



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕДЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор по учебной работе

Хохлов Е.В. Хохлова

06 июня 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Москва, 2025 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов», МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина МДК.01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов»; МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов» является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в составе профессионального цикла.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1, ОК 01, ОК 04, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом	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, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых

	требований к безопасности готовой продукции	полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК 01.01

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т. ч.:	
лекции, уроки	28
практические занятия	14
Самостоятельная работа	22
Промежуточная аттестация в форме тестирования	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК 01.02

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	58
в т. ч.:	
лекции, уроки	24
практические занятия	24
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК 01.01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены), иные виды учебной работы в соответствии с учебным планом	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	64		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.</p> <p>Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p>Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента</p> <p>Практическая работа. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p>	8 8 4	1 3 1	ПК 1.1, ОК 01, ОК 04, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	10		ПК 1.1, ОК 01,

Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	10	1	ОК 04, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).			
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения			
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.			
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.	6	2	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание учебного материала	10		ПК 1.1, ОК 01, ОК 04, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	10	1, 2	
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов,			

	обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.			
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).			
	Практическое занятие. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	4	2	
	Практическое занятие. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	4	2, 3	
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.			
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.	6	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	6	1	
Промежуточная аттестация : тестирование		2		
Итого по дисциплине (всего):		64		

Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК 01.02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены), иные виды учебной работы в соответствии с учебным планом	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	58		
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сущеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.</p> <p>Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.</p>	5		ПК 1.1, ОК 01, ОК 04, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
		3	1	

	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.		3	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	2	1	
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание учебного материала Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Самостоятельная работа обучающихся Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.	5 3 2	1	ПК 1.1, ОК 01, ОК 04, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий	Содержание учебного материала Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими	5 3	1	ПК 1.1, ОК 01, ОК 04, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4

сложного ассортимента	требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных			
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.			
	Самостоятельная работа обучающихся Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	2	1	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	11		ПК 1.1, ОК 01, ОК 04, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	3	1	
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом			

	требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.			
	Практическая работа. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	8	3	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание учебного материала Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	5 3		ПК 1.1, ОК 01, ОК 04, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 1
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	2	2	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из	Содержание учебного материала Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	11 3		ПК 1.1, ОК 01, ОК 04, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 1

мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Variанты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.			
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.			
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.			
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов			
	Практическая работа Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.		8	3
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Содержание учебного материала Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	5		ПК 1.1, ОК 01, ОК 04, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения	3	1	

	подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.			
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2		
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Практическая работа. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	11 3 8		ПК 1.1, ОК 01, ОК 04, ОК 10, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 1 3
Промежуточная аттестация : дифференцированный зачет		-		
Итого по дисциплине (всего):		58		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся – Центральная научная библиотека им. Железнова по адресу Лиственничная аллея, 2, кор. 1 – читальные-компьютерные залы (50 посадочных мест) с выходом в интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные учебные издания

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
3. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
4. Мошков В.И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / Мошков В.И. – Москва: Русайнс, 2021. – 79 с.

3.2.2. Дополнительные учебные издания

1. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушкина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

3. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (открытый доступ)
2. <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
3. <http://www.eaeunion.org/#about> (открытый доступ)
4. <http://www.eurasiancommission.org/> (открытый доступ)
5. <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
6. <http://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/> (открытый доступ)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>Общие и профессиональные компетенции:</i></p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опрос устный; - тестирование; - выполнение практической работы. <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме: 3 семестр-тестирование</p>
<p>Уметь:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы</p>	

<p>обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>Знать:</p> <p>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, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты</p>	

4.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Показатели и критерии оценивания компетенций

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания содержатся в приложении 1.

Контрольные и тестовые задания

Контрольные задания содержатся в приложении 1.

Методические материалы

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, характеризующих формирование компетенций, содержатся в приложении 1.

Приложение 1

Контрольно-оценочные средства

**для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
МДК.01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и
реализации кулинарных полуфабрикатов»**

1.1. Форма промежуточной аттестации: тестирование (3 семестр)

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	$\leq 2,9$

**1. Задания для промежуточной аттестации по МДК.01.01
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения
кулинарных полуфабрикатов (3 семестр)**

1.1 Задание: Ответить на вопросы теста. Задание «Тестирование» формируется по вариантам. Каждый вариант представляет собой 25 вопросов закрытой и открытой формы

Выберите правильный(ые) ответ(ы):

1. Обработку овощей начинают с операции:

Правильный ответ _____ (сортировка)

2. Какой углевод, хорошо растворяется в воде – это:

Правильный ответ _____ (сахар)

3. Какой овощ, содержит наибольшее количество крахмала:

Правильный ответ _____ (картофель)

4. Овощи, содержащие эфирные масла в повышенных количествах:

- а) свекла, арбузы;
- б) петрушка, укроп, сельдерей;
- в) томаты, баклажаны.

