

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
Файзреева В.В.

«25» августа 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по профессиональному модулю
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции
по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384)

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:



Г.Л. Ломака

Протокол № 1

« 27 » августа 20 20 г.

Председатель ПЦК  Г.Л.Ломака

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**. Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Профессиональные компетенции:

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.

Общие компетенции:

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Объекты оценивания	Показатели	Критерии Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- оценка качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами	Текущий контроль: практическое задание. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-обработка рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	- выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; -оформление и хранение в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен.

В результате изучения профессионального модуля ПМ .01 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции студент должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

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;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технология приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

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 лабораторно – практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

3.1 Теоретические задания

Тест по модулю (раздел обработка мяса и птицы)

1. Назовите: Классификация мяса по видам.

1. Говядина
2. птица
3. свинина
4. баранина

2. Укажите: Мясо содержит много:
 1. Полноценных белков -14,5-23%,
 2. жира - от 2 до 37,
 3. минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
 4. витамины А, D, РР и группы В.
3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?
 1. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
 2. Это составные жировой и костной ткани рыбы
4. Допишите: коллаген это:
 1. Полноценный белок
 2. Неполноценный белок
5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:
 1. оссеин
 2. эластин
 3. коллаген
6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:
 1. грязные,
 2. порционные,
 3. мелкокусковые,
 4. рубленые,
 5. кусковые
 6. средние.
 7. крупнокусковые.
7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:
 1. сухую корочку,
 2. цвет - от бледно-розового до красного,
 3. Консистенцию - плотную, эластичную,
 4. Запах свежего мяса.
8. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:
 1. размораживание,
 2. обмывание,
 3. обсушивание,
 4. кулинарная разделка и обвалка,
 5. зачистка и сортировка мяса,
 6. приготовление полуфабрикатов.
9. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из каких последовательных операций:
 1. деление куски
 2. дуление на части
 3. деление на отруба,
 4. обвалка отрубов,
 5. жиловка и зачистка.
10. При разделке передней четвертины (говядины) получают отруба:
 1. отруба,
 2. крупнокусковые части,
 3. мелкокусковые части,
 4. лопаточную часть,
 5. шейную часть,
 6. грудинку,

7. спинно - реберную часть.

11. Что