

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по оценке освоения итоговых образовательных результатов

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

программы подготовки специалистов среднего звена
специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
Председатель ПЦК
Н.В. Москаева

УТВЕРЖДАЮ
Первый зам.директора
О.С. Макарова

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК» преподаватель Н.В. Москаева

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» преподаватель М.П. Елисеева

(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	5
2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	8
2.3 ОБЪЕКТЫ ОЦЕНКИ	14
3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ	15

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов МДК **01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** в рамках: программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. рег. № 384, рабочая программа ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Положение о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и переводе обучающихся на следующий курс, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

Формой проведения оценочной процедуры является дифференцированный зачёт.

Дифференцированный зачёт проводится в форме выполнения теста и практического(их) задания(ий) МДК.

Обучающийся, завершивший обучение по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры в ходе дифференцированного зачёта по МДК 01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции установлен показатель, при котором принимается решение:

- оценка 3 «удовлетворительно» не менее 70 % выполнения задания;
- оценка 4 «хорошо» не менее 85 %;
- оценка 5 «отлично» не мене 95 %.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Предметы оценивания

В результате освоения МДК **01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

Уметь:

У 1	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
У 2	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
У 3	проводить расчеты по формулам;
У 4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
У 5	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
У 6	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
У 7	принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях
У 8	принимать продукты по количеству и качеству в соответствии с заказом и сопроводительными документами.
У 9	оформлять документы на заказ продуктов.заказывать продукты по телефону.
У 10	рассчитывать необходимое количество продуктов с учетом вида их предварительной обработки и фасовки/упаковки продуктов
Знать:	
З 1	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
З 2	Возможные организационные требования к процессу оформления заказа на предприятиях питания
З 3	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
З 4	виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных

	блюд;
35	основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
36	требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
37	требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
38	способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
39	основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
310	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
311	технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
312	технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
313	варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
314	способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
315	актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
316	правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
317	требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов МДК
01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	– Правильность в определении доброкачественности сырья
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	– Правильность организации рабочего места
	– Соблюдение технологической дисциплины
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов
	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества – Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для	– Правильность в определении доброкачественности сырья
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды

сложной кулинарной продукции	– Правильность организации рабочего места
	– Соблюдение технологической дисциплины
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов
	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной	– Правильность в определении доброкачественности сырья
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	– Правильность организации рабочего места
	– Соблюдение технологической дисциплины
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов
	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
-------------------------------------------------	---------------------------------------------------

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- Демонстрация интереса к будущей профессии через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - повышение качества обучения по ПМ; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения;
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; - обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи - рациональное распределение времени на все этапы решения задачи

профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	<ul style="list-style-type: none"> - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости;

квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).

Таблица 3

Совокупность (группа) компетенций ПК + ОК	Показатели оценки результата
ПК 1.1 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 1.2 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 1.3 + ОК 2, 3, 4, 6	– Правильность в определении доброкачественности сырья
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	– Правильность организации рабочего места
	– Соблюдение технологической дисциплины
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов
	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения;

задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; - обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами; - умение работать в группе;

2.3 Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1. Произвести расчет сырья	Оценка продукта деятельности
2. Составление наряд-заказа	Оценка продукта деятельности
3.Требование в кладовую	Оценка продукта деятельности
4. Составление заявки на склад	Оценка продукта деятельности
5. Проведение тестирования	Оценка результатов решения теста
6.Решение ситуационных задач (кейс)	Эталон ответа

3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ

3.1. Инструментарий проверки к дифференцированному зачету

Инструментарий проверки содержит:

- тест в 2 вариантах, по 25 вопросов. Из них: 20 вопросов закрытого типа и 5 вопросов открытого типа. В тесте в вопросах закрытого типа представлены 4 вопроса на установление соответствия, остальные на выбор ответа из 4 предложенных ответов;
- практическое задание вариантах.

Практическое задание оценки сформированности знаний:

Задание 1 Тестирование

Вариант 1

№	Задание (вопрос)					
<p><i>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</i></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б
№ задания	Вариант ответа					
1	1-А, 2-В, 3-Б					
1.	Вариант 1					
	Установить соответствие видов полуфабрикатов и термической обработки					
	<p>Столбец 1 в зависимости от использования различают полуфабрикаты:</p> <p>1) для варки; 2) тушения; 3) жаренья основным способом; 4) жаренья во фритюре;</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) мясо шпигованное Б) рулет из грудинки В) ростбиф Г) мясо в кляре</p>				
2.	Установить соответствие между полуфабрикатом и его массой					
	<p>Столбец 1</p> <p>1) крупнокусковые 2) порционные 3) мелкокусковые</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) массой до 200 г Б) массой до 2,5 кг В) массой 5 до 40 г,</p>				
3.	Установите соответствие понятий и их основных характеристик					
	<p>Столбец 1</p> <p>1) Бефстроганов 2) Азу 3) Гуляш 4) Рагу</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) 5-7 Б) 20-30 В) 30-40 Г) 15-20</p>				
4	Полуфабрикаты из рыбы для сложной кулинарной продукции в зависимости от размера подразделяют:					

	Столбец 1	Столбец 2
	1) на крупные 2) порционные фаршированные и нефаршированные 3) рубленые	А) целая рыба в фаршированном и нефаршированном виде); Б). (кулинарные изделия определенной формы, размера и массы, изготовленные из измельченной мякоти по определенной рецептуре с наполнителями и без). В) (куски определенной формы, размера и массы, подвергнутые дополнительной технологической обработке);
Инструкция по выполнению заданий № 5 - 20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
5	Жилровка и зачистка – это... А) удаление пленок, сухожилий Б) отделение мякоти от костей В) получение более мелких частей туши	
6	В рубленую массу входят следующие продукты: А) мясо, черствый пшеничный хлеб, вода, специи; Б) мясо, шпик, вода, специи. В) мясо, черствый пшеничный хлеб Г) мясо, рис, вода, специи	
7	Особенности приготовления ростбифа А) лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, массой 1,5 – 2 кг. Б) из целых кусок вырезки, толстого и тонкого краев В) верхняя, внутренняя, боковая, наружная части, массой 1,5 – 2 кг. Г) верхняя, внутренняя, боковая, наружная части, шпигуют морковь, кореньями, салом	
8	Мясо для филе нарезают формой А) округлой Б) овальной В) брусочка Г) столбика	
9	Для полуфабриката «Рыба восьмеркой» рыбу нарезают в форме А) брусочков Б) ромбов В) полосок Г) ленты	
10	Котлеты натуральные из филе птицы панируют в А) двойной панировке Б) белой панировке В) не панируют Г) красной панировке	
11	Мясо для поджарки нарезают А) кубиками Б) брусочками В) ромбами Г) ленты	
12	Котлеты пожарские из птицы панируют в А) двойной панировке Б) белой панировке В) красной панировке Г) хлебной панировке	
13	Пластование – это ...?	