5. Какой корнеплод используется только в сыром виде – это:

Правильный ответ _____ (редис)

6. Овощ, который входит в группу корнеплодов – это:

- а) морковь;
- б) картофель;
- в) свекла;
- г) редис.

7. Операция, лишняя в обработке капусты:

- а) удаление донца;
- б) очистка;
- в) нарезка;
- г) мойка.

8. Согласны ли вы с утверждением:

В овощном цехе используются доски с маркировкой МС:

- а) да;
- б) нет.

9. Вид нарезки картофеля, используют в производстве:

- а) брусочки, ломтики;
- б) дольки, соломка;
- в) кружочки, чесночки;
- г) колечки, звенья.

10. Грибы, относящиеся (по строению) к группе пластинчатых:

- а) грузди и рыжики;
- б) белые грибы и подосиновики;
- в) лисички, сыроежки и сморчки.

11. Сырой очищенный картофель можно предохранить от потемнения с помощью:

- а) хранения его в холодной воде;
- б) посыпки его солью или сахаром;
- в) исключения доступа кислорода.

12. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит от:

- а) кулинарного использования;
- б) способа нарезания (машинный или ручной способ);
- в) их размеров.

13. Если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки, необходимо:

- а) выдержать её в течение 15...20 мин в соленой воде;
- б) выдержать её в течение 15...20 мин в горячей воде;
- в) выдержать её в течение 15...20 мин в холодной воде?

14. Фигурная нарезка овощей выполняется только:

Правильный ответ _____ (руками)

15. К недопустимым дефектам охлажденной рыбы относятся:

- а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
- б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
- в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах.

16. Цех для обработки мяса – это...

Правильный ответ _____ (мясной)

17. Луковые овощи, допускающиеся к использованию для приготовления пищи:

- а) запаренные;
- б) загнившие;
- в) с естественным вкусом и запахом, характерными этому сорту;**
- г) поврежденные болезнями;
- д) подмороженные.

18. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это:

Правильный ответ _____ (Бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, шашлык)

19. Полуфабрикаты котлет отличаются от биточков (видом):

Правильный ответ _____ (формой)

20. Ингредиенты, входящие в основной состав котлетной массы:

- а) рыба, хлеб, соль и перец;
- б) чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;**
- в) чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец.

21. Назначение мармитов, тепловых шкафов и терmostатов:

- а) улучшение обслуживания потребителей;
- б) для приготовления горячих блюд;
- в) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;
- г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии.**

22. В какой цвет окрашивается морковь при пассировке в жире:

Правильный ответ _____ (оранжевый)

23. К тыквенным овощам относят:

- а) картофель, свекла;
- б) огурцы, тыква, кабачки, арбуз, дыни;**
- в) морковь, репа;
- г) манго, киви, яблоко.

24. К полуфабрикатам относят:

- а) котлеты жареные;
- б) пельмени и мясной фарш;**
- в) шарики из творога;
- г) вареники с картофелем.

25. Ревень, с плоскими листьями и черешками относится к:

Правильный ответ _____ (десертный) овощ

26. Определите последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, доочистка, мытьё, нарезка**
- в) мытьё, очистка, доочистка, нарезка;
- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

27. Овощи, используемые для фарширования – это...

Правильный ответ _____ (перец)

28. Какая рыба является наиболее ценным продуктом питания:

Правильный ответ _____ (живая)

29. Тепловая обработка продуктов в жарочном шкафу с целью доведения их до кулинарной готовности и образования поджаристой корочки:

Правильный ответ _____ (запекание)

30. В каком овоще, содержится наибольшее количество крахмала:

Правильный ответ _____ (картофель)

31. Операции, входящие в обработку капусты:

- а) сортировка;
- б) удаление кочерыжки;**
- в) доочистка;
- г) мойка;
- д) срезание донца;
- е) очистка.

32. Если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки, необходимо:

- а) выдержать в течении 15...20 мин в соленой воде;**
- б) выдержать в течении 15...20 мин в горячей воде;
- в) выдержать в течении 15...20 мин в холодной воде.

