А) 40°
- Б) 60°
- Г) 90°
- Д) 30°

6. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- А) в молоке;
- Б) в смеси воды и молока;
- Г) в льезоне;
- Д) в сливках;

7. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

- А) хлеб пшеничный – 250г; вода или молоко – 100г; Соль – 9г; перец – 1г.
- Б) хлеб пшеничный – 250г; вода или молоко – 300- 350г; Соль – 20г; перец – 1г.
- В) хлеб пшеничный – 300г; молоко - 350г; Соль – 20г; перец – 1г.
- Г) хлеб пшеничный – 150г; вода – 250г; соль – 10г; перец – 1г.

8. Чтобы рыба не теряла при жарке много жидкости и пищевых в/в п/ф рыбы:

- А) бланшируют;
- Б) панируют;
- В) фаршируют;
- Г) маринуют;

9. Для варки куски рыбы нарезают:

- А) под углом 30°
- Б) под углом 40°
- В) под прямым углом
- Г) под углом 60°

10. К головоногим моллюскам относятся:

- А) омары, лангусты;
- Б) раки, кальмары;
- В) кальмары, осьминоги; Г) мидии, трепанги;

11. Дополните:

- А) при приготовлении массы добавляют пшеничный хлеб, который
- Б) пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это.....
- В) для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют

12. Установите соответствие:

Полуфабрикаты

- 1. зразы
- 2. котлеты
- 3. биточки
- 4. рулет
- 5. тельное
- 6. фрикадельки
- 7. тефтели

Форма

- а) батон
- б) овально-приплюснутая с заостренным концом
- в) кирпичик
- г) округло-преплюснутая
- д) шар
- е) полумесяца

13. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Варка	Жарка	Жарка во фритюре	Запекание	Тушение	Припускание основным способом
зразы						
котлеты						
биточки						
рулет						
тельное						
фрикадельки						
тефтели						

14. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Варка	Пропускание	Жарка во фритюре	Жарка основным способом
1. рыба в целом виде звенья 2. пластовоной рыбы порционные 3. куски (кругляши) 4. филе с кожей и костями				

5. филе с кожей и без костей					
6. чистое филе					

15. обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:

- А) очистка чешуи;
- Б) из головы удаляют жабры и глаза;
- В) промывание;

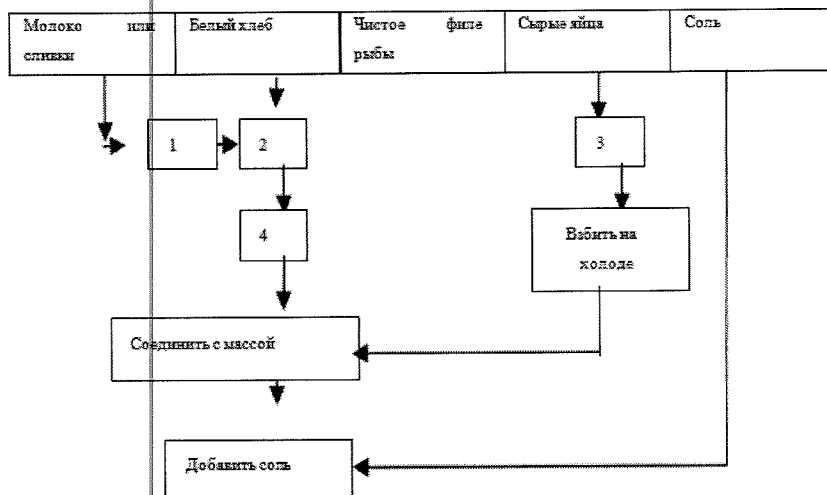
16. Установить последовательность данных операций:

- А) разделить рыбу на чистое филе;
- Б) добавить соль перец;
- В) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или в молоке
- Г) пропустить чистое филе через мясорубку;
- Д) выбивание массы.

17. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Вид панировки
1. котлеты	Льезон,
2. биточки	белая,
3. тефтели	красная,
4. зразы	мучная,
5. рулет	тестокляр
6. рыба в тесте	

18. Дополните схему:



19. Рассчитайте массу

(кг) отходов при

разделке 50 кг трески на филе без кожи и костей, если чистое филе составляет 73%

Шкала оценки образовательных достижений:

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

ТЕМА 2.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

Условия выполнения задания

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

Выберите правильный ответ

1. При приготовлении мясных п/ф применяются следующие приемы:

- а) нарезка, отбивание, срезание сухожилий;
- б) нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, понирование, шпигование, маринование; в) маринование, отбивание;
- г) шпигование, панирование, маринование.

2. Для варки используют следующие части говядины:

- а) лопаточная пашина;
- б) лопаточная грудинка, покромка;
- в) лопатка, грудинка, вырезка;
- г) шея, грудинка.

3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
- в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

4. Порционные полуфабрикаты из свинины:

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель.

5. Биточки имеют форму:

- а) шарики;
- б) овально – приплюснутую;
- в) приплюснуто – округлую;
- г) форма батона.

6. Определите форму нарезки мяса для гуляша:

- а) брусочки длиной 30 - 40 мм, массой 5 – 7 г;
- б) кубики 30 – 40 г;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10 – 15 г;
- г) кубики 20 – 30 г

7. Как называется полуфабрикат из натурально – рубленой массы, приготовляемой из баранины:

- а) фрикадельки;
- б) шницель;
- в) бифштекс;
- г) люля–кебаб.

8. Основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;

- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке **9.**

Полуфабрикаты из натурально – рубленой массы:

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель.

10. Для приготовления котлет пожарских используется:

- а) кисельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально – рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

11. При разрубке передней четверти говядины получают следующие отруба...

12. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это...

13. Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это...

14. Укажите части мяса, используемые для приготовления полуфабрикатов из свинины:

Полуфабрикаты Ответ Наименование частей

Эскалоп		А. Окорок
Шницель		Б. Корейка
Гуляш		В. Лопаточная часть
Поджарка		Г. Грудинка
	Д. Шейная часть	

15. Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты...

16. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4 – 5 см, слегка отбивают.	
2. Нарезают под углом 40 – 45° из тонкой части вырезки по 2 куску, толщиной 1 – 1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5 – 2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2 – 3 см, слегка отбивают.	

17. Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:

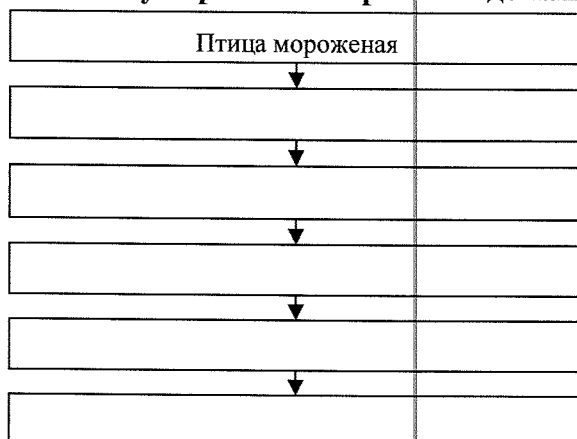
А. Порционные	Полуфабрикаты из говядины	Б. Крупнокусковые
	1. Ростбиф	
	2. Филе	
	3. Тушеное мясо	
	4. Лангет	
	5. Антрекот	
	6. Зразы отбивные	
	7. Шпигованное мясо	
	8. Говядина духовая	
	9. Ромштекс	

Лопаточная часть										
Грудинка										
Шея										

21. Определить и отметить знаком «X», из частей говядины приготавливают полуфабрикаты:

Части говядины	Полуфабрикаты из говядины											
	Ростбиф	Шпигованное	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы	Говядина духовая	Азу	Гуляш	бефстроганов
Вырезка												
Толстый край, Тонкий край												
Верхний кусок												
Внутренний кусок												
Боковой кусок												
Наружный кусок												
Лопаточная часть												
Грудинка												
Покромка I Категории												

22. Составить схему первичной обработки домашней птицы, если она морожена:



Шкала оценки образовательных достижений:

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

3. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ПО ТЕМАМ МДК 01.02

Часть А

Вариант 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

1. При какой температуре происходит быстрое 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. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 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) сахарная.

5. Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

На поверхности - _____,
Цвет - _____,
Текстура - _____.

6. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы осетровых пород?

- а) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 С в течении 2-2,5 часов.
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15С в течении 4-5 часов.
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 С в течении 4-5 часов.

7. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

- а) лопатка;
- б) грудинка;
- в) шейная.

8. Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____

9. Что означает название полуфабриката из рыбы «сюпрем»?

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. Как подготовить полуфабрикат из рыбы «подушечка»?
13. Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?
14. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания?
- а) в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты.
 - б) в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)
 - в) в целом виде (мелкая и средняя), мелкокусковые порционные (филе с кожей и чистого филе)
15. Чем отличается ромштекс от антрекота?
16. Какие виды панировок используют для приготовления полуфабрикатов для жаренья во фритюре?
- а) двойную
 - б) тесто-кляр, смесь муки, льезона и белой хлебной панировки
 - в) тесто-кляр, двойную панировку
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?

Вариант 2.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

1. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?
- а) лопаточную;
 - б) вырезку;
 - в) тазобедренную.

2. Какова толщина нарезки порционных полуфабрикатов — бифштекса, филе, лангета?
Филе - _____
Бифштекс - _____
Лангет - _____
3. Что такое «обвалка»?
а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
б) отделение мяса от костей;
в) деление на отрубы;
4. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?
а) тушение;
б) жаренье;
в) запекания.
5. Составьте схему приготовления п/ф судак жареный восьмеркой.
6. Какие приемы фарширования применяют для приготовления п/ф из мяса для сложной кулинарной продукции?
7. Какую панировку используют для зраз рубленых?
а) сухарную;
б) двойную;
в) мучную;
г) хлебную.
8. Что означает термин «жиловка»?
а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
б) отделение мякоти от костей;
в) панировка мяса в сухарях.
9. Зачем мясо обсушивают?
а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
в) мясо после этого становится мягче.
10. От чего зависит кулинарное использование частей мяса?
11. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?
а) чтобы не отстала панировка;
б) чтобы масло было застывшим;
12. С какой целью производят обертывание, при приготовлении п/ф из мяса?
13. Для чего используют прием шпигование? Чем рекомендуют шпиговать п/ф? 14. С какой целью мясо маринуют? Какие маринады рекомендуют для говядины; баранины; телятины?
15. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками
1.
2.
3.
16. Какие приемы используют при приготовлении мясного фарша, чтобы улучшить его структуру и вкус?
17. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?
а) котлеты «по-киевски»;

- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «Пожарские».

18. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

- а) потрошенная;
- б) не ощипанная;
- в) упитанная.

19. Укажите цель дефростации мяса.

20. Составьте схему приготовления фарша-муслина из телятины?

21. От чего зависит продолжительность варки мяса?

- а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
- б) от величины кусков;
- в) от используемой посуды.

22. Назовите способы заправки птицы и дичи?

23. Составьте схему приготовления фарша-муслина из птицы.

24. С какой целью производят натерание тушки курицы перед обжариванием? Какие смеси используют?

25. Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают _____, чтобы образовать более _____.