	<p>А) разделка рыбы на филе; Б) разделка рыбы без головы; В) фарширование целиком. Г) разделка рыбы на кругляши</p>
14	<p>Под каким углом происходит нарезание полуфабрикатов из рыбы для варки А) 90° Б) 60° В) 40° Г) 45°</p>
15	<p>Под каким углом происходит нарезание полуфабрикатов из рыбы для жарения А) 90° Б) 60° В) 40° Г) 45°</p>
16	<p>Назовите процесс необходимый для приготовления шашлыка А) маринование Б) шпигование В) панирование Г) фламбирование</p>
17	<p>Назовите процесс необходимый для приготовления кнельной массы А) маринование Б) шпигование В) введение взбитых белков Г) фламбирование</p>
18	<p>Обработка дичи состоит из следующих операций: А) ощипывания; опаливания; удаления крылышек, шейки и лапок; потрошения и промывания Б) опаливания; удаления крылышек, шейки и лапок; потрошения и промывания В) ощипывания; опаливания; удаления крылышек, шейки и лапок; Г) ощипывания; опаливания, шейки и лапок; потрошения и промывания</p>
19	<p>Определите способы механической кулинарной обработки А) сортировка, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, формование Б) маринование, шпигование, фламбирование В) варка; тушение; жаренья основным способом; Г) жаренья во фритюре; сортировка, просеивание</p>
20	<p>Определите название полуфабриката изготовленного из поясничной части корейки. От коробки, невырубая позвоночника, отделяют поясничную часть. Тонкие края подгибают к позвоночнику и обвязывают шпагатом: А) карбонат; Б) буженина; В) ростбиф; Г) седло ягненка</p>

Блок Б

№	Задание (вопрос)
Инструкция по выполнению заданий 21 – 25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
21полуфабрикатов называется перечень полуфабрикатов, предназначенных для дальнейшего их использования.
22— совокупность заданных физико-химических, структурно-механических и органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.
23— смесь яиц и молока или воды с добавлением соли и перца.
24— разновидность паштета, не пропущенного через мясорубку, с волокнами и

	<p>Б) вырезка В)толстый и тонкий край Г) боковая наружная, вырезка</p>
6	<p>Назовите необходимые продукты для кнельной массы А) мясо, черствый пшеничный хлеб, вода, специи; сливки, белки яйца Б) мясо, шпик, вода, специи В) мясо, черствый пшеничный хлеб, вода, специи Г) мясо, шпик, вода, специи, яйца</p>
7	<p>Определите части туши пригодные для приготовления рулета А) из целых кусок вырезки, толстого и тонкого краев лопаточная, Б) подлопаточная часть, грудинка, массой 1,5 – 2 кг. В) верхняя, внутренняя, боковая, наружная части, массой 1,5 – 2 кг. Г) верхняя, внутренняя, боковая, наружная части, шпигуют морковь, кореньями, салом</p>
8	<p>Определите форму полуфабриката «Тельное» А) округлой Б) овальной В)полумесяца Г)округло- приплюснутой</p>
9	<p>Для полуфабриката «Рыбакольбер» рыбу нарезают в форме А) брусочков Б) ромбов В) полосок Г)бантика</p>
10	<p>Птица по-столичному из филе панируют в: А) двойной панировке Б) белой панировке В) не панируют Г) хлебная панировка соломкой</p>
11	<p>Мясо для азу нарезают А) кубиками Б) брусочками В)ромбами Г)соломкой</p>
12	<p>Котлеты фаршированные из филе птицы панируют в А) двойной панировке Б) белой панировке В) не панируют Г) красной панировке Д) хлебная панировка соломкой</p>
13	<p>Полуфабрикаты из рыбы для сложной кулинарной продукции в зависимости от размера подразделяют: А) порционные фаршированные и нефаршированные, рубленые Б) рубленые, нефаршированные В) на крупные, нефаршированные, рубленые Г) на крупные, порционные фаршированные и нефаршированные, рубленые красной панировке</p>
14	<p>Подразделение полуфабрикатов на группы (полуфабрикаты из мяса, рыбы, домашней птицы), А)крупнокусковые массой до 2,5 кг, порционные массой до 200 г, мелкокусковые от 5 до 40 г, Б).Крупнокусковые массой до 5 кг, порционные массой до 400 г, мелкокусковые от 2 до 40 г, Б) Крупнокусковые массой до 5 кг, , мелкокусковые от 2до 40 г,</p>

	В) порционные массой до 400 г, мелкокусковые от 2 до 40 г, Г) Крупнокусковые массой до 5 кг, порционные массой до 400 г
15	Какая часть туши используется для приготовления кнельной массы из говядины А) боковой кусок тазобедренной частисквозная запись. Б) боковой и наружный кусок тазобедренной части В) наружный кусок тазобедренной части. Г) вырезка
16	Опаливание осуществляют для удаления с кожи тушек А) мелких ворсинок и пуха. Б) дезинфекции В) удаления влаги Г) удаления загрязнений
17	Сроки годности крупнокусковых бескостных, в том числе в посоленном виде, полуфабрикатов изговядины (ТУ 9214-345-00419779—06). Сприменением вакуума А) Замороженных — не выше -10 °С— 35сут. Б) Замороженных — не выше -8 °С— 30 сут. В) Замороженных — не выше -10 °С— 30 сут. Г) Замороженных — не выше -12 °С— 30 сут.
18	Сроки годности крупнокусковых бескостных, в том числе в посоленном виде, полуфабрикатов изговядины (ТУ 9214-345-00419779—06). Без применения вакуума. А). Охлажденных при температуре:от2 до 6 °С— от 2 до 3 сут.; от -1 до +1 °С — от 5 до 7 сут. Б) Охлажденных при температуре:от2 до 6 °С— от 2 до 3 сут.; от -1 до +1 °С — от 7до 10сут В) Охлажденных при температуре:от2 до 6 °С— от 2 до 3 сут.; от -1 до +1 °С — от 10до 17 сут. Г) Охлажденных при температуре:от0до 6 °С— от 2 до 3 сут.; от -1 до +1 °С — от 5 до 7 сут.
19	Максимально допустимое содержание трюфелей в продукте А)30%. Б)40% В)10% Г)20%
20	Крупная птица оттаивает в течение А) 5 — 8 ч, мелкая и средняя — 2 —4 ч. Б) 6 — 8 ч, мелкая и средняя — 3 —4 ч. В)4— 8 ч, мелкая и средняя — 3 —4 ч. Г) 6 — 8 ч, мелкая и средняя — 3 —6 ч.

Блок Б

№	Задание (вопрос)
Инструкция по выполнению заданий 21 – 25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
21	Мясо.....в отличие от мяса птицы содержит больше белка и экстрактивных веществ, меньше жира. Оно имеет специфический вкус и аромат. Легкая горчинка и смолистый запахсчитаются особенно ценными.
22	...— особый вид консервированной утки: готовую утку заливают вытопившимся из нее жиром специями, закручивают и дают настояться в течение нескольких недель.
23	Блок ...с кусочками— паштет из фуа-гра с вкраплениями кусочков цельной печени. Содержаниекусочков, по французским законам, должно быть не менее 30%
24	... — это традиционное французское блюдо, названиекоторого происходит от старофранцузского слова, означающего «желе»
25	...полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции зависит от типа предприятия

его специализации, наличия сырья, его вида и кондиции.

Условия выполнения задания:

Расходные материалы

- Лист ответов на тест

ФИО обучающегося _____		
Вариант № _____		
1. 1 –	2. 1 –	
2 –	2 –	
3 –	3 –	
3. 1 –	4. 1 –	
2 –	2 –	
3 –	3 –	
5	6	7
8	9	10
11	12	13
14	15	16
17	18	19
20	21	
22	23	
24	25	
Набрано баллов:		

Оборудование и инструменты

Ручка.