33 Какое вещество, обуславливает оранжевый цвет моркови:

Правильный ответ _____ (каротин)

34. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, доочистка, мытьё, нарезка**
- в) мытьё, очистка, доочистка, нарезка;
- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка?

35. Какой корнеплод используется только в сыром виде:

Правильный ответ _____ (редис)

36. К какой группе овощей относятся овощи: помидоры, баклажаны, перец:

Правильный ответ _____ (плодовые)

37. Яд, содержащийся в позеленевшем картофеле – это:

- а) антоциан;
- б) пектин;
- в) канцероген;
- г) соланин.**

38. К тыквенным овощам относят:

- а) картофель, свекла;
- б) огурцы, тыква, кабачки, арбуз, дыни;**
- в) морковь, репа;
- г) манго, киви, яблоко.

39. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей:

Правильный ответ _____ (овощной)

40. Какой овощ, соответствует виду обработки: Сортируют по размеру и степени зрелости, промывают, вырезают место прикрепления плодоножки – это:

Правильный ответ _____ (помидор)

41. Для приготовления рагу, капусту нарезают в виде полосок шириной 2-2,5 см, затем поперек на квадратики. Дайте название вида нарезки:

Правильный ответ _____ (шашки)

42. Сырой очищенный картофель от потемнения можно предохранить с помощью:

- а) хранения его в холодной воде;
- б) посыпки его солью или сахаром;
- в) исключения доступа кислорода.**

43. Простые формы нарезки овощей, относящиеся к удлиненным:

- а) соломка, брускочек, ломтик;
- б) соломка, брускочек, долька;**
- в) брускочек, кубики, стружка.

44. Нанесение продольных насечек на поверхность овощей при фигурной нарезке – это:

Правильный ответ _____ (фигура)

45. Длительность хранения картофеля влияет на его механическую обработку, при этом:

- а) увеличивается продолжительность обработки;
- б) увеличивается количество отходов;**
- в) ухудшается качество полуфабриката.

46. Какая рыба наиболее ценным продуктом питания:

Правильный ответ _____ (живая)

47. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

- а) осетр, горбуша, окунь;
- б) горбуша, сёмга, форель;**
- в) сёмга, форель, севрюга;
- г) треска, судак, сельдь.

48. Виды нарезки картофеля:

- а) брускочки, ломтики;**
- б) дольки, соломка;
- в) кружочки, чесночки;

г) колечки, звенья

49. С какого первоначального этапа начинают обработку овощей:

Правильный ответ _____ (сортировка)

50. Небольшой кусочек сливочного масла находится внутри полуфабриката из птицы – это котлета по:

Правильный ответ _____ (киевски)

51 Формы нарезки капусты - это:

- а) брускочки, дольки;
- б) крошка, кубики;
- в) соломка, шашки;**
- г) дольки, кубики.

52. Свежее охлажденное мясо имеет корочку подсыхания:

- а) бледно-розового цвета;**
- б) коричневого цвета;
- в) белого цвета;
- г) кремового цвета.

53. Форма нарезки мяса для бефстроганова – это:

- а) кубики 30-40г;
- б) брускочки длинной 30-40 мм, массой 5-7г;**
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г.

54. Правильно размораживать птицу необходимо на:

Правильный ответ _____ (воздух)

55. С какой целью выполняют сортировку (калибровку) клубней картофеля по размерам:

- а) снижение отходов при машинной очистке картофеля;
- б) снижение времени очистки;**
- в) повышение производительности труда.

56. Продукт, прошедший частичную кулинарную обработку, но не доведенный до готовности:

Правильный ответ _____ (полуфабрикат)

57. Способ тепловой обработки, при которой продукт полностью погружается в воду:

Правильный ответ _____ (варка)

58. Говяжья вырезка используется (укажите вид тепловой кулинарной обработки):

Правильный ответ _____ (жарка)

59. Из скольких частей условно состоит говяжья вырезка (указать цифрой):

Правильный ответ _____ (3)

Критерии оценивания тестирования

Оценка за задание «Тестирование» определяется простым суммированием баллов за правильные ответы на вопросы. Один верный ответ равен 0,2 баллу.

Ответ считается правильным, если:

- при ответе на вопрос закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ;
- при ответе на вопрос открытой формы дан правильный ответ.

2 Задания для текущего контроля по МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (3 семестр)

Перечень практических работ

№	Практические работы
1	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.
2	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).
3	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).