Часть Б

Вариант 1

Закончите предложение:

1. Сортировка и калибровка способствует снижению _____, при _____ обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, _____ экземпляры, распределяют овощи по _____.
2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить _____, _____ и _____ способами.
3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят:
 -
 -
 -
 -
 -

4. Установите соответствие:

№	Название продукта		Форма нарезки
1	Капуста	а	крупные шпалки
2	зеленый лук	б	брусочки
3	морковь	в	шашки

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов: сортировка - ...

6. Отметьте какие виды консервации существуют:

- а) квашение
 - б) соление
 - в) сушка
 - г) заморозка
 - д) все выше перечисленное
7. Для чего используется способ сульфитации картофеля.
8. Установите соответствие:

№	Виды рыб		Название рыб
1	окуневые	а	семга, сиг
2	карповые	б	ерш, судак
3	лососевые	в	лещ, карась

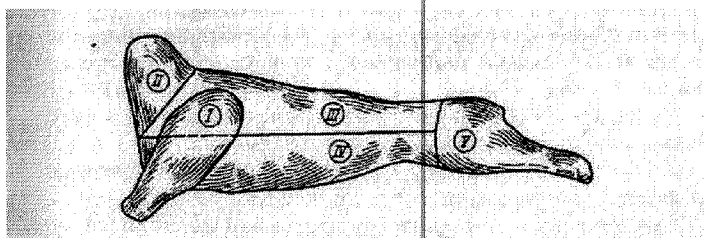
9. Определите по описанию вид кулинарного изделия:
- а) рыбные зразы, имеющие форму полумесяца, панированные в льезоне и сухарях;
 - б) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет форму батона, фаршируют яйцами, пассерованным луком, грибами и т.д.;
 - в) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет округло-приплюснутую форму диаметром до 6 см и толщину до 2 см.
10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям, ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности: кролики с удовлетворительно развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются легко и слегка выступают, бедра подтянуты, зад выполнен недостаточно.
11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке мяса.
12. Распределите между собой вид рыбы, поступающей на предприятия общественного питания и опишите способы хранения.

	Вид поставки		Характеристика
1	живая рыба	а	хранят не более 5 суток при температуре от -1 до +1° С
2	охлажденная рыба	б	хранят 12 суток при температуре -8° С, 3 суток при 0 до -2° С
3	мороженая рыба	в	хранят не более 2 суток в проточной воде ванн

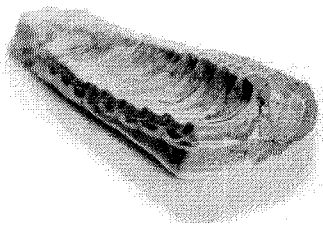
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

I категория	головы, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясокостные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.
II категория	

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.



16. Опишите, как приготавливают котлетную массу из мяса птицы. Чем можно заменить внутренний жир.

17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 150 кг гусей потрошенных II категории.
2. Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткой получится в марте месяце из 45 кг неочищенного картофеля.
3. Сколько следует взять мяса говядины II категории для приготовления 342 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 70 гр.

Вариант 2

Закончите предложение:

1. Нарезка овощей способствует _____ тепловой обработке, придает блюдам _____ вид, _____ вкус.
2. Корнеплоды обрабатывают _____, _____ способами или _____.
3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят:
 -
 -
 -
 -
 -

4. Установите соответствие:

	Название продукта		Форма нарезки
1	капуста	а	колечки
2	зеленый лук	б	кубики
3	морковь	в	рубка

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:

мойка - ...

6. Отметьте, какие луковые овощи допускаются к использованию для приготовления пищи:
 - а) запаренные,
 - б) загнившие,
 - в) с естественным вкусом и запахом, характерными этому сорту
 - г) поврежденные болезнями,
 - д) подмороженные

7. Для чего капусту кладут в холодную подсоленную воду.

8. Установите соответствие:

	Виды рыб		Название рыб
1	окуневые	а	нельма, форель
2	карповые	б	чоп, берш
3	лососевые	в	вобла, толстолобик

9. Определите по описанию сорт овощей:

а) листья данной капусты нежные, слегка морщинистые, кочан рыхлый, по содержанию белка превосходит белокочанную капусту;

б) этот сорт лука имеет луковицу разных размеров от небольшой мелкой, массой 50 г., до большой - 150 г., может быть разного цвета как по внешней, так и по внутренней окраске, используется в качестве приправы, чаще в пассерованном и жареном виде, в) этот сорт капусты имеет утолщенный, похожий на репу стебель.

10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям, ГОСТ 7686-88

«Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности:

кролики с хорошо развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются слабо и не выступают, зад и бедра хорошо выполнены и округлены, на холке, животе и в области паха легко прощупываются подкожные жировые отложения.

11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке рыбы.

12. Распределите между собой и их.

Вид тканей мяса	Описание
мышечная ткань	1 состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин.
соединительная ткань	1 состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой (сарколеммой)
костная ткань	1 состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина

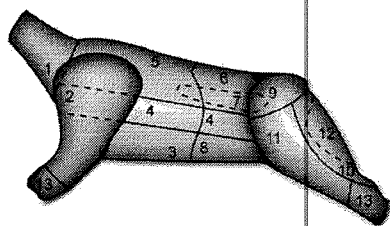
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

I категория

II категория

головы, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясокостные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.



16. Опишите, как приготавливают рыбную котлетную массу. Что можно добавить в котлетную массу для увеличения рыхлости?

17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 170 кг гусей потрошенных I категории.
2. Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткой получится в сентябре месяце из 35 кг неочищенного картофеля.
3. Сколько следует взять мяса говядины I категории для приготовления 322 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 100 гр.

ОТВЕТЫ К КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫМ СРЕДСТВАМ

МДК 01.01

1 ВАРИАНТ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Г	Б	А	А,В	-	-	-	Б	В	А,Б
11	12	13	14	15	16	17			
Б	В	А	-	-	-	Г			

2 ВАРИАНТ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	Б	АБВГ	АВ	-	-	-	В	Б	АБ
11	12	13	14	15	16	17			
А	В	БГ	0	мясной	-	А			

МДК 01.02

1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ПО ТЕМАМ

Вариант 1

Тема: «Обработка овощей, плодов, грибов»

1. В
2. В
3. Г
4. А
5. Г 6.Б 7.Б
8. Г
9. В
10. В
11. Отрезают стебель и защищают доньшко сухих листьев.
12. Удаление плодоножки, промывание, удаление семян.
13. Лук репчатый: б, г, д, е; Картофель: а, б, в, г, д.
14.

срезать донце

↓

срезать шейку
15. Клубнеплоды: 1, 2, 5
16. Кабачки – 4; перец – 5; помидоры – 2; капуста – 4; баклажаны – 2.
17. 5, 3, 4, 2, 6, 1, 7, 9, 8
18. Пассерование: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; Тушение: 1, 5, 6
19. Кружочки – а; ломтики – г; брусочки – д; соломка – б; средний кубик – в.
20. Кольраби, краснокочанная.

Эталон ответов

Тема: Механическая обработка рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов

- | | |
|------|------|
| 1. б | 7 б |
| 2. б | 8 б |
| 3. а | 9 в |
| 4. б | 10 в |

5. г
6. в
- 11а) придает пышную, пористую и сочную консистенцию; б) хлебная панировка; в) маринование;

12. 1 – в, 2 – б, 3 – г, 4 – а, 5 – е, 6 – д, 7 – д.

13					Тушение
Полуфабрикаты	Варка Припускание	Жарка основным способом	Жарка фритюре	во Запекание	
1) зразы	+				
2) котлеты	+				
3) биточки	+			+	
4) рулет			+	+	
5) тельное					+
6) фрикадельки	+				
7) тефтели					

14					
Полуфабрикаты	Варка	Пропускание	Жарка основным способом	Жарка фритюре	во основном
рыба в целом	+	+	+		
вид звенья	-	+	+		+
пластованной рыбы					
порционные куски (кругляши)			+		+
филе с кожей и костями		+			
филе с кожей без костей		+	+		+
чистое филе			+		+

17.

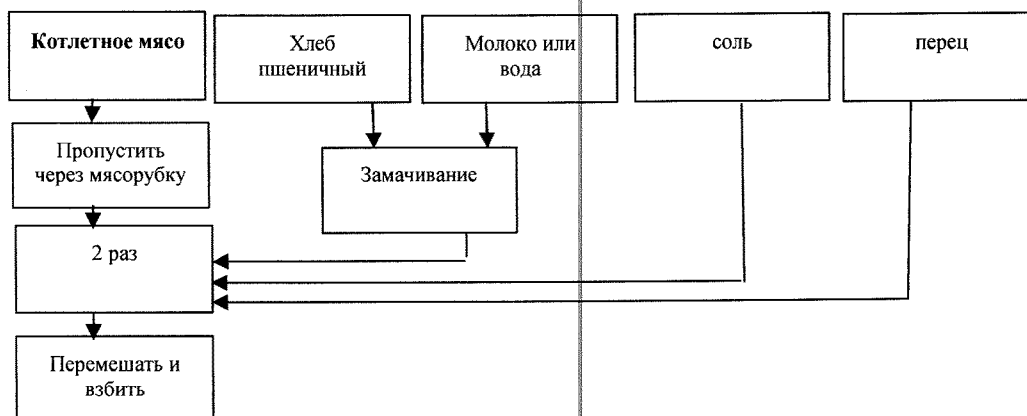
Полуфабрикаты	Зид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тестоляр

- | | | |
|-----------------|---|---|
| 1) котлеты | + | |
| 2) биточки | + | |
| 3) зразы | + | |
| 4) рулет | + | + |
| 5) тельное | + | + |
| 6) рыба в тесте | | + |
| 7) рыба фри | + | + |

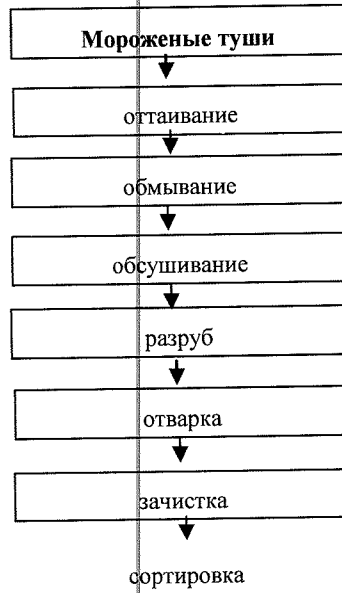
18. 1) замочить в молоке или в сливках;
 - 2) соединить с чистым филе;
 - 3) отделить белки от желтков;
 - 4) пропустить 2-3 раза через мясорубку с частой решеткой;
19. 1) $100\% - 73\% = 27\%$
 - 2) $50\text{кг} - 100\%$
 - 3) $X = 27 * 50 / 100 = 13,500\text{кг}$

Эталон ответов тема: Приготовление полуфабрикатов из мяса и сельскохозяйственной птицы

1. б
2. б
3. б
4. в
5. в
6. б
7. в
8. б
9. а
10. б
11. Шея, лопатка, спинко-грудная часть.
12. Бефстроганов, шашлык, поджарка, азу, гуляш.
13. Мелкокусковые из свинины..
14. 1-Б А
2-А Б
3-В Д
Г –грудинка у свинины нет
15. Бифштекс, филе, лангет
16. 1-филе
2-лангет
3-антрекот
4-бифштекс
17. А-2,4,5,6,8,9,11 Б-1,3,7,10
- 18.