Эталон ответов

ФИО обучающегося <u>Иванов Иван Иванович</u>		
Вариант № <u>1</u>		
1.1 – Б	2.1 – Б	
2 – А	2 – А	
4 – В	3 – В	
4-Г		
3.1 – А	4.1 – А	
2 – Г	2 – В	
4 – Б	3 – Б	
4-В		
5 А	6 Б	7 Б

8 Г	9 Г	10 В
11 Б	12 Г	13 А
14А	15 Г	16А
17 В	18А	19А
20 Г	21 Ассортимент	
22 Кулинарная готовность	23Льезон	
24 Риет	25 Сложных	
Набрано баллов:		

Дичи

ФИО обучающегося <i>Иванов Иван Иванович</i> Вариант № <u>1</u>		
1.1 – А 2 – Б 5 – В	2.1– Б 2– В 3– В 4-Г	
3.1 – В 2 – Б 5 – Г 4-А	4.1 – Г 2 – Б 3 – Г 4-А	
5 А	6 А	7 Б
8 В	9 Г	10 Г
11 Б	12 А	13 Г
14А	15Б	16А
17 В	18А	19А
20Б	21 дичи	
22 Конфи	23фуа-гра	
24 Галантин	25 Ассортимент	
Набрано баллов:		

Критерии оценки сформированности знаний:

- основных конструктивных элементов средств вычислительной техники;
- периферийных устройств вычислительной техники;
- нестандартных периферийных устройств

Оценка **тестирования**

Максимально по тесту можно набрать 25 баллов.

3. Оценка освоения теоретического курса

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита практических работ, рефератов, докладов, проектов, конкурсов, викторины

3.2. Задания для оценки освоения МДК 01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 01

Проверяемые результаты обучения: У 1- 10, З 1-17

Критерии оценки:

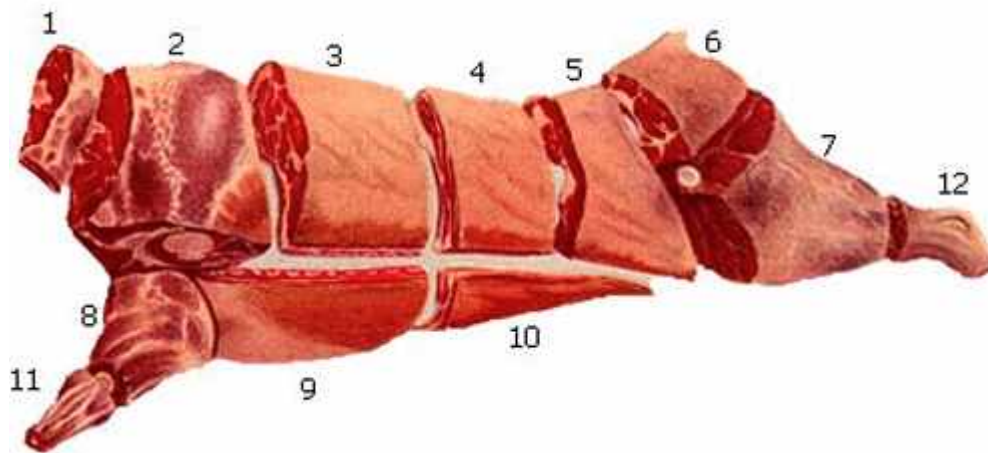
Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

Кейс 1

МДК 01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши говядины:



___ шея, ___ передняя лопатка, ___ филе (корейка) с грудинкой, ___ покровка, ___ толстый край филе (корейка)
 ___ костец и огузок, ___ окорок задний, ___ окорок передний, ___ пашина, ___ голяшка передняя, ___ голяшка задняя

2. Определить процент выхода задне - тазовой части при обвалке говяжьей туши 1 категории. Вес туши 380 кг. Рассчитать вес крупнокускового полуфабриката. Сборник рецептур 2002 г. Таблица №312 стр. 457.

3. Способы заправки кур для варки тушками

4. Ситуационная задача.

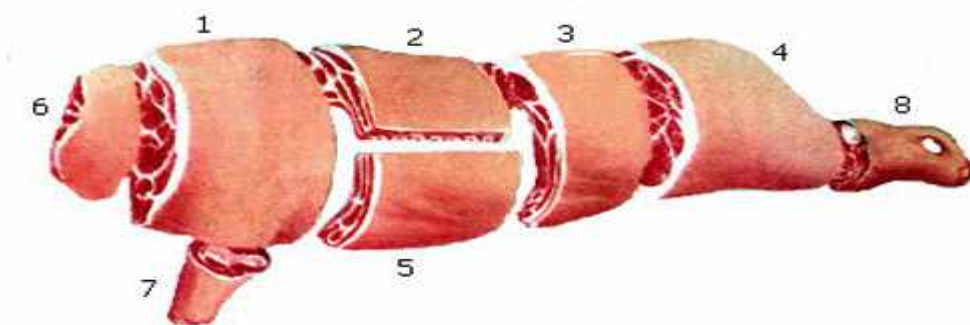
На производство поступила рыба в замороженном виде в 10-00. необходимо приготовить полуфабрикаты для жарки к 12-00. Примените способ быстрого оттаивания рыбы.

Кейс 2

МДК 01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.Обозначьте цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши свинины:



___ корейка, ___ лопатка, ___ оковалок и костец, ___ голяшка задняя ___ окорок задний, ___ брюшина,
 ___ шея, ___ голяшка передняя,

2. По сборнику рецептов определить процент выхода костей для говядины первой и второй категории. Рассчитать количество мяса полученного при обвалке туши говядины первой категории весом 360 кг. Выберите части туши наиболее пригодные для приготовления шницеля натурального, ромштекса и обоснуйте свой выбор.

3. Составите ассортимент сложных полуфабрикатов из рубленой массы. Выберите мясо говядины, содержащее до 80 % соединительной ткани, используемое для приготовления рубленых изделий:

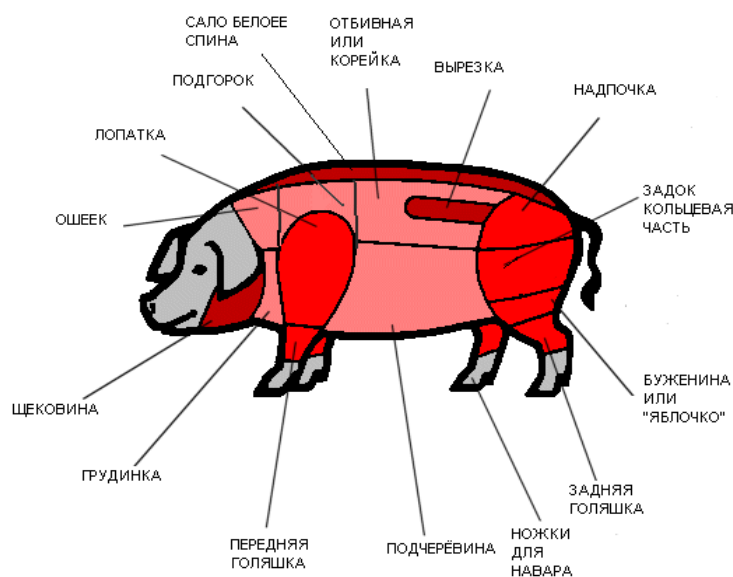
а) толстый и тонкий края, б) пашина, шея в) грудинка

4. Ситуационная задача. На производство поступило мясо по каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлаждённое, мороженное).