4	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).
5	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).
6	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента дичи с учетом сезонности, специализации предприятия,
7	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).
8	Решение ситуационных задач по технологическому циклу обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов. Дать характеристику этапов.
9	Решение ситуационных задач по расчету сырья.
10	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.
11	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)
12	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).
13	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.

№	Критерии оценки	Баллы за критерии оценки
1	Аргументированность ответа	Максимальный балл 2,0 балла
	при решении приводит верные, достаточные аргументы, вывод верно обоснован	2,0
	при решении приводит частично верные, не достаточные аргументы, вывод частично верно обоснован	1,0
	приводит недостаточные аргументы, вывод неверно обоснован	0
2	Построение выводов	Максимальный балл – 2 балл
	- демонстрирует самостоятельный глубокий анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, обоснованный	2,0
	- демонстрирует самостоятельный анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией;	1,0

	- вывод верный, частично обоснованный	
	- анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией произведен недостаточно полно; - вывод частично верный, недостаточно обоснованный	0,5
	- испытывает значительные затруднения при анализе данных в соответствии с предложенной ситуацией, - вывод не верный, обоснование отсутствует	0
3	Устное объяснение решения задачи	Максимальный балл – 1 балла
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - объяснение решения задания последовательное, связное, логичное; - правильно и обстоятельно дается ответ (ответы) на сопутствующие вопросы (вопросы)	1,0
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы	0,5
	- при использовании терминологии обнаруживаются неточности, студент не всегда понимает смысл понятий; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы	0,25
	- неверно использована терминология, студент не понимает смысл понятий; - полностью нарушена последовательность, логика объяснения решения задания (студент не может объяснить, каким образом пришел к решению задания) - студент дает неверные ответы на сопутствующие вопросы	0
	ИТОГО	5

3. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов» (4 семестр)

Примерный перечень теоретических вопросов

Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Приведите технологическую схему первичной обработки

- клубнеплодов. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
2. Опишите оборудование, инвентарь и приспособления для механической кулинарной обработки корнеплодов.
 3. Приведите технологическую схему первичной обработки корнеплодов. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
 4. В чем состоят санитарные требования, предъявляемые к механической кулинарной обработке овощей?
 5. Приведите технологическую схему первичной обработки капустных и луковых овощей. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
 6. Опишите оборудование, инвентарь и приспособления для механической кулинарной обработки картофеля.
 7. Приведите технологическую схему первичной обработки томатных и тыквенных овощей. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
 8. Каким должна быть организация рабочего места для обработки цветной капусты?
 9. Приведите технологическую схему первичной обработки грибов (свежие, сухие, соленые). Каково их кулинарное использование?
 10. Каковы требования к качеству очищенных овощей, условия и сроки их хранения?
 11. Приведите технологическую схему первичной обработки десертных овощей. Расскажите об их кулинарном использовании?
 12. Каким должна быть организация рабочего места для обработки картофеля?
- Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**
1. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для использования в целом виде? Перечислите виды полуфабрикатов рыбы с костным скелетом для различных способов тепловой обработки. Каков при этом будет процент отходов?
 2. Опишите оборудование и инвентарь, используемые для механической кулинарной обработки рыбы .
 3. Каковы особенности подготовки механической обработки осетровых пород рыб. Перечислите виды полуфабрикатов осетровых пород рыб для различных способов тепловой обработки. Каково при этом количество отходов (%)?
 4. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?
 5. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для использования порционным куском? Перечислите виды полуфабрикатов для различных способов тепловой обработки. Каково при этом количество отходов (%)?

6. Расскажите , как обрабатываются , хранятся и используются рыбные пищевые отходы.

7. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для фарширования (карп , судак)?

20

8. Охарактеризуйте способы оттаивания рыбы.

9. Каковы особенности разделки рыбы на чистое филе? Перечислите виды полуфабрикатов рыбы из чистого филе. Каков при том процент отходов?

10. Какие виды механического оборудования используются для обработки рыбы?

11. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для фарширования (щука, порционный кусок)?

12. В чем заключаются санитарные требования к хранению полуфабрикатов из рыбы?

Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Какова пищевая ценность мяса? Каково его кулинарное использование?

2. Дайте характеристику основных тканей мяса. Каковы его строение, особенности химического состава, пищевая и энергетическая ценность?

3. Какие виды мяса по термическому состоянию вам известны? Как осуществляется контроль качества мяса? Каковы признаки доброкачественного мяса?

4. Какие изменения происходят в тканях мяса при замораживании , хранении в замороженном состоянии и размораживании? Каково влияние этих изменений на качество и пищевую ценность продукта?