19.



20

Части туши	Экалоп	Шнипель	наотрале льта на я	Рагу	Гуляш	Котлетные	Поджарка	Свинина духова я	Шашлы
Корейка	+	+	+			+	+		+
Окорок		+					+		+
Лопаточная часть					+			+	
Грудинка				+					
Шея					+				

21

Части говядины	Полуфабрикаты из говядины											
	Ростбиф	Шпигосое	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы	Говядина	Азv	Гуляш	Бефстроган
Вырезка	+		+	+	+							+
Толстый край, Тонкий край						+	+					+
Верхний кусок							+					
Внутренний кусок							+					

Боковой кусок		+						+	+	+			
Наружный кусок											+		
Лопаточная часть											+		
Грудинка											+		
Покромка I категории		+						+	+	+			

2. Эталоны ответов к итоговому контролю по темам МДК 01.02 (тестовые задания)

Часть А

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы Вариант 1

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
А		Б	
1	Б	1	Б
2	Мышечной, жировой, соединительной, костной	2	Филе – 4-5 см, бифштекс – 2-3 см, лангет – 1-1,5 см.
3	А	3	Б
4	В	4	Б
5	Сухая корочка, от бледно-розового до красного, плотная, эластичная	5	Филе нарезают в виде ленты ширина 4-5см, толщина 1 см, длиной 15-20см, слегка отбивают-панируют в двойной панировке-свертывают в виде восьмери-скалывают шпажкой.
6	Б	6	Свернув рулетом, «через туннель». «книжкой», «кармашком»..
7	В	7	А
8	Деление на отруба, обвалка, жиловка, зачистка	8	А
9	Использование самых мясистых кусочков чистого филе рыбы	9	Б
10	Охлажденное и замороженное	10	Качества и количества соединительной ткани
11	А	11	Б
12	Кусок филе в котором вырезан кармашек для фарша.	12	Чтобы сохранить сочность и форму изделию.
13	баранину, репчатый лук, баранье (курдючное) сало пропускают 2-3 раза через мясорубку, добавляют соль, перец и перемешивают, ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования. Порционируют, придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажкам.	13	Для придания мясу большей сочности внутри, для улучшения вкуса и аромата. Шпигуют свиным салом, чесноком, морковью, белыми кореньями ветчиной, кусочками бекона, трюфелями.
14	В		Для придания большей сочности, аромата и

			вкус. Говядина-сок и цедра лимона, чеснок, оливковое масло, орегано, имбирь, семена фенхеля, чили, соль, перец; Баранина-бальзамический уксус, оливковое масло, чеснок, листья свежей мяты, розмарин; Телятина-оливковое масло, белое сухоевино, апельсиновый сок, чеснок, цедра лимона и апельсина, розмарин, соль, перец
15	Ромштекс панируют	15	Бефстроганов, поджарка, шашлык
16	В	16	Крупно порубить один сорт мяса вручную, добавить свиной шпик кубиком или кубики более нежного мяса, мускатный орех, гвоздику, майоран, столовые и крепленые вина, бренди, коньяк, анисовый ликер. Для ровной консистенции добавляют поре из куриной печени.
17	Шницель панируют	17	А, Б
18	Лангет тоньше, отбивается, по 2 на порцию	18	А
19	Белые коренья, морковь, шпик, чеснок, ветчина, бекон, трюфели.	19	Максимальное восстановление первоначальных свойств мяса.
20	Котлета отбивная панируется	20	Приготовить панадку из муки, масла, бульона-охлаждать телятину измельчить в блендере-смешать с панадой и белками-соль, перец-протереть через сито-охлаждать холодные сливки-перемешать.
21	Б, В	21	А, Б
22	чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.	22	«в кармашек», «в одну и в две нитки», «в муфточку», «клювом».
23	А	23	Куриное филе измельчить в блендере-соль, перец, мускатный орех-смешать с белками-протереть через сито-охлаждать-ввести холодные сливки небольшими порциями.
24	Перед запеканием не сделаны проколы	24	Для улучшения вкуса и аромата натирают смесями из тимьяна и паприки, лимонной цедры и розмарина, цедры и сока лайма.
25	Свежий хлеб неравномерно распределяется в котлетной массе и при перемешивании образует комки.	25	Сметаной, более румяная корочка

Часть Б Вариант 2

1. Сортировка и калибровка способствует снижению отходов при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.

2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить механическим, химическим и термическим способами.
3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят: соломку, брусочки, кружочки, ломтики дольки.
4. 1-в, 2-а, 3-б
5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов: сортировка –отрезание плодоножки, промывание (у старых баклажан опшаривание и очищение кожицы), нарезка.
6. д
7. Чтобы предохранить картофель от потемнения.
8. 1-б, 2 – в, 3 –а 9.
- а) тельное
- б) рулет
- в) биточки
10. II категория
11. МС
12. 1 - в, 2 – а, 3 - б 13.
- I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.
- II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.
14. Схема разделки бараньей туши
15. Корейка на кости
16. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. Внутренний жир можно заменить маслом или маргарином.
- 17.
1. 15 кг
2. 26 кг 190 г.
3. 38 кг. 646 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

Вариант 2

1. Нарезка овощей способствует равномерной тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.
2. Корнеплоды обрабатывают механическим, термическим способами или вручную.
3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят: бочонки, чесночки, шарики, стружка, спираль, гребешки, звездочки, орешки
4. 1-в, 2-а, 3-б
5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы: тыкву моют, отрезают плодоножку, разрезают на несколько частей, удаляют семена, очищают кожицу, промывают.
6. в
7. Чтобы удалить гусениц. 8. 1-б, 2 – в, 3 –а 9.
- а) савойская капуста
- б) репчатый лук

в) кольраби

10. I категория

11. РС

12. 1 - б, 2 - в, 3 - а 13.

I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.

II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.

14. Схема разделки говяжьей туши

15. Эскалоп

16. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку. Пшеничный хлеб без корок замачивают в молоке, пропускают через мясорубку затем фарш пропускают еще раз. Добавляют соль, перец, тщательно вымешивают.

17.

1. 15 кг 300 г.

2. 25 кг 463 г.

3. 49 кг. 910 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

Задание 1

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

1. Кубики средние (длина ребра 1... 1,5 см):

а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной; б) для блюда «Картофель в молоке»; в) для жаренья во фритюре; г) для тушения.

2. Брусочки (длина 3...4 см, сечение 1 см):

а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения; б) для супов с макаронными изделиями; в) для жаренья основным способом.

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

а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), супов с макаронными изделиями, рассольника; б) для запекания рыбы и мяса; в) для холодных блюд.

4. Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2x0,2 см):

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

б) сырой — для жаренья основным способом; в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

5. Кубики мелкие (сечение 0,3 x0,5 см):

а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;

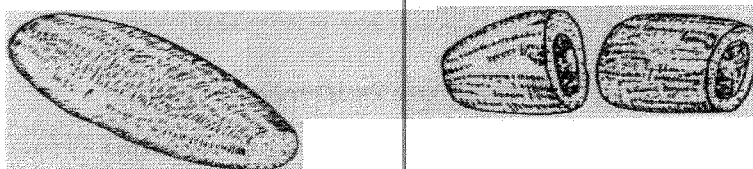
б) для холодных блюд и закусок;

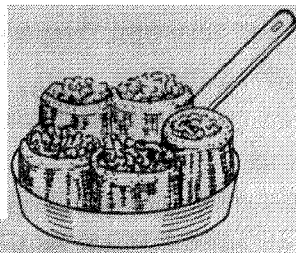
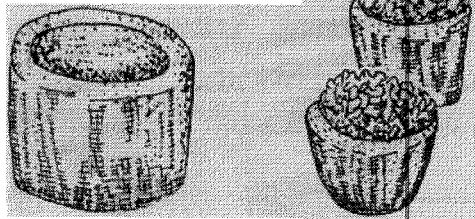
в) для рассольников.

Задание 2

Используя рисунок, составьте схему приготовления блюда «Кабачки фаршированные».

Очищенный от кожи кабачок Часть мякоти с семенами вынимается ложкой





Задание 3

1. Назовите: Классификация мяса по видам.

Говядина
птица
свинина
баранина

2. Укажите: Мясо содержит много:

Полноценных белков -14,5-23%,
жира - от 2 до 37,
минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
витамины А, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

- а. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
- б. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

1. Полный белок
2. Неполный белок

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:

оссеин
эластин
коллаген

6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

порционные,
мелкокусковые,
рубленые,
кусковые
средние.
крупнокусковые.

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

1. сухую корочку,
2. цвет - от бледно-розового до красного,
3. Консистенцию - плотную, эластичную,
4. синий цвет,
5. запах несвежего мяса.

Задание 4

1. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:

размораживание,
обмывание,
обсушивание,
кулинарная разделка и обвалка,
зачистка и сортировка мяса,

приготовление полуфабрикатов.

2. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из каких последовательных операций:

деление куски
деление на части
деление на отруба,
обвалка отрубов,
жиловка и зачистка.

3. При разделке передней четвертины (говядины) получают отруба:

отруба,
крупнокусковые части,
мелкокусковые части,
лопаточную часть,
шейную часть,
грудинку,
спинно - реберную часть.

4. **Что такое вырезка:**

наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.

наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.

5. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

а) 15-18°C. б) 15-23°C. в) 7-8 °C. г) 54-55 °C.

6. Для чего перед использованием печень можно ошпарить?

1. чтобы во время жарки не выделялось много белка.
2. чтобы во время жарки быстрее была готова.

7. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:

лопаточную часть,
корейку,
грудинку,
шейную часть,
тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

8. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?

белки,
минеральные вещества,
жиры,
экстрактивные вещества,
витамины РР, А, D, группы В.

9. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

степная,
боровая,

болотная,
водоплавающая.

Задание 5

- 1 Тушки птицы заправляют:
в три нитки,
"в кармашек",
в одну нитку,
в две нитки.
2. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы: (уточнить последовательность)
нарезка (1)
отбивание (2)
подрезание сухожилий (3)
панирование (4)
шпигование (5)
маринование (6)
поедание
выбрасывание
3. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают
а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой
4. Заполните таблицу: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

Название П/Ф	

5. Укажите бифштекс – это:
 1. крупнокусковой п/ф
 2. мелкокусковой п/ф
 3. порционный п/ф.
6. Ромштекс перед жаркой:
не панируют
панируют
обрезают
7. Размер бифстроганов?
брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
порционные куски толщиной 1,5-2 см,
брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

Задание 6

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
 - а) по степени усвояемости;
 - б) по химическому составу;
 - в) по минеральному составу.
2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
 - а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в клейкое вещество глутин.
3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
 - а) улучшению цвета;
 - б) повышению калорийности;
 - в) возбуждению аппетита.
4. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее
5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах, _____
6. Размораживают на воздухе при температуре 18...20°C все виды филе, _____

Задание 7

1. Чтобы сократить потери минеральных веществ, в воду добавляют _____
2. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
 - а) порционными кусками (кругляшом);
 - б) целиком;
 - в) разделяют на филе.
3. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
 - а) окунь;
 - б) маринка;
 - в) ставрида.
4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?
 - а) налим, угорь, бельдюга;
 - б) щука, навага, линь;
 - в) камбала, треска, сайда.
5. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы _____
6. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы? _____
7. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых? _____

Задание 8

1. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

2. Как подразделяется рыба по размерам?

3. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?

4. Какая рыба имеет внутри мышц температуру от -1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от -2 до 1 °С?

5. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?

6. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом °С, а для жаренья – под углом °С.

7. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БАРЫШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «Барышский
индустриально-технологический
техникум»

С.А. Мордвинцева

«*16 февраля 2019г.*»

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЙ МАТЕРИАЛ
для проведения дифференцированного зачета по дисциплине
**МДК 01.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и
хранения кулинарных полуфабрикатов»**

ПРОФЕССИЯ: 43.01.09 Повар, кондитер

КУРС ОБУЧЕНИЯ: первый

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 года 10 месяцев

г. Барыш,
2019 г.

Содержание

1. Пояснительная записка	стр.4
2. Тестовые задания.....	стр.5-8
3. Ответы	стр.9-12
4. Литература	стр.15

Пояснительная записка

Дифференцированный зачет по МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» направлен на проверку конкретных результатов обучения, выявление степени овладения студентами системой знаний, умений и навыков, полученных в процессе изучения междисциплинарного курса для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Дифференцированный зачет представлен в виде тестовых заданий различных уровней сложности, в четырех вариантах.

Предложенные студентам тестовые задания позволят выявить уровень усвоения по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

В таблице 1 представлены элементы содержания, проверяемые тестовым заданием.

Таблица 1

Номер задания	Элементы содержания, проверяемые заданием
1	Сроки хранения полуфабрикатов
2	Требования производственной санитарии в организации питания
3	Технологические линии производственных цехов
4-5	Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами
6-7	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
8	Ассортимент полуфабрикатов
9	Последовательность выполнения технологических операций
10	Составление компоновок рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

Критерии оценивания

Максимальное количество за правильное выполнение заданий – 100 баллов.

Итоговые оценки выставляются в соответствии с коэффициентом усвоения (КУ).

$$КУ = \frac{\text{количество баллов, набранных обучающимся}}{\text{максимальное количество баллов в заданиях}}$$

Если	КУ от 0,81 до 1,0	81 - 100 баллов	- «отлично»
	КУ от 0,71 до 0,8	71 - 80 баллов	- «хорошо»
	КУ от 0,61 до 0,7	60 - 70 баллов	- «удовлетворительно»
	КУ менее 0,6	менее 60 баллов	- «неудовлетворительно»

Вариант №1

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до -2°C

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырого мяса

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке картофеля;
- б) линия по обработке корнеплодов;
- в) линия по обработке луковых;
- г) линия по обработке капустных;

4. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:

- а) 16-18 $^{\circ}\text{C}$;
- б) 23-25 $^{\circ}\text{C}$;
- в) 14 $^{\circ}\text{C}$;

5. Укажите способы дефростации мяса

6. Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы

7. Назовите инвентарь, используемый обвальщиком

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый овощным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород в мясорыбном цехе

Вариант №2

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке чешуйчатой рыбы;
- б) линия по обработке рыбных отходов;
- в) линия по обработке осетровых;
- г) линия по обработке лососевых;
- д) линия по обработке сельдевых;

4. Укажите месторасположение овощного цеха

- а) центральное
- б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды
- в) рядом с разгрузочной и кладовой

5. Назовите способы дефростации рыбы

6. Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом

7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицебельном цехе

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности

Вариант №3

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке туш крупного рогатого скота
- б) линия по обработке субпродуктов;
- в) линия по обработке домашней птицы и дичи;
- г) линия по обработке мелкого скота

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:

- А) 3,3 м;
- Б) 2,8 м
- В) 3,5 м

5. Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы

6. Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия

7. Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицебельным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки картофеля

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса в мясорыбном цехе небольшой мощности

Вариант №4

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей

- а) красная;
- б) синяя;
- в) зеленая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицеполюевого цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке субпродуктов
- б) линия по обработке птицы
- в) линия по обработке мяса
- г) линия по дефростации птицы

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса

- а) 24 часа;
- б) 6 часов;
- в) 18 часов;

5. Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания

6. Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы

7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов

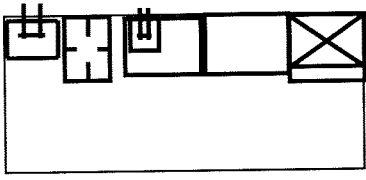
8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом

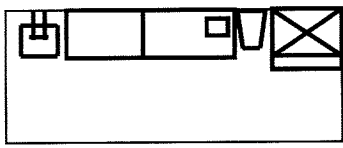
9. Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке картофеля в заготовочном овощном цех

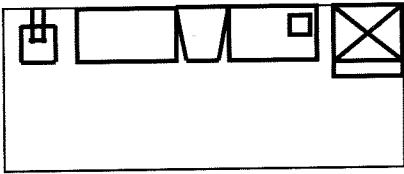
Эталоны ответов

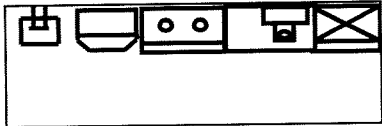
/п	Вопрос	Эталон ответа	Ко л-во баллов
Вариант I			
1	<p>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2°С</p> <p>а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов</p>	Б	5
2	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырого мяса</p> <p>а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая</p>	А	5
3	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия</p> <p>а) линия по обработке картофеля; б) линия по обработке корнеплодов; в) линия по обработке луковых; г) линия по обработке капустных;</p>	А, Б	5
4	<p>Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:</p> <p>а) 16-18 С; б) 23-25 С; в) 14 С;</p>	А	5
5	Укажите способы дефростации мяса	Быстрый и меленный	10
6	Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы	Опалочный горн	10
7	Назовите инвентарь, используемый обвальщиком	Нож-рубак, обвалочные ножи, кольчужные перчатки, разделочная доска МС (красная)	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых овощным цехом	-картофель сырой очищенный, сульфитированный; -свекла, морковь, лук – очищенные; -капуста – зачищенная;	10

			-лук зеленый, салат, укроп, петрушка, пастернак – обработанные	
9	Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства		1) дефростация; 2) зачистка; 3) промывание; 4) обсушивание; 5) деление на отруба 6) обвалка и жиловка 7) приготовление п/ф	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород		Раковина, стеллаж, стол со встроенной ванной, стол, холодильник	20
Итого				100
Вариант II				
1.	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов		А	5
2.	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая		Б	5
3.	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке частиковых пород; б) линия по обработке рыбных отходов; в) линия по обработке осетровых; г) линия по обработке лососевых; д) линия по обработке сельдевых;		А, В	5

4	Укажите месторасположение овощного цеха а) центральное б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды в) рядом с разгрузочной и кладовой	В	5
5	Назовите способы дефростации рыбы	в воде, на воздухе, комбинированный	10
6	Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом	Разрубочный стул	10
7	Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов	Разделочная доска ОС (зеленая), овощечистки (желобковые ножи), карбовочные ножи, контейнера	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом	- рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; - рыба, нарезанная на порции, - панированная в сухарях; - котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе	1) размораживание; 2) опаливание; 3) удаление головы, шеек, ножек 4) потрошение; 5) мытье 6) формовка тушек, обработка потрохов; 7) приготовление п/ф	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности	 Раковина, стол, стол с весами, универсальный привод (мясорыхлитель), холодильник	20
Итого			100
Вариант 3			
1	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от -2 до 4 °С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов;	А	5

	г) 6 часов			
2	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы</p> <p>а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая</p>		Г	5
3	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия</p> <p>а) линия по обработке туш крупного рогатого скота б) линия по обработке субпродуктов; в) линия по обработке домашней птицы и дичи; г) линия по обработке мелкого скота</p>		А, Г	5
4	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:</p> <p>А) 3,3 м; Б) 2,8 м В) 3,5 м</p>		А	5
5	Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы		Пищевые и непищевые	10
6	Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия		Стол с вытяжным шкафом	10
7	Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.		Разделочная доска МС, ножи поварской тройки, контейнера, тяпка для отбивания мяса	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом		<ul style="list-style-type: none"> - тушки кур и цыплят; - филе натуральное и филе панированное, - окорочок куриный, индюшиный, - грудинка куриная, - цыплята-табака; - бедро, голень куриные, индюшиные; - субпродукты кур, индеек. 	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки картофеля		<ol style="list-style-type: none"> 1) сортировка; 2) калибровка; 3) мойка; 4) очистка; 	20

			5) доочистка; 6) нарезка;	
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов в мясорыбном цехе небольшой мощности			20
			Раковина, стол, мясорубка, стол с весами, холодильник	
Итого				100
Вариант 4				
1.	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов		В	5
2.	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей а) красная; б) синяя; в) зеленая; г) желтая		В	5
3	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке субпродуктов б) линия по обработке птицы в) линия по обработке мяса г) линия по дефростации птицы		А, Б	5
4	Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса а) 24 часа; б) 6 часов; в) 18 часов ;		А	5
5	Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания		По количеству и по качеству	10
6	Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы		Рыбоочистительная машина	10
7	Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых		Горка для специй и панировки, доска	10

	полуфабрикатов		разделочная, нож, контейнера	
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом		крупнокусковые полуфабрикаты из говядины из свинины и баранины; кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины; мелкокусковые полуфабрикаты из говядины из баранины и свинины; из рубленого мяса; перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом.	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии		1)размораживание; 2) очистка; 3)срезание плавников, удаление голов; 4)потрошение и промывание; 5)фиксация; 6) охлаждение 7)упаковка, маркировка, хранение	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке корнеплодов в овощном цехе		 <p>Раковина, картофелеочистительная машина, стол для доочистки, стол с овощерезкой, холодильник</p>	20
Итого				100

Список литературы и других информационных источников

Основная:

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 9 е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2013 - 373 с.
3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

Дополнительная:

1. Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр, Академия, 2014. –176 с.

2.2 Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

На «отлично» 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 блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» 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.

Оценка «удовлетворительно» 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.

Оценка «неудовлетворительно» 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

Задание № 1

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 № 2

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.
3. 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.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 3

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша баранины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши баранины.
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 № 4

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша свинины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. 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.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 5

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша телятины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши телятины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. 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.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 6

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила птица охлажденная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек птиц.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. 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 2 кг птицы весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

Задание № 7

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила дичь замороженная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек дичи.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и жарки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из дичи.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 6 кг фазана весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

Задание № 8

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 № 9

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

Задание № 10.

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 № 11

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 № 12

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?

Методические указания для обучающихся по выполнению практических занятий по МДК Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок предназначены для обучающихся по профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

Цель методической рекомендации организовать самостоятельную деятельность обучающихся при проведении практических занятий.

- В современных условиях на предприятиях общественного питания, повар должен уметь рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, применять, комбинировать современные методы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных с учетом движения WRS, мировых тенденций развития предприятий общественного питания.