Кейс 3

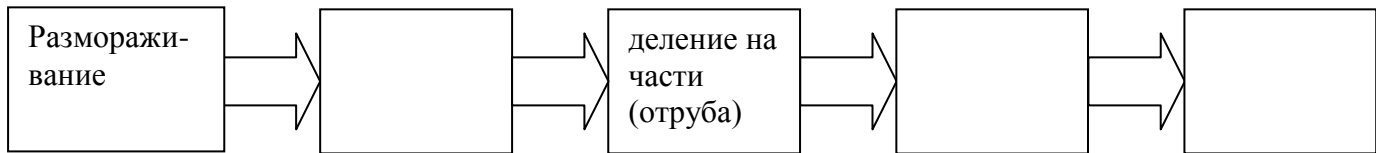
МДК 01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Выберите часть туши свинины для приготовления полуфабрикатов: котлеты натуральные, шницель отбивной, эскалоп. Укажите какой приём применяют при изготовлении полуфабриката для размягчения соединительных тканей?



2. Дополните технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачества мяса говядины.

Технологическая схема.



3. Определить выход полуфабрикатов в ассортименте заднетазовой части туши говядины весом 420 кг согласно НТД (сборник рецептур 2002 год)

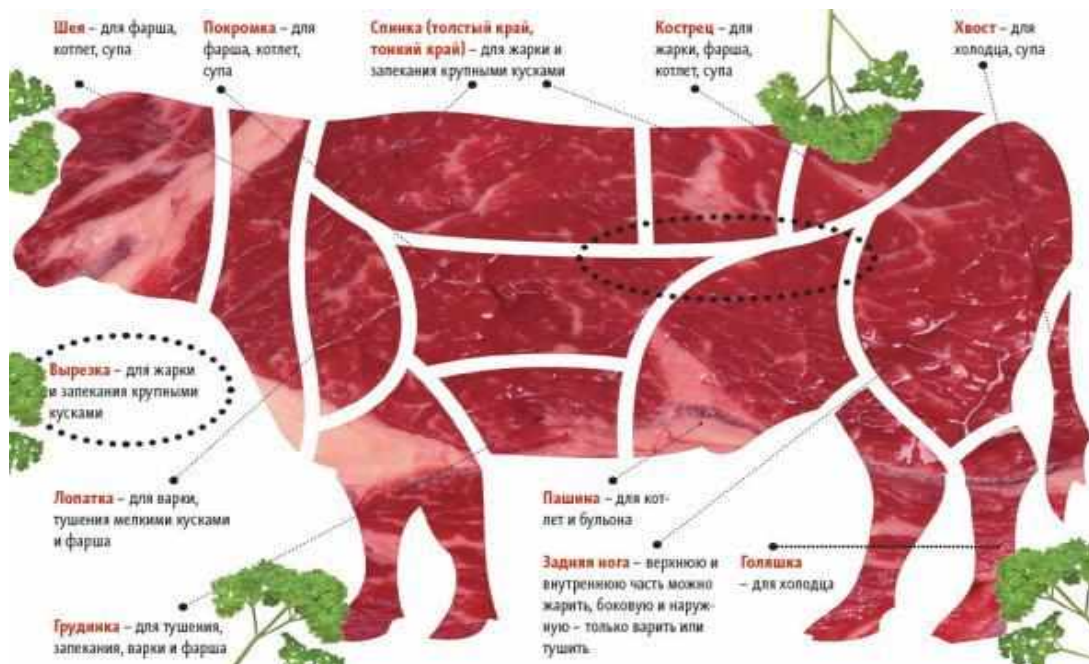
4. Ситуация.

Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении сложных полуфабрикатов из рыбы (согласно СанПиН)?

Кейс 4

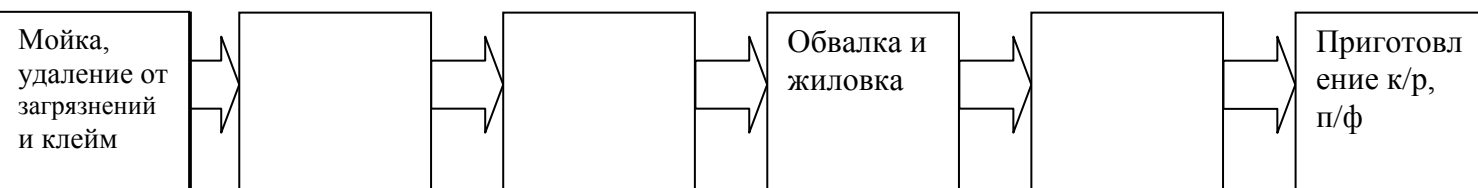
МДК 01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Выберите части туши говядины для изготовления сложных порционных полуфабрикатов, составьте ассортимент. Какие основные приёмы используют при изготовлении мясных полуфабрикатов?



2. Дополните технологическую схему процесса разделки свиной и бараньей туш (охлаждённых).

Технологическая схема.



3. Выберите субпродукт, имеющий наибольшую пищевую ценность?

а)желудки, б) печень, в)почки

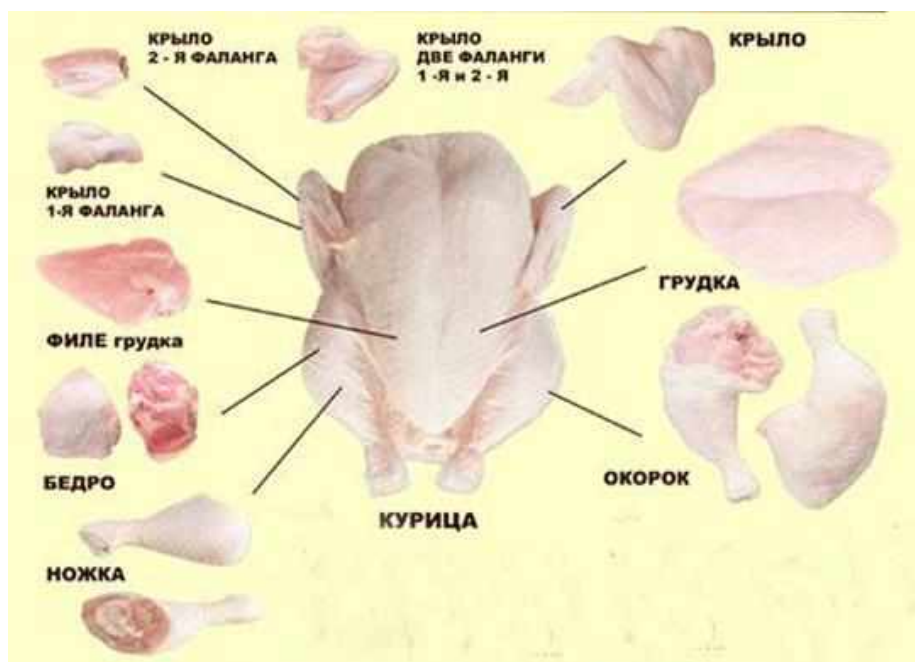
4. Ситуационная задача.

Рассчитать количество порций полуфабриката «Зразы Донские» из 25 кг рыбы трески (потрошёной обезглавленной) и необходимых ингредиентов для их приготовления. В наличии не оказалось лука – репки, ваши действия? Сборник рецептур 2002 г. 2 колонка.

Кейс 5

МДК 01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.



2. Дополните технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству.

Технологическая схема.



3. При разделке чешуйчатой рыбы, используемой целиком, получили 25 кг полуфабрикатов. Определить количество обработанной рыбы, если отходы составили 20% .

4. Ситуационная задача.