5. Каковы особенности хранения мяса в охлаждаемых помещениях?

6. Каковы особенности хранения мяса в неохлаждаемых помещениях?

7. Расскажите об экстрактивных веществах мяса и их роли в приготовлении пищи.

8. Приведите технологическую схему первичной обработки мяса (операции и их назначение).

9. Каковы особенности приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов?

10. Каковы особенности приготовления и ассортимент порционных полуфабрикатов?

11. Каковы особенности приготовления и ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов?

12. Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов.

13. Приведите технологическую схему приготовления рубленого мяса.

14. Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса?

15. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.

16. В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?

Подготовка птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. В чем пищевая ценность сельскохозяйственной птицы и ее кулинарное использование?

2. Какие виды птицы, поступающие на предприятия общественного питания, и признаки доброкачественного мяса птицы вам известны?

3. Приведите технологическую схему первичной обработки сельскохозяйственной птицы (операции и их назначение).

4. Что собой представляет заправка птицы? Каково ее назначение и способы выполнения?

5. Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из птицы в целом виде?

21

6. Каковы особенности приготовления полуфабрикатов из филе птицы? Назовите их ассортимент.

7. Как приготовить котлетную массу из сельскохозяйственной птицы?

Опишите ассортимент и приготовление рубленых полуфабрикатов.

8. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?

9. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?

10. Расскажите об организации работы птицегольевого цеха, оснащении оборудованием и инвентарем.

11. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к изготовлению и хранению полуфабрикатов из птицы?

12. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?

Критерии оценки результатов выполнения теоретического задания		Баллы в соответствии с критериями оценки
		Максимальный балл – 2,0
1	Демонстрирует глубокое, полное знание и понимание программного материала. Последовательно, самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса. Выводы аргументированы, основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных. Четко и верно даны определения понятий и научных терминов. Дает верные, самостоятельные ответы на вопросы.	2,0
2	Демонстрирует недостаточно глубокое, полное знание и понимание программного материала. Недостаточно последовательно, но самостоятельно раскрывает	1,5

	<p>основное содержание вопроса. Выводы основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных, но в отдельных случаях недостаточно аргументированы. Недостаточно четко и верно даны определения понятий и научных терминов. При ответе на вопросы допускает несущественные ошибки, которые может исправить самостоятельно.</p>	
3	<p>Демонстрирует в отдельных вопросах, неглубокое владение знаниями программного материала. Излагает программный материал фрагментарно, не всегда последовательно. Допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии. При ответе на вопросы допускает неточности.</p>	0,8
4	<p>Студент демонстрирует незнание и непонимание программного материала. Основное содержание учебного материала не раскрыто; допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии. Затрудняется отвечать на вопросы, при ответе допускает серьезные ошибки.</p>	0
	Итого	2

Перечень практических работ

№	Практические работы
1	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из экзотических и редких видов овощей, грибов.
2	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья
3	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы.
4	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса
5	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).

№	Критерии оценки	Баллы за критерии оценки
1	Аргументированность ответа	Максимальный балл -0,5 балла
	при решении приводит верные, достаточные аргументы, вывод верно обоснован	0,5
	при решении приводит частично верные, не достаточные аргументы, вывод частично верно обоснован	0,25
	приводит недостаточные аргументы, вывод неверно	0

	обоснован	
2	Построение выводов	Максимальный балл – 1 балл
	- демонстрирует самостоятельный глубокий анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, обоснованный	1
	- демонстрирует самостоятельный анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, частично обоснованный	0,75
	- анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией произведен недостаточно полно; - вывод частично верный, недостаточно обоснованный	0,5
	- испытывает значительные затруднения при анализе данных в соответствии с предложенной ситуацией, - вывод не верный, обоснование отсутствует	0
3	Устное объяснение решения задачи	Максимальный балл – 1,5 балла
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - объяснение решения задания последовательное, связное, логичное; - правильно и обстоятельно дается ответ (ответы) на сопутствующие вопросы (вопросы)	1,5
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы	1
	- при использовании терминологии обнаруживаются неточности, студент не всегда понимает смысл понятий; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы	0,5
	- неверно использована терминология, студент не понимает смысл понятий; - полностью нарушена последовательность, логика объяснения решения задания (студент не может объяснить, каким образом пришел к решению задания) - студент дает неверные ответы на сопутствующие вопросы	0
	ИТОГО	3