Целью практических занятий является – отработка обучающимися практических навыков по подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

Практическое занятие № 1, 2

Наименование работы: Обработка и нарезка картофеля. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.

На выполнение каждой работы отводится по 4 часа

Цель: Приобрести практический опыт по обработке и нарезке картофеля и других

клубнеплодов. Применять приёмы защиты от потемнения обработанного картофеля.

Научиться обрабатывать и нарезать корнеплодов

Оборудование: картофелеочистительная машина, производственные столы, ванны.

Инструменты, инвентарь, посуда: ножи, разделочные доски, тарелки.

Сырье: Картофель, морковь.

Содержание работы:

1. Обработать и нарезать картофель применяя различные формы нарезки.
2. Обработать и нарезать морковь применяя различные формы нарезки
3. Составить отчет (заполнить форму).

Последовательность выполнения работ:

Проведение инструктажа на рабочем месте.

Задание №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь (выбрать один вид овощей).

Задание № 2. Первичная обработка овощей.

Составить алгоритм операций при обработке картофеля.

Составить алгоритм операций при обработке моркови.

Задание № 3. Нарезка овощей. Выполнить нарезку выбранных овощей. Заполните таблицу «Форма нарезки овощей»

1. Нарезать морковь простыми формами нарезки:
 - а) *соломка* – морковь нарезать на цилиндры, затем на тонкие пластины толщиной 0,1-0,2 см и нашинковать на соломку;
 - б) *брусочки* – вначале разрезать на цилиндры длиной 3,5-4 см, из которых пластины толщиной 0,5 см, а затем нарезать на брусочки;
 - в) *кубики* – разрезать вдоль на длинные брусочки, а затем поперёк на кубики; кубики могут быть средние, мелкие и крошка;
 - г) *дольки* – морковь нарезать на цилиндры, затем вдоль пополам, а затем каждую половину на дольки;
 - д) *кружочки* – морковь одинакового диаметра нарезать поперёк на кружочки толщиной 0,1-0,2 см;
 - е) *ломтики* – разрезать морковь вдоль на две или четыре части в зависимости от толщины, каждую часть нарезать поперёк на ломтики толщиной 0,2 см.
2. Нарезать морковь, используя сложные формы нарезки:
 - а) *звёздочки* – карбовочным ножом нанести конусные бороздки глубиной 0,2 см, а затем нарезать поперёк толщины 0,1 см;
 - б) *гребешки* – карбованную морковь разрезать вдоль пополам, затем нарезать поперёк ломтиками толщиной 0,1 см;
 - в) *шарики* – пользуясь специальными выемками нарезать морковь шариками.

3. Нарезать картофель простыми формами нарезки:

а) *соломка* – картофель нарезать на тонкие пластины толщиной 0,1-0,2 см и нашинковать на соломку;

б) *брусочки* – вначале разрезать длиной 3,5-4 см, из которых пластины толщиной 0,5 см, а затем нарезать на брусочки;

в) *кубики* – разрезать вдоль на длинные брусочки, а затем поперёк на кубики; кубики могут быть средние, мелкие и крошка;

г) *дольки* – картофель нарезать вдоль пополам, а затем каждую половину на дольки;

д) *кружочки* – картофель одинакового диаметра нарезать поперёк на кружочки толщиной 0,1-0,2 см;

е) *ломтики* – разрезать картофель вдоль на две или четыре части в зависимости от толщины, каждую часть нарезать поперёк на ломтики толщиной 0,2 см.

4.. Нарезать картофель, используя сложные формы нарезки:

а) *шарики* – пользуясь специальными выемками нарезать картофель шариками;

б) *бочоночки* – пользуясь специальными выемками нарезать картофель бочоночками.

. Заполните таблицу № 1. Формы нарезки и кулинарное использование овощей, поставив знак

X на пересечении блюда и формы нарезки

Виды овощей	Форма нарезки	размеры	Кулинарное использование

Для предохранения от потемнения картофель хранят обычно в воде, предотвращая тем самым соприкосновение клубней с кислородом воздуха.

Другим способом предохранения очищенных клубней от потемнения является сульфитация. Сульфитация заключается в обработке очищенных клубней картофеля водным раствором кислых натриевых солей сернистой кислоты.

Составить отчет о проделанной работе.

Вопросы для закрепления:

1. Из каких операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?
2. Перечисли простые формы нарезки моркови.
3. Для каких целей используются сложные формы нарезки картофеля?
4. Что такое сульфитация картофеля?

Практическое занятие № 3,4

Наименование работы: Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.

На выполнение каждой работы отводится по 4 часа.

Цель: Приобрести практический опыт по обработке капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготавливать белокочанную капусту к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. **Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Н.Э.Харченко.

Оборудование: производственные столы, ванны.

Инструменты, инвентарь, посуда: ножи, разделочные доски, тарелки.

Сырье: Капуста белокочанная, зелень.

Последовательность выполнения работ:

1. Проведение инструктажа на рабочем месте
2. Обработать и подготовить капусту к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.
3. Обработать и нарезать лук репчатый применяя различные формы нарезки.
4. Заполните таблицу Форма нарезки капустных овощей:
5. Ответить на вопросы
6. Составить отчет (заполнить форму).

Ход работы:

1. Заполните таблицу Форма нарезки капустных овощей:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Соломка			
Квадратики			
Дольки			
Рубка			

2

Заполните таблицу Форма нарезки луковых овощей:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Кольца			
Полукольца (соломка)			
Дольки			
Кубики мелкие (крошка)			
Колечки			
Шпажки: мелкие крупные			

Задание №5. Вопросы для закрепления:

1. Каковы отходы при обработке капустных овощей и от чего зависит количество отходов?
2. Каковы отходы при обработке луковых овощей в зимний период года?
3. Для каких целей могут использовать отходы овощей на предприятиях общественного питания?
4. Назовите требования к качеству, предъявляемые к капусте белокочанной.
5. Назовите требования к качеству, предъявляемые к луку репчатому.

Лабораторная работа № 7,8

Наименование работы: Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порций полуфабрикатов из рыбы

На выполнение каждой работы отводится 2 и 4 часа.

Цель: Приобрести практический опыт по обработке рыбы с костным скелетом.

Приготовление порций полуфабрикатов из рыбы.

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Н.Э.Харченко.

Оборудование холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные циферблатные весы, электрического скребка РО – 1.

Инвентарь: доска разделочная «РС», лотки для хранения рыбных полуфабрикатов, ножи поварской тройки.

Сырье: рыба (сом, камбала судак, треска, окунь морской)

Задание 1.

1. Механическая и ручная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.

2. Методы пластования.

Разделка рыбы для фарширования

Последовательность выполнения работ:

<p>Операц ия № 1</p>	<p>Определить органолептическим способом качество рыбы с костным скелетом. Мороженая рыба, если она хорошо заморожена твердая, при постукивании издает звонкий звук. Чешуя плотно прилегает к коже, не имеет повреждений и пятен. У рыбы, не имеющей чешуи кожа гладкая. Размороженное мясо рыбы должно быть плотным, не отставать от костей. Доброкачественность мороженой рыбы можно определить проколом горячей поварской иглой. Если рыба несвежая, то появится гнилостный запах.</p>
<p>Операц ия № 2</p>	<p>Организация рабочего места. Подобрать посуду и инвентарь для обработки рыбы, проверить маркировку разделочной доски «РС». Правильно организовать рабочее место для обработки рыбы. На расстоянии вытянутой руки установить весы, перед собой установить разделочную доску. С левой стороны – лоток с рыбой, с правой лоток для обработанной рыбы.</p>
<p>3. Операц ия № 3 Операц ия № 4</p>	<p>Оттаивание рыбы Рыбу чешуйчатую и бесчешуйчатую оттаивать в ванне, в воде температурой 10 – 15°С. Учитывая, что при оттаивании теряется часть минеральных веществ в воду добавить соль (7 – 10 г на 1 л воды). Крупные экземпляры рыбы оттаивать в воде не более 4 ч, средние и мелкие не более 2 ч. Рыбу вынуть, уложить на решетки, дают стечь воде. Оттаявшая рыбы должна иметь температуру в толще мышцы – 10° С. Очистка от чешуи чешуйчатой рыбы. Рыбу очищают вручную средним ножом поварской тройки, теркообразным ручным скребком или электрическим скребком РО – 1. Рыбу взвесить. 1. Перед началом работы проверить: надежность крепления электродвигателя к столу, установить скребок с нужным числом зубьев. Проверить наличие предохранительного кожуха, работу скребка на холостом ходу. 2. При очистке рыбу уложить на разделочную доску, левой рукой прижать ее к доске, правой</p>

	<p>проводить вращающимся скребком от хвоста к голове. Очищенную рыбу промыть холодной водой</p> <p>2. Очистка бесчашуйчатой рыбы.</p> <p>Взвесить рыбу.</p> <p>По направлению от хвоста к голове ножом счистить ножом слизь.</p> <p>Рыбу промыть</p>	
Операция № 5	<p>Удаление плавников.</p> <p>Удалить спинной плавник. Рыбу уложить на бок, подрезать мякоть вдоль плавника, с одной стороны, перевернуть рыбу и сделать надрез, с другой стороны. Ножом прижать подрезанный плавник к доске, резко отвести рыбу в сторону и удалить спинной плавник.</p> <p>Удалить плавник у анального отверстия таким же образом</p> <p>Отрезать остальные плавники.</p> <p>Хвостовой плавник отрезать прямым срезом от основания средних лучей хвостового плавника.</p>	
Операция № 6	<p>Промывание, обсушивание.</p> <p>Разделанную рыбу тщательно промыть холодной водой. Для удаления остатков крови в воду добавить поваренную соль.</p> <p>Взвесить.</p> <p>Рыбу уложить на решетку стеллажа или противень разрезом вниз, дать стечь жидкости, обсушить.</p>	

Задание 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для: варки, припускания, тушения, запекания, жаренья

Последовательность выполнения работ:

Операция № 1	<p>Организовать рабочее место для приготовления рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Подобрать посуду и инвентарь для обработки рыбы, проверить маркировку разделочной доски «РС».</p> <p>Правильно организовать рабочее место для обработки рыбы. На расстоянии вытянутой руки установить весы, перед собой установить разделочную доску. С левой стороны – лоток с рыбой, с правой лоток для полуфабрикатов из рыбы.</p>	
Операция № 2	<p>Взвешивание целого филе.</p> <p>Взвесить целое филе.</p> <p>Определить количество порции, которые можно получить из филе, зная массу 1 порции.</p>	
Операция № 3	<p>Нарезание полуфабрикатов по массе</p> <p>Нарезание полуфабрикатов начинают с пяточной части ножа по мере его углубления в продукт</p> <p>продвигать скользящим движением лезвие ножа к себе.</p> <p>Нарезанные полуфабрикаты взвесить на весах. Допускается отклонение от установленной массы</p> <p>порций до 3 % на 10 порций взвешенных полуфабрикатов.</p>	