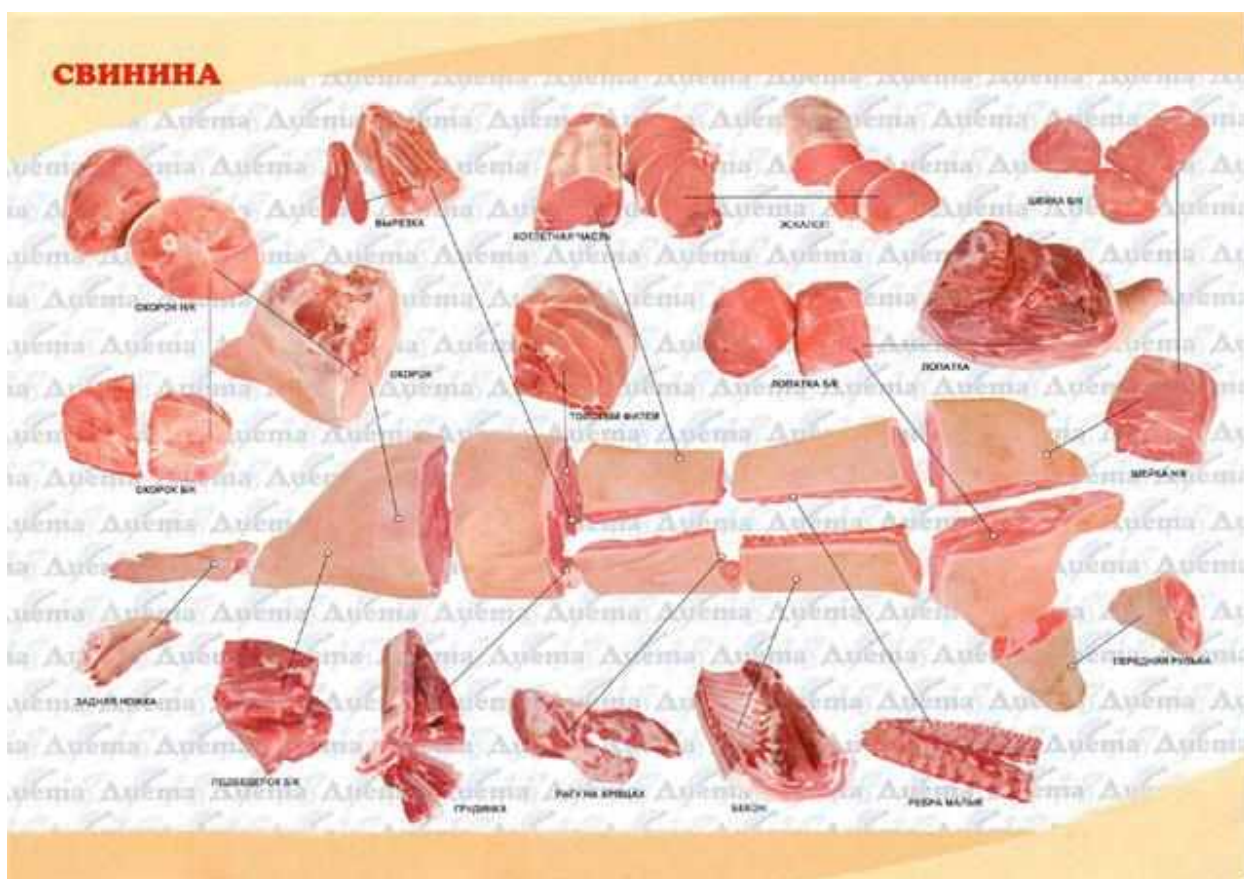
Выберете способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:

- а) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,
- б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,
- в) в воде

Кейс 6

МДК 01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Выберите часть туши, используемую для фарширования. Какие фарши можно использовать для сложных полуфабрикатов?



2. Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из неё.

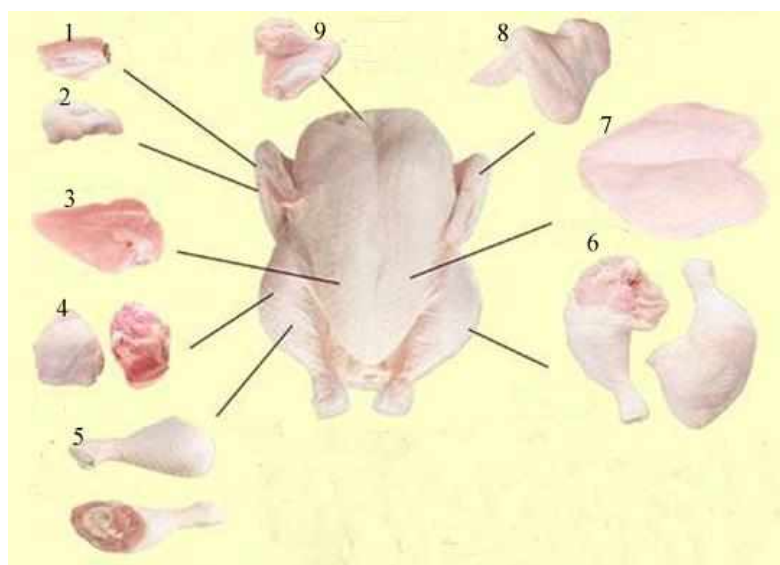
3. После обвалки части туши масса мяса составила 42 кг. Потери при обработке - 26%. Сколько мяса было обработано?

4. Ситуационная задача. При разделки мелкой чешуйчатой рыбы, используемой в целом виде удаляют жабры, а при разделки рыбы среднего и крупного размеров (для запекания) удаляют и глаза. Объясните почему?

Кейс 7

МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Обозначьте цифрами части тушки курицы в соответствии с рисунком. Назовите условия и сроки их хранения.



Филе грудка-----, окорочок-----, крыло 2 фаланга-----, крыло 1 фаланга-----, ножка--- бедро-----, крыло-----, грудка-----, крыло две фаланги 1 – 2-----.

2. Заполнить таблицу.

Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы

полуфабрикаты	продолжительность хранения, час.	условия хранения
тушка		
крупные куски		
порционные куски		

Кейс 9

ДК 01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Укажите название полуфабрикатов, изображённых на рисунке, перечислите основные критерии оценки качества полуфабрикатов - филе.



2. Из предложенных рецептов выберете нормативную раскладку котлетной массы из птицы

1	2	3
мясо птицы- 750 г хлеб- 350 г молоко или сливки – 300 г масло сливочное 150 г соль 25 г	мясо птицы -1000г хлеб- 250 г сливки или молоко – 350 г масло сливочное-75г, соль – 20г	мясо птицы- 700г, хлеб- 200г жидкость- 200г соль-25г

3. При разделке рыбы на филе отходы составили 55%. Определить массу неразделанной рыбы, если при её обработке получилось 24 кг отходов.