<p>Операция № 4</p>	<p>Приготовление панировок. Мучная. Муку первого сорта просеять. Красная панировка. Хлеб белый пшеничный подсушить Размолоть или натереть на терке Просеять Белая мучная Черствый пшеничный хлеб зачистить от корок Размолоть или натереть на терке Просеять. Льезон. Яйца помыть, разбить в отдельную посуду Добавить холодное молоко, в соотношении 1 : 0,5 соль. Перемешать или взбить венчиком На 1 кг льезона необходимо взять сырья: яиц или меланжа 670г, воды или молока 340г, соли 10.</p>	
<p>Операция № 5</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Полуфабрикаты для варки: Нарезать порционные куски из филе с кожей и костями, или из филе с кожей без костей под углом 90⁰ С, На коже сделать надрезы в 2 – 3 местах. Полуфабрикаты для припускания. Нарезать порционные куски из филе на коже без костей или чистого филе, начиная с хвостовой части с кожей под углом 30⁰ С Полуфабрикаты для жаренья основным способом. Нарезать порционные куски из не пластованной рыбы – кругляши, филе с кожей и костями, нарезанные под углом 90⁰ С, из филе с кожей без костей, из чистого филе под углом 30⁰ С по весу Посыпать солью, перцем панировать в мучной панировке. Полуфабрикаты для жаренья во фритюре. Нарезать порционные куски из филе с кожей без костей, из чистого филе под углом 30⁰ С по весу Посыпать солью, перцем Панировать в муку, смочить в льезоне, белой или красной панировке. Нарезать порционные куски из филе на коже без костей или чистого филе, начиная с хвостовой части с кожей под углом 30⁰ С</p>	
<p>Операция. № 6</p>	<p>Определение качества рыбных полуфабрикатов, рекомендации к использованию к тепловой обработки. Полуфабрикаты должны иметь запах свежей рыбы, без посторонних запахов, консистенция мякоти плотная, упругая. Полуфабрикаты для варки– порционные куски с кожей, с кожей и костями (позвоночной и реберным костями) под прямым углом, кожа надрезана в двух- трех местах. Полуфабрикаты для припускания, запекания, тушения –порционные куски с кожей без костей или из филе с кожей, нарезаны под углом 30⁰ С Полуфабрикаты для жаренья основным способом -порционные куски кругляши или куски с кожей, из филе с кожей и костями, из филе чистого, нарезанные под углом. панированные в мучной или сахарной панировке. Панировка равномерно покрывает куски рыбы. Полуфабрикаты для жаренья во фритюре - порционные куски из филе с кожей или чистого филе, нарезанные под углом. панированные в двойной панировке.</p>	
<p>Операция № 7</p>	<p>Хранение рыбных полуфабрикатов. Порционные куски рыбы охладить 2 – 3 ч при температуре 0 – 4⁰ С Хранить в холодильнике при температуре 0 – 4⁰ С 6 – 8 часов.</p>	

Составить отчет о проделанной работе.

Вопросы для повторения:

1. Рыба с содержанием жира от 2% до 5% к какой категории относится?
2. Перечислить виды рыбы, которые относятся к лососевым.
3. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, в чем его смачивают.
4. Что входит в состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы
5. Что относится к головоногим моллюскам
6. Какую рыбу чаще готовят в фаршированном виде.
7. Какая температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы.
8. Какая рыба считается наиболее ценным продуктом питания.
9. Под каким углом нарезают для жарки основным способом порционные куски рыбы.

Лабораторная работа 9

Наименование работы: Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. На выполнение каждой работы отводится 4 часа.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий:

Н.Э.Харченко.

Оборудование холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные циферблатные весы, электрического скребка РО – 1.

Инвентарь: доска разделочная «РС», лотки для хранения рыбных полуфабрикатов, ножи поварской тройки.

Сырье: рыба (сом, судак, треска, окунь морской), мука, яйцо, сухари, хлеб белый пшеничный, соль, перец, репчатый лук.

Последовательность выполнения работ:

Последовательность операций	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
1	Котлеты или биточки. На 1 порцию котлет или биточков необходимо взять 106 г рыбной котлетной массы, 10 г панировочных сухарей.
2	Взвешивают 530 г котлетной массы, развешивают на 10 порций по 53 г
3	В левую руку помещают котлетную массу, а правой рукой отделяют кусочки, развешивают по 53 г, укладывают на стол, посыпанный панировкой.
4	На разделочной доске, посыпанной белыми панировочными сухарями, подкатывают шарики котлетной масса левой рукой и формируют изделия, держа правой рукой лопатку и придавая им форму: Котлетам - приплюснутой формы с одним заостренным концом толщиной 2 - 2, 5 см. длиной 10 – 12см, по 2 шт. на порцию масса полуфабриката 115г Биточкам - округло приплюснутой формы диаметром 6 см. и толщиной 2 см по 2 шт. на порцию масса полуфабриката 115г
	Тефтели рыбные
1	Приготовить рыбную котлетную массу с добавлением пассерованного репчатого лука из расчета на 1 порцию тефтелей 65 г чистого филе, 13 г пшеничного хлеба, 20 г молока или воды, 14 г репчатого лука (масса нетто).
2	Сформовать шарики диаметром 3 см, по 3 – 4 шт. на порцию
3	Панировать в муке. Масса полуфабриката 118г.
	Тельное из рыбы.
1	На 1 порцию тельного необходимо взять 106 г рыбной котлетной массы, 28 г фарша, 7 г льезона, 6 г сухарей. Масса полуфабриката 145 г.
2	Приготовить фарш.
3	Грибы белые или шампиньоны очистить, промыть, ошпарить, нашинковать, обжарить
4	Лук репчатый очистить, промыть, нашинковать мелкой крошкой, пассеровать на жире
5	Яйца сварить вкрутую, очистить нашинковать мелким кубиком
6	
7	Соединить грибы, лук, яйцо, добавит соль, перец, перемешать

	8	
	Формовка тельного	
	Развесить рыбную котлетную массу по 53 г., уложить на полотняную салфетку смоченную холодной водой, придать форму лепешки толщиной 1 см На середину лепешки уложить фарш. Сложить лепешку вдвое, придать форму полумесяца. Смочить в взбиты яйца, панировать в сухарях.	
	Руллет рыбный	
	Приготовить фарш как для тельного - луковый с яйцом или луковый с грибами. Рыбную котлетную массу уложить на смоченную водой ткань слоем 1.5 см в виде прямоугольника шириной 20 см.	
	На середину по всей длине уложить луковый фарш.	
	Края марли приподнять и полностью закрыть фарш котлетной массой, придать рулету форму батона	
	Противень смазать маслом	
	Переложить рулет на противень швом вниз, смазать льезоном, посыпать сухарями, сделать проколы в нескольких местах по середине. На 1 порцию рулета необходимо взять 100г, фарша 25, масса полуфабриката 125 г	
	Фрикадельки рыбные	
	1 Приготовить котлетную массу с добавлением яиц и сырого репчатого лука из расчета на 1 порцию фрикаделек 65 г чистого филе, 13 г пшеничного хлеба, 20 г молока или воды, яйца 1/5 шт., 14 г репчатого лука (масса нетто).	
	2 Формуют шарики массой 15 – 18 г по 8 – 10 шт. на порцию. Масса полуфабриката 118г	

Определение качества рыбных полуфабрикатов, рекомендации к использованию к тепловой обработки

- | | |
|---|--|
| 1 | Изделия одинакового размера, правильной формы. |
| 2 | Форма котлет овально приплюснутая с одним заостренным концом, запанированы в сухарях |
| 3 | Форма биточков - округло приплюснутая, панированы в сухарях |
| 4 | Форма тельного в виде полумесяца, панированы в двойной панировке |
| 5 | Тефтели должны иметь форма шариков, панировка мучная. |
| 6 | Поверхность изделий ровная, без трещин и ломаных краев. |
| 7 | Панировка плотно прилегает к изделиям, не закатана в изделия. |
| 8 | Масса на разрезе однородная |

Хранение рыбных полуфабрикатов.

Котлетную массу слоем не более 5 см, и хранят при температуре 0 - 40С 2 – 3 часа.

Полуфабрикаты из котлетной массы укладывают в лотки, посыпанные панировочными сухарями, тефтели в лотки посыпанные мукой, хранят в холодильнике при температуре 0 - 40С 12 часов.

Практическое занятие 10

Наименование работы: Обработка нерыбного водного сырья

На выполнение каждой работы отводится 4 часа.

Цель: Приобрести практический опыт по обработке нерыбного водного сырья.

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:

Н.Э.Харченко.

Оборудование: холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные циферблатные весы, электрического скребка РО – 1.

Инвентарь: доска разделочная «РС», лотки для хранения рыбных полуфабрикатов, ножи поварской тройки.

Сырье: Креветки; Кальмары

Задание 1. Произвести обработку морских ракообразных и головоногих моллюсков

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести первичную обработку креветок: замороженных креветок предварительно оттаивают на воздухе при температуре 18-20°C. Размораживать полностью креветок не рекомендуется, так как головы их темнеют, и ухудшается внешний вид. После промывания их отваривают.
3. Произвести первичную обработку кальмара: размораживание в холодной воде + 170 С. У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновые пластинки, если они были оставлены. Тушки и филе опускают на 3-6 мин в воду температурой 60-65°C (соотношение воды и кальмаров 3:1) и удаляют кожицу (пленку). Подготовленные тушки и филе кальмаров тщательно промывают
4. Произвести бракераж готовых полуфабрикатов
5. Оформить отчет и сдать работу
6. Убрать рабочее место и сдать дежурным
7. Требования к качеству

Внешний вид: полуфабрикаты сохраняют форму

Цвет: соответствует виду

Запах: без посторонних запахов

Консистенция: упругая, мягкая

Полуфабрикаты после охлаждения хранят при температуре 2-6°C не более 12 ч.

Вопросы для проверки:

1. Расскажите о видах и пищевой ценности нерыбных морепродуктов, используемых в общественном питании.
2. В чем состоит обработка нерыбных морепродуктов и их кулинарное использование

Практическое занятие № 12,13

Наименование работы: Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

На выполнение каждой работы отводится по 4 часа.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:

Н.Э.Харченко.

Оборудование холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные циферблатные весы.

Инвентарь: доска разделочная «МС», лотки для хранения мясных полуфабрикатов, ножи поварской тройки.

Сырье: мясо говядина, свинина, яйца, панировочные сухари, репчатый лук.

Задание 1. Произвести обработку мяса и приготовить следующие полуфабрикаты:

а) Ростбиф;

б) Мясо шпигованное

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести первичную обработку мяса: Размораживание, обмывание теплой водой (20-30°C) снижает поверхностное микробное обсеменение на 95-99%. Обмытые куски для охлаждения промывают холодной водой (температура 12-15°C). Затем их обсушивают на воздухе или салфетками из хлопчатобумажной ткани.
3. Производят обвалку мяса
4. После обвалки производится жиловка — удаление грубых пленок и сухожилий и зачистка — выравнивание кусков полученного мяса.
5. Произвести обработку моркови и белых кореньев
6. Произвести нарезку овощей и кореньев брусочком
7. Приготовление ростбифа: мясо зачищают от поверхностных пленок, а и сухожилий. Для равномерного прогрева полуфабрикаты формируют и перевязывают шпагатом. Используют для жарки.
8. Приготовление мяса, шпигованного: готовят из кусков массой 1,5-2 кг, мясо шпигуют с помощью шпиговальной иглы или ножа вдоль волокон длинными брусочками моркови, белых кореньев
9. Оформить отчет и сдать работу
10. Убрать рабочее место

Требования к качеству

Внешний вид: полуфабрикаты сохраняют форму, поверхность кусков ровная, без сухожилий.

Не допускается наличие каких-либо признаков порчи, загара, ослизлости.

Цвет: соответствует виду

Запах: без посторонних запахов

Консистенция: упругая, мягкая

Полуфабрикаты после охлаждения хранят при температуре 2-6°C не более 48 ч.

1. Карта качества

Органолептическая оценка качества полуфабриката «Ростбиф»	
Внешний вид	
Цвет	
Консистенция	
Запах и вкус	

2.	Карта качества
	Органолептическая оценка качества полуфабриката «Мясо шпигованное»

Внешний вид
 Цвет
 Консистенция
 Запах и вкус

Отчет о проделанной работе.

Вопросы для проверки:

1. Дайте характеристику основных тканей мяса.
2. Каковы его строение, особенности химического состава, пищевая и энергетическая ценность?
3. Какие виды мяса по термическому состоянию вам известны?
4. Как осуществляется контроль качества мяса? Каковы признаки доброкачественного мяса?

Задание 2. Приготовить порционные полуфабрикаты из говядины

Последовательность технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов из говядины для жаренья	
Организация рабочего места.	
Получение мяса (вырезки), зачистка от сухожилий	
Обмывание мяса.	
Приготовление полуфабрикатов: а) шпигование большого куска мяса; б) нарезание бифштекса под прямым углом из вырезки толщиной 2-3 см, который слегка отбивают; в) нарезание филе из средней части вырезки толщиной 4- 5 см, которое иногда обвязывают шпагатом, чтобы при тепловой обработке оно не деформировалось; г) нарезание лангета под острым углом из тонкой части вырезки по 2 куска на порцию, которые слегка отбивают; д) нарезание антрекота из толстого и тонкого краев говядины под прямым углом. Куски должны иметь овально-продолговатую форму толщиной 1,5-2 см, допускается наличие жира до 1 см. е) нарезание ромштекса из толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей задней ноги под острым углом; его отбивают, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.	
Приготовление полуфабрикатов из говядины в виде порционных кусков для тушения: Полуфабрикаты нарезают из боковой и наружной частей задней ноги (1 или 2 куска на одну порцию) поперек волокон мяса овальной или прямоугольной формы	

Задание 3. Приготовить мелкокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) «Бефстроганов»
- б) «Азу»
- в) «Гуляш»

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести первичную обработку мяса
3. Приготовить п\ф бефстроганов: нарезать мясо на порционные куски толщиной 1-1,5 см, отбить до толщины 0,5 и нарезать брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр.
4. Приготовить п\ф азу: нарезать мясо на порционные куски толщиной 1,5-2 см, и разрезать на брусочки массой 10-15 гр.
5. Оформить отчет и сдать работу

Требования к качеству полуфабрикатов для жаренья из говядины	

Порционные полуфабрикаты должны быть нарезаны поперёк мышечных волокон; поверхность - незаветренная, цвет и запах - характерные для доброкачественного мяса.
Бифштекс и филе- куски мякоти вырезки неправильной округлой формы без жира.
Говядина духовая - мясо нарезано поперек волокон по 1-2 куска на порцию, овальной или четырехугольной формы.

Бефстроганов- нарезан из вырезки, толстого или тонкого края, верхних и внутренних кусков тазобедренная части. Мясо хорошо отбито (кроме вырезки), нарезано поперек волокон брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 грамм.

Азу - мясо нарезано брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 грамм, поперек волокон из боковой и наружной частей задней ноги.

Сроки хранения

Порционные полуфабрикаты хранят не более 36 ч, панированные и мелко кусковые не более 24 ч при температуре 2-6 °С.

Требования к качеству

Внешний вид	форма кусочков полуфабрикатов правильная, не допускается выделение сока.
Цвет	от розового до красного
Консистенция	естественные, свойственные данному виду мяса.
Запах и вкус	упругая

3. Карта качества

Органолептическая оценка качества полуфабриката «Бефстроганов»

Внешний вид	
Цвет	
Консистенция	
Запах и вкус	

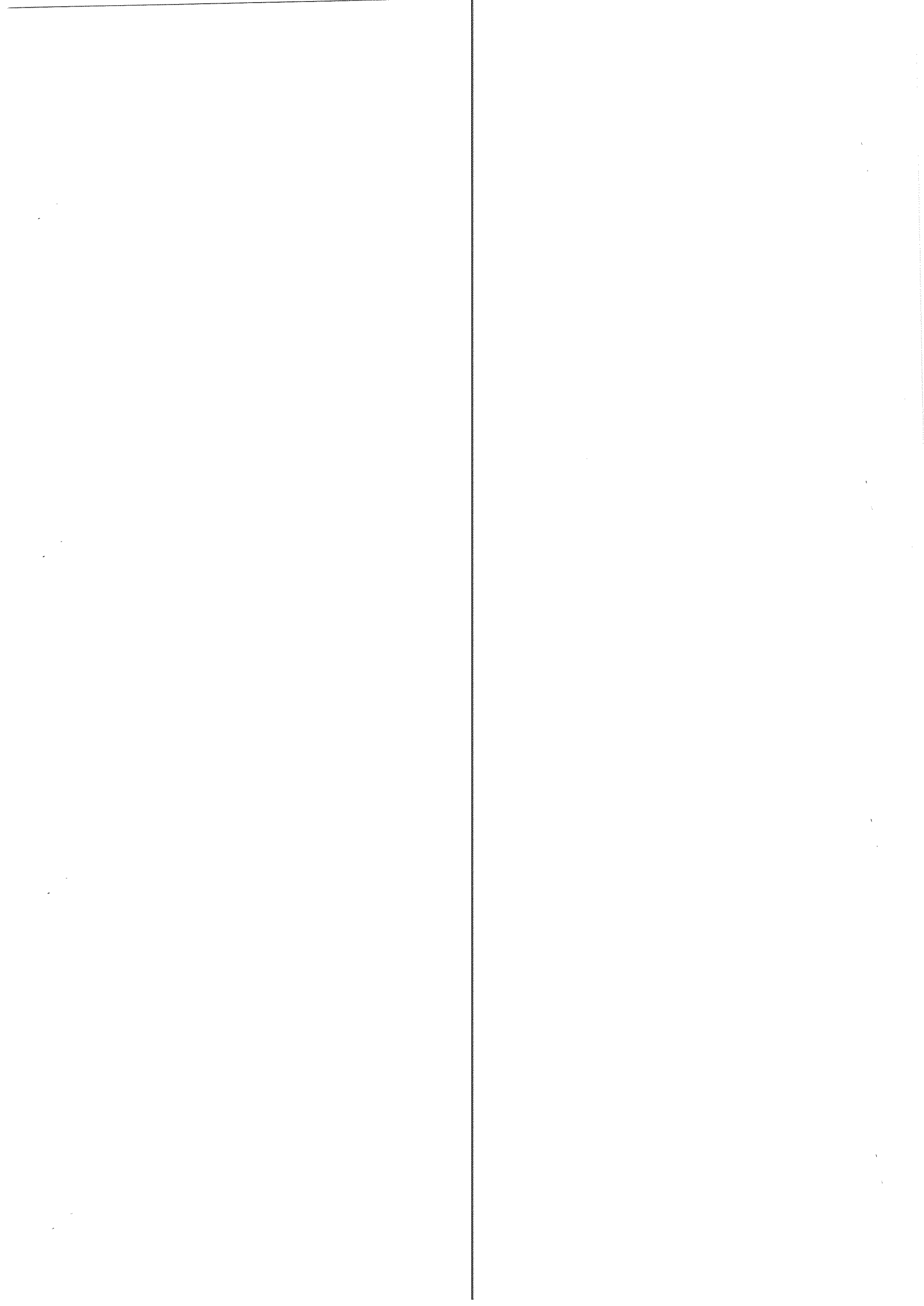
4. Карта качества

Органолептическая оценка качества полуфабриката «Азу»

Внешний вид	
Цвет	
Консистенция	
Запах и вкус	

Вопросы для закрепления:

1. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
2. В чем заключаются санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов?
3. Каковы особенности приготовления и ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов.



Практическое занятие № 14,15

Наименование работы: Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы и из котлетной массы.

На выполнение каждой работы отводится по 4 часа.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению полуфабрикатов из рубленой мясной массы и из котлетной массы.

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий:

Н.Э.Харченко.

Оборудование холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные циферблатные весы, мясорубка электрическая.

Инвентарь: доска разделочная «МС», лотки для хранения полуфабрикатов, ножи поварской тройки.

Сырье: рубленая мясная масса

Задание 1. Приготовить следующие полуфабрикаты:

- а) «Зразы рубленые»
- б) «Тефтели мясные»

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести первичную обработку мяса, лука, яйца, панировочных сухарей, зелени
3. Подготовить хлеб: у хлеба высшего сорта срезают корочки, затем замачивают в воде, отжимают
4. Приготовить котлетную массу: мясо нарезают, пропускают через мясорубку, подготовленный хлеб, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, перемешивают и выбивают.
5. Приготовить фарш: обработанный лук нарезают крошкой, пассеруют, соединяют с вареными рублеными яйцами, зеленью, добавляют соль, перец и все перемешивают.
5. Приготовить п\ф зразы: на середину лепешки из котлетной массы толщиной 1 см кладут фарш, края соединяют, панируют в сухарях, формируют в виде кирпичика с овальными краями.
6. Приготовить п\ф тефтели: в котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук, изделиям придают форму шариков диаметром 3 см, панируют в муке.
7. Оформить отчет и сдать работу

Требования к качеству блюд

<i>Зразы рубленые</i>	
Внешний вид: п\ф имеет форму кирпичиков с закругленными краями, поверхность без трещин, полностью покрыта панировкой, края ровные, не рваные, на разрезе фарш по всей длине, толщины слоев одинаковая	
Цвет: соответствует виду рыбы	
Запах: без посторонних запахов, гнили и кислоты	
Консистенция: однородная, у фарша - мягкая	
<i>Тефтели мясные</i>	
Внешний вид: п\ф имеет форму шариков, поверхность без трещин, полностью покрыта панировкой, края ровные, не рваные	
Цвет: соответствует виду мяса	
Запах: без посторонних запахов, гнили и кислоты	
Консистенция: однородна	

Вопросы для закрепления:

1. Укажите изменения, происходящие в туше животного после его убоя.

2. В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?
3. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы

Практическое занятие № 17

Наименование работы: Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

На выполнение каждой работы отводится 4 час.

Цель: Приобрести практический опыт по обработке домашней птицы, приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Н.Э.Харченко.

Оборудование: холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные циферблатные весы.

Инвентарь: доска разделочная «МС», лотки для хранения рыбных полуфабрикатов, ножи поварской тройки.