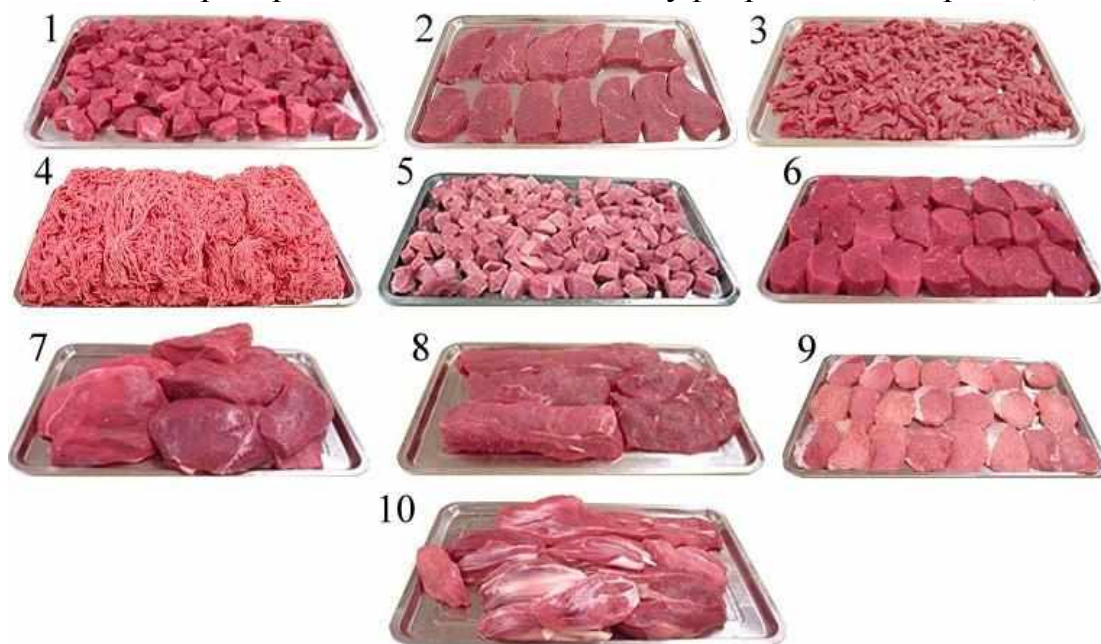
4. Ситуационная задача. При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

Кейс 10

МДК 01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Приведите в соответствие с рисунком: А) Крупнокусковые полуфабрикаты, Б) Порционные полуфабрикаты, В) Мелкокусковые полуфабрикаты, Г) Рубленые.

Назовите основные критерии оценки качества полуфабрикатов: антрекот,



шашлык.

2. Даны ингредиенты:

- | | |
|------------------|------------------------|
| А) мясо | А) мясо |
| Б) шпик | Б) хлеб пшеничный |
| В) вода (молоко) | В) вода (молоко) |
| Г) соль, перец | Г) соль, перец |
| | Д) яйцо вареное |
| | Ж) лук пассированный |
| | З) сухари панировочные |

Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс

3. Поступило 30 кг рыбы. Определить вес рыбы разделанной на порционные куски (кругляш). Отходы составили 35%

4. Ситуационная задача.

На производство поступили крупные куски мякоти кабана.

Какие особенные приёмы будете применять для приготовления сложных полуфабрикатов?

Кейс 11

МДК 01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

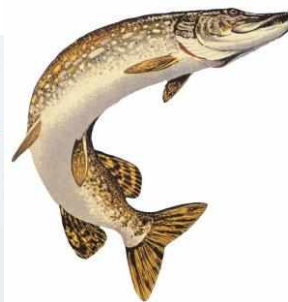
1. Сгруппируйте виды рыб по способу первичной кулинарной обработки. Составьте схему первичной кулинарной обработки чешуйчатой рыбы (мелкой).



Форель



Окунь



Щука



Карп



Пикша

2. Заполните таблицу.

Характеристика сложных полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Наличие фарша	Наличие косточки
Котлета по-киевски				
Котлета фаршированная (маршаль)				

3. Рассчитать количество порций грудинки фаршированной, которые можно приготовить по 2 колонке сборника рецептур из бараньей туши весом 42 кг 2 категории.

4. Ситуационная задача.

При изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы птицы:

биточки рубленые фаршированные, котлеты рубленые, котлеты пожарские выберете соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

Кейс 13

МДК 01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.

Определите название полуфабрикатов по форме.

1.....

2.....

3.....

4.....



2. Поставьте номера операций в соответствии с их последовательностью.

Механическая кулинарная обработка рыбы

№	Наименование операций
	Вымачивание
	Разрезание брюшка
	Размораживание
	Удаление головы
	Удаление чешуи
	Удаление плавников
	Промывание
	Удаление внутренностей

3. Рассчитать количество порций полуфабрикатов (котлеты по – киевски) из 36 кг чистого филе. Сборник рецептур 2002 г.

4. Ситуационная задача. На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделки передней половины бараньей туши. Выберите часть туши для приготовления шницеля отбивного, котлет натуральных

Кейс 14

МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Выбрать части туши для приготовления
 1. лангета, 2. бифштекса, 3. антрекота, 4. филе, 5. ромштекса.
 Указать приемы приготовления полуфабрикатов.

Назвать способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств крупнокускового сложного полуфабриката



2. Указать формы и вес нарезки мелкокусковых полуфабрикатов 6-8 (бефстроганов, азу, гуляш).

3. При обвалке бараньей туши весом 50 кг получено 32,1 кг чистого мяса. Определить какой категории поступила баранина если потери при обвалке составляют для 1 категории – 28,5 %, 2 категории – 33,8 %.

4. Ситуационная задача. На производство поступила рыба сом.

а) Указать показатели доброкачественной рыбы

б) Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу темного цвета неприятную на вкус. Ваши действия при первичной обработке сома.

Кейс 15

МДК 01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

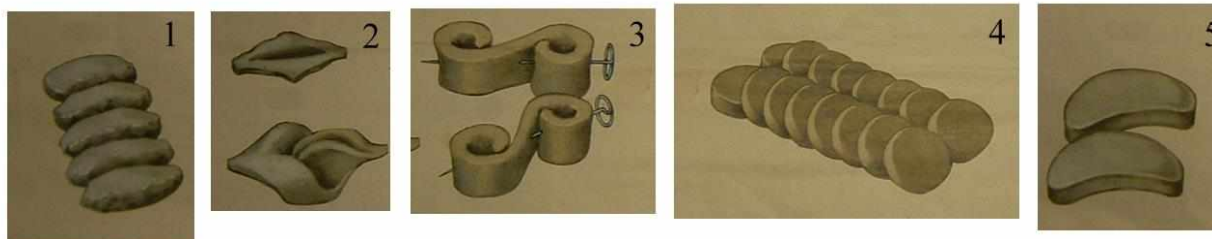
1.....

2.....

3.....

4.....

5.....



(«восьмерка», биточки, тельное, зразы, «ромб»)

2. Дополните таблицу.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Полуфабрикаты	Внешний вид	Цвет и запах	Консистенция	t и время хранения
Тушка				
Котлеты натуральные из птицы				
Котлеты панированные из птицы				

3. Отходы при холодной обработке поросенка для жарения целиком составили 20 %. Определить выход полуфабриката, если вес тушки 3.5 кг.

4. Ситуационная задача.

На производство поступила потрошенная домашняя птица с остатками перьев и «пеньков». Проведите необходимую обработку птицы для приготовления полуфабрикатов.

Кейс 16

МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Назовите и восстановите порядок операций первичной обработки стерляди: удаление боковых жучков после ошпаривания, отрубание головы.



- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

Восстановите порядок операций первичной обработки стерляди.

2. Определите набор продуктов и форму полуфабрикатов из мясной котлетной массы.

Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабрикатов	Набор продуктов, используемых для приготовления
Рулет		
Тефтели		
Зразы		

3. Рассчитать количество филе из 96 кг судака неразделанного для жарения его во фритюре, если потери при обработке составляют 52 %.

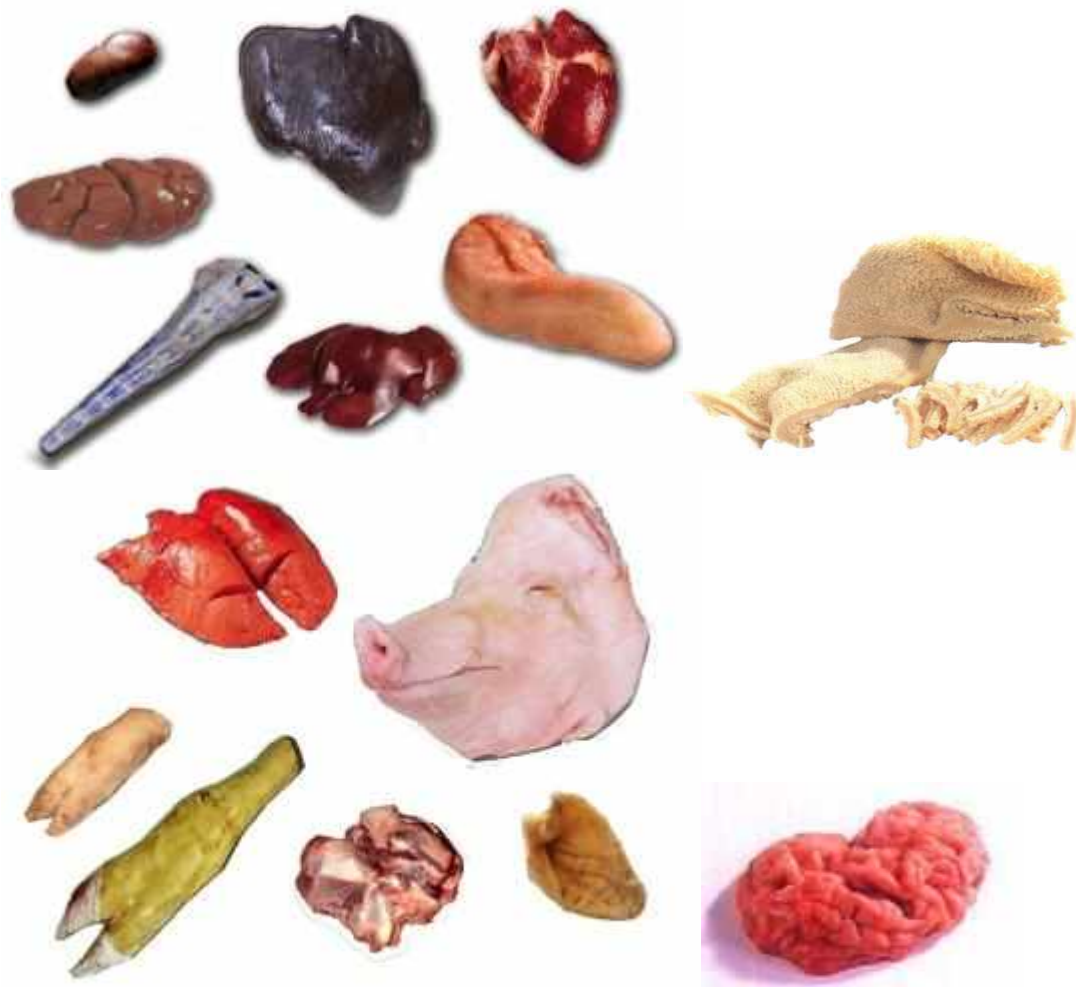
4. Ситуационная задача.

На производство поступили тушки гуся. В наличии следующие продукты: маргарин, сахар, картофель, молоко, сухари панировочные, яблоки, перец, макароны, чернослив, вишня, фарш мясной, сельдерей, груши. Выберите продукты для изготовления полуфабриката (гусь фаршированный).

Кейс 17

МДК.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Назовите и сгруппируйте субпродукты по пищевой ценности (стоимости)



2. Составить технологическую схему обработки говяжьих почек

3. Определить вес пищевых субпродуктов при обработке 230 кг кур п/п 1 категории, если выход составляет 15, 7%, в том числе сердце – 0,6%, печень 2.1%, желудка – 2.1%, шеи - 1.7%, головы 4.4%, ноги 3.8%.

4. Ситуационная задача. При обработке рыбы получили много молоки. Используйте молоку для приготовления полуфабрикатов из рубленой рыбной массы, учитывая её пищевые качества.

Кейс 18

МДК.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Приведите в соответствие с рисунком пищевые отходы птицы и укажите условия, сроки их хранения



2. Продолжите схему обработки печени говяжьей:
размораживание - вырезание желчных протоков - _____ - _____

3. Рассчитать количество порций полуфабриката «Шницель натуральный рубленый» (2 кол.) из 48 кг минтая п/п охлажденного, если пищевые отходы составляют при разделке на филе – 16 %.

4. Ситуационная задача.

На производство поступило туша жирной свинины. Используйте мясо наиболее рационально.

Задания для оценки освоения МДК 01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 01

Проверяемые результаты обучения: У 1- 10, З 1-17

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.

3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

Практическое задание оценки сформированности умений:

У 1	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
У 2	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
У 3	проводить расчеты по формулам;
У 4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
У 5	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
У 6	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
У 7	принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях
У 8	принимать продукты по количеству и качеству в соответствии с заказом и сопроводительными документами.
У 9	оформлять документы на заказ продуктов.заказывать продукты по телефону.
У 10	рассчитывать необходимое количество продуктов с учетом вида их предварительной обработки и фасовки/упаковки продуктов

Задание 2

1 вариант

Порядок выполнения занятий:

1. Составление заявки на склад

1. Составление заявки

Для составления заявки на склад необходимо знать перечень сырья и его количество. Перечень сырья и его количество рассчитывается на основании плана-меню предприятия.

Образец решения задачи

Задание № 1.

Исходные данные:

№	Наименование блюд	Количество
---	-------------------	------------

п/п		порций
1	Каре ягненка	20
2	Фуа-гра	50
3	Окорочек фаршированный	10

Формулируем задание:

Составить заявку на склад для приготовления блюд из яиц в столовой закрытого типа.

Решение:

Зная перечень блюд и их количество можно составить наряд-заказ.

Наряд-заказ

Наименование сырья	Каре ягненка		Фуа-гра		Окорочек фаршированный		Итого
	Б 1 порция, г	Б 20 порций, кг	Б 1 порция, г	Б 50 порций, кг	Б 1 порция, г	Б 10 порций, кг	
Яйца	2 шт		2 шт		3 шт		
Масло сливочное	10		5		5		
Молоко			30		45		
Масло растительное			5		13		
Лук репчатый					24		
Соль	2		2		2		

Унифицированная форма N ОП-3

Утверждена

Постановлением Госкомстата России

от 25.12.98 N 132

Форма по ОКУД по ОКПО	Код
_____ организация	0330503
_____ структурное подразделение	
_____ структурное подразделение «получатель»	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

Требование в кладовую

Номер документа	Дата составления

Через кого _____

фамилия, имя, отчество

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Кол-во	Примечание
	наименование	код	наименование	Код по ОКЕИ		
1	Мясо говядина		Шт			
2	Масло сливочное		Кг			
3	Молоко		Л			
4	Масло растительное		Кг			
5	Лук репчатый		Кг			
6	Соль		кг			

Затребовал заведующий производством _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____
 Отпуск разрешил:
 Руководитель организации _____
 должность _____ подпись _____ расшифровка подписи _____