Сырье: Тушки «Саянского бройлера»

Задание 1 Приготовить следующие полуфабрикаты:

а) «Рагу из птицы»

б) «Птица отварная»

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести механическую кулинарную обработку птицы
3. Размораживание: тушки укладывают на столы.
4. Опаливание: если у птицы имеются недоразвитые перья (пеньки), то их удаляют с помощью пинцета.
5. Удаление головы, шеи, ног, крыльев. Головы отрубают между 2-м и 3-м шейными позвонками. На шее перед удалением делают вертикальный надрез кожи со стороны спины, кожу оттягивают, высвобождают шею и затем удаляют ее на уровне плечевых суставов, при этом кожу шеи (на 1/3) оставляют на тушке, чтобы она прикрывала место отруба. Ноги отделяют по заплюсневый сустав. Крылья — по локтевой сустав (кроме цыплят).
6. Потрошение. У птицы, поступающей в полупотрошеном виде, удаляют внутренний жир, печень с желчным пузырем, пищевод, трахею, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, семенники, яичники. У потрошеной птицы удаляют внутренний жир, легкие, почки (если они имеются). Участки тушки, пропитанные желчью, срезают.
- Потрошат птицу через продольный надрез в брюшной полости от конца грудной кости (киль) до анального отверстия. Сверху на спине у копчика вырезают жировую железу.
7. Мытье. Птицу промывают холодной проточной водой температурой не выше 15°C. При промывании удаляют загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей.
8. Обсушивание. Промытую птицу обсушивают. Для этого ее укладывают на противни, решетки разрезом вниз, чтобы стекала вода.
9. Приготовление п\ф «Птица отварная»: для заправки "в кармашек" на брюшке тушки с двух сторон делают разрезы кожи ("кармашки") и вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылья подвертывают к спинке так, чтобы они придерживали кожу шеи.
10. Приготовление п\ф «Рагу из птицы»: нарезают из птицы кусками массой по 40-50 г.
11. Произвести бракераж готовых полуфабрикатов
12. Оформить отчет и сдать работу
13. Убрать рабочее место

Требования к качеству блюд

Птица отварная	
Внешний вид: поверхность чистая, без остатков перьев и пеньков, без слизи, сухая, жир бледно-желтого цвета	
Цвет: соответствуют данному виду птицы	
Запах: соответствуют данному виду птицы, без постороннего	
Консистенция: плотная, упругая	
Рагу из птицы	
Внешний вид: кусочки птицы вместе с костями, поверхность не заветренная	
Цвет: соответствуют данному виду птицы	
Запах: соответствуют данному виду птицы, без постороннего	
Консистенция: плотная, упругая	

Отчет о проделанной работе.

Вопросы для закрепления:

1. Укажите изменения, происходящие в туше животного после его убоя.
2. В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?
3. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.

Задание 2. Приготовить следующие полуфабрикаты:

а) «Котлета по-киевски»

б) «Птица по-столичному»

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести первичную обработку птицы, зелени, хлеба, яиц
3. Приготовление лезона
4. Подготовка сухарей панировочных.
5. Приготовление п/ф «Котлета по-киевски»: подготовленную тушку курицы кладут на разделочную доску спинкой вниз, подрезают кожу в пашинках и отгибают ножки, выворачивая их в суставах; снимают кожу с филейной части; по выступу грудной кости подрезают мякоть; разрубая косточку-вилку (ключицу) и срезают сначала одно филе с плечевой (крыльевой) косточкой, а затем — другое.
Плечевую косточку зачищают от мякоти и сухожилий и укорачивают до 3-4 см, отрубая утолщенную часть. Далее с большого филе срезают поверхностную пленку, а с внутренней его стороны делают вдоль один или два небольших косых надреза, разворачивают филе так, чтобы открылось проходящее внутри него сухожилие, которое перерезают в двух-трех местах, после чего филе слегка отбивают до толщины 2,5-3 мм; сухожилия слегка надрезают и, если образуются разрывы, на них накладывают тонко отбитые кусочки филе; на середину отбитого филе кладут сформованный в виде груши кусочек сливочного масла. На фарш укладывают малое филе и заворачивают края большого филе так, чтобы полностью покрыть фарш.
6. Котлеты смачивают в лезоне, панируют в белой панировке, еще раз смачивают в лезоне и снова панируют в белой панировке. До жарки хранят в холодильнике, чтобы масло застыло. Масло для фарширования можно смешать с рубленой зеленью или сырыми желтками яиц.
7. Приготовление п/ф: «Птица по-столичному»: у большого филе отрезают плечевую косточку. Подготовленное филе слегка отбивают, смачивают в лезоне, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой.
8. Оформить отчет и сдать работу
9. Убрать рабочее место

Лабораторная работа 16,18

Наименование работы: Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

На выполнение каждой работы отводится по 4 часа.

Цель: Приобрести практический опыт по обработке домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Н.Э.Харченко.

Оборудование холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные циферблатные весы.

Инвентарь: доска разделочная «МС», лотки для хранения рыбных полуфабрикатов, ножи поварской тройки. пинцет для обработки птицы, ножницы-секаторы Сырье: Тушки «Саянского бройлера»

Задание 1. Обработать птицу

Последовательность технологических операций при обработке птицы

1. Организация рабочего места повара.
2. Прием птицы. Взвешивают полученную птицу, которая может быть I и II категории, потрошенной, полупотрошенной, в остывшем, охлажденном или мороженом состоянии. При приемке необходимо определить категорию птицы.
3. Определение доброкачественности. Доброкачественность птицы определяют по внешнему виду.
4. Обработка птицы. по второй шейный позвонок. Перед удалением шеи на ней делают вертикальный надрез кожи со стороны спины, затем кожу опускают и отрубают шею. Крылья отрубают по локтевой сустав. Промытые тушки укладывают на стеллажи грудкой вниз, чтобы стекала вода.

Обработанную тушку заправляют (формуруют) для придания компактной формы, равномерности процесса тепловой обработки

Задание 2. Произвести заправку птицы

Способы заправки птицы «В кармашек»

1. Удаление пеньков пинцетом.
2. Прорезание кожи на шее (кожу оттягивают и голову отрубают), удаление зоба, трахей, пищевода.
3. Обрубание ножек по заплюсневый (пяточный) сустав.
4. Прорезание брюшка, удаление внутренностей, сальников, кожи вокруг анального отверстия. Промывание птицы.
5. Заправка ножек в «кармашек»: на брюхе делают надрезы и вставляют ножки, кожу заворачивают на спину и прижимают ее подвернутыми крылышками.

Без иглы

Первый способ. Этот способ используют для заправки кур и цыплят. Он включает следующие действия.

1. Кожу шеи заворачивают на спинку, прижимают ее подвернутыми крылышками. Тушку кладут спиной на разделочную доску. На грудной кости завязывают петлю (сердину нитки цепляют за кончик грудной кости).
2. Кончик петли пропускают посередине крыльной кости, подводя нитки под спину, опоясывая тушку крест-накрест.
3. После этого накладывают нитки на концы каждой ножки, натягивают их, прижимая плотнее к тушке, и завязывают в узел.

Второй способ. Этим способом чаще заправляют тушки крупной птицы. Его проводят в следующей последовательности.

1. Обработанную тушку кладут спиной вниз. Нитками длиной 0,7-0,8 м завязывают петлю на хвостовом жировике.
2. Пропускают нитки на отрубленные концы ножек, набрасывают петлю, конец ниток пропускают через спинку, опоясывают тушку крест-накрест.
3. Кончик ниток выводят посередине крыльных косточек, стягивают нитки и завязывают узел на филейной части груди.

«В одну нитку»

При заправке птицы в «одну нитку» кожу от шеи заворачивают на спинку, прижимают ее завернутыми крылышками. Прокалывают окорочка иглой с ниткой под филейной частью, протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставляя конец нитки у первоначального прокола. После этого иглу с ниткой переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают конец выступа филейной части, накидывают на вторую ножку, концы ниток стягивают и завязывают.

«В две нитки»

Для заправки птицы в «две нитки» иглу с ниткой пропускают через ножки в месте сгиба и через туловище, затем тушки поворачивают на бок, кожу с шеи заворачивают на спинку, закрывают горловое отверстие, пропускают иголку с ниткой через одно крыло, захватывают кожу шеи и спины, прокалывают второе крыло, вынимают иглу и нитку и завязывают концы. Второй ниткой прикрепляют ножки к туловищу. Иглой с ниткой прокалывают ножку у таза, затем прокалывают конец кия с другой стороны, завязывают концы нитки.

Сроки хранения

После приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи их немедленно охлаждают до температуры 6 °С. Хранят полуфабрикаты при температуре 0-4°С в металлических ящиках и на лотках в холодильных камерах:

- тушки разделанные, филе натуральное и окорочка не более 36 ч;
- панированное филе до 24 ч;
- потроха, суповой набор и кости до 18ч;
- рубленные изделия до 12 ч.

Оформить данные в тетрадь.

Задание 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё Последовательность выполнения работы:

1. Организация рабочего места повара.
2. Мякоть кур отделяют от костей и кожи.
3. Черствый белый хлеб очищают от корок, нарезают на кусочки, замачивают в молоке или сливках.
4. Затем мякоть кур пропускают через мясорубку, соединяют с подготовленным хлебом, добавляют соль (можно ввести сливочное масло),
5. тщательно размешивают и пропускают через мясорубку еще раз.
6. Полученную массу хорошо выбивают и охлаждают.

Готовят котлетную массу из мяса курицы, индейки, фазана. Котлетную массу из дичи используют для котлет охотничьих. Котлетную массу из домашних кур готовят так же, как из мяса скота, но корки с пшеничного хлеба срезают и в массу добавляют жир домашней птицы, сливочное масло или сливочный маргарин. В котлетную массу из дичи добавляют черный молотый перец.

Из котлетной массы готовят следующие полуфабрикаты.

Биточки и котлеты. Для их приготовления котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке и придают соответствующую форму. При приготовлении биточков паровых полуфабрикаты не панируют.

Котлеты пожарские. Для их приготовления котлетную массу разделяют по 3 - 4 шт. на порцию. Форма полуфабриката яйцевидно-приплюснутая, панируют в фигурной панировке (кубики или соломка из хлеба).

Задание 4. Приготовить следующие

полуфабрикат: а) «Котлета рубленая из птицы»

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести первичную обработку птицы, панировочных сухарей
3. Подготовить хлеб: у хлеба высшего сорта срезают корочки, затем замачивают в воде, отжимают
4. Приготовить котлетную массу: птицу нарезают, пропускают через мясорубку, подготовленный хлеб, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, перемешивают и выбивают.
5. Приготовить п\ф: из котлетной массы формируют п\ф овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом. Котлеты панируют в сухарях
6. Произвести бракераж готового полуфабриката
7. Оформить отчет и сдать работу
8. Убрать рабочее место

Требования к качеству блюд

<i>Котлета рубленая из птицы</i>	
Внешний вид: п\ф имеет овально-приплюснутую форму с заостренным концом, поверхность без трещин, полностью покрыта панировкой, края ровные, не рваные	
Цвет: соответствует виду птицы	
Запах: без посторонних запахов, гнили и кислоты	
Консистенция: однородная	

Отчет о проделанной работе

Вопросы для закрепления:

1. Приведите технологическую схему первичной обработки сельскохозяйственной птицы (операции и их назначение).
2. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к изготовлению и хранению полуфабрикатов из птицы?
3. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?