Единица измерения	Код
Литр	112
Грамм	163
Килограмм	166
Штука	796

2. Задание для самостоятельного выполнения

Задание № 1. Составить заявку на склад для приготовления полуфабрикатов из мяса

№ п/п	Наименование блюд	Количество порций
1	Мясо шпигованное	30
2	Рулет	60
3	Грудинка фаршированная	10

Наряд-заказ

Наименование сырья	Мясо шпигованное (полуфабрикат)		Рулет (полуфабрикат)		Грудинка фаршированная (полуфабрикат)		Итого
	Б 1 порция, г	Б 30 порций, кг	Б 1 порция, г	Б 60 порций, кг	Б 1 порция, г	Б 10 порций, кг	

Унифицированная форма N ОП-3

Утверждена

Постановлением Госкомстата России

от 25.12.98 N 132

Форма по ОКУД по ОКПО	Код
_____	0330503
организация	

структурное подразделение	

структурное подразделение «получатель»	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

Требование в кладовую

Номер документа	Дата составления

Через кого _____
 фамилия, имя, отчество

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Кол-во	Примечание
	наименование	код	наименование	Код по ОКЕИ		

указывает количество товарных единиц, и обаматериально-ответственных лица подписывают каждый экземпляр накладной или требования-накладной.

Накладные составляются в двух экземплярах: один вместе с продуктами передается зав.производством, второй экземпляр кладовщик вместе с товарным отчетом сдает в бухгалтерию

Задача 1.

На предприятие общественного питания поступила говядина I категории массой 180кг.

Произведите товароведческую оценку качества поступившего сырья.

Дайте характеристику организации работы мясного цеха.

Рассчитайте, какое количество порций антрекотов можно приготовить, если выход одной порции равен 100г.

Решение:

1) Для приготовления антрекота используют толстый и тонкий край. По таблице №12 Сборника рецептур определяем соотношение этих частей в туше говядины:

Толстый край – 1,7%

Тонкий край – 1,6%

3,3%

Определяем количество мяса, которое можно использовать для приготовления антрекота из 180 кг говядины.

180 кг 100%

Х кг 3,3%

$X = 5,94$ кг

2) Для того чтобы рассчитать количество порций, необходимо знать закладку Брутто для приготовления 1 порции. Норму закладки определяем по таблице № 15 Сборника рецептур. Для приготовления одной порции антрекота необходимо взять $B=216$ г, при $H=159$ г, $V=100$ г.

Кол-во порций = $5,94/0,216 = 27$ (порций).

Ответ: Из 180кг говядины I категории можно приготовить 27 порций антрекотов при выходе одной порции 100г.

Задача 2.

В столовую при промышленном предприятии поступила свинина обрезная весом 160кг.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

Дайте характеристику организации работы столовой при промышленном предприятии.

Рассчитайте, какое количество порций эскалопов можно приготовить, если выход одной порции равен 54г.

Решение:

1) Для приготовления эскалопа используют корейку. По таблице №12 Сборника рецептур определяем соотношение этой части в туше свинины:

Корейка с мякотью – 10,2%

Определяем количество мяса, которое можно использовать для приготовления эскалопов из 160 кг свинины.

160 кг	100%
X кг	10,2%

$$X = 16,32 \text{ кг}$$

2) Для того чтобы рассчитать количество порций, необходимо знать закладку Брутто для приготовления 1 порции. Норму закладки определяем по таблице № 15 Сборника рецептур. Для приготовления одной порции эскалопа необходимо взять $B=94\text{г}$, при $H=80\text{г}$, $V=54\text{г}$.

Кол-во порций = $16,32/0,094 = 173$ (порции).

Ответ: Из 160кг свинины обрезной можно приготовить 173 порции эскалопов при выходе одной порции 54г.

Задача 3.

Для обслуживания свадьбы в ресторане было заказано приготовить 50 порций котлет натуральных жаренных из свинины.

Какое количество свинины обрезной необходимо закупить ресторану, если выход одной порции равен $100+20^*$?

Какие сопроводительные документы должны быть у поставщика при доставке товара?

Решение:

1) Для определения количества свинины обрезной необходимой для приготовления 50 порций котлет натуральных жаренных, необходимо знать норму закладки для приготовления одной порции. По таблице №15 Сборника рецептур определяем норму закладки: $B=173\text{г}$, при $H=147+20$ и $V=100+20$.

2) Если для приготовления одной порции необходимо взять $B=173\text{г}$, то для приготовления 50 порций:

Кол-во свинины = $50 * 173 = 8,65$ кг

Ответ: Для приготовления 50 порций котлет натуральных жаренных ресторану необходимо закупить 8,65 кг свинины обрезной (корейка с косточкой).

Задача 4.

На предприятие общественного питания поступили куры I категории полупотрошение в количестве 30кг.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

Охарактеризуйте работу заготовочного цеха.

Рассчитайте, какое количество тушек, подготовленных к кулинарной обработке, получится при разделке данного сырья, сколько субпродуктов, жира и технических отходов будет получено.

Решение: Для решения задачи необходимо воспользоваться таблицей №20 Сборника рецептур:

- Выход тушки – 69,9%
- Субпродуктов – 17,4%
- Внутренний жир – 3,9%
- Технические отходы – 8,8%

1) Выход тушки:

30 кг	100%
X кг	69,9%
X= 20,97 кг	

2) Субпродуктов:

30 кг	100%
X кг	17,4%
X= 5,22 кг	

3) Внутренний жир:

30 кг	100%
X кг	3,9%
X= 1,17 кг	

4) Технические отходы:

30 кг	100%
X кг	8,8%
X=2,64 кг	

Ответ: При разделке 30кг кур полупотрошение I категории получится:

- Выход тушки подготовленной к кулинарной обработке – 20,97кг;
- Субпродуктов – 5,22кг;
- Внутренний жир – 1,17 кг;
- Технические отходы – 2,64кг.

Задача 5.

В кафе «Барракуда» поступил амур неразделанный в количестве 60кг.

Рассчитайте, какое количество порций жареной рыбы, непластованными кусками, можно приготовить, если выход одной порции равен 100г.

Охарактеризуйте химический состав и пищевую ценность рыбы.

Решение: Для определения количества порций, которые можно приготовить из 60кг амура неразделанного, необходимо знать норму закладки для приготовления 1 порции. Норму закладки определяем по таблице № 27 Сборника рецептур. Согласно таблице №27 СР для приготовления 1 порции необходимо взять Б=192г при В=100г и Н=119г.

Кол-во порций = 60кг / 0,192кг = 312 (порций)

Ответ: Из 60кг амура неразделанного можно приготовить 312 порций рыбы жареной непластованными кусками при выходе 1 порции 100г.

Критерии оценки сформированности умений:

№	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
2.1	Проведение расчета сырья	задание выполнил правильно, без замечаний	20
		расчет сырья не полный и не имеет подробностей	15
		расчет сырья не выполнен	0
2.2	Заполнение требования в кладовую	задание выполнил правильно, без замечаний	20
		задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах	10
		задание не выполнено	0
2.3	Составление заявки на склад	задание выполнил правильно, без замечаний	20
		задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах	10
		задание не выполнено	0
2.4	Решение кейс	план полный, подробный	20
		план модернизации не полон	15
		план модернизации отсутствует	0
2.5	Решение ситуационных задач	задание выполнил правильно, без замечаний	20
		задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах	15
		задание не выполнено	0
Итого максимальное количество баллов:			75
Всего вместе с тестом максимальное количество баллов:			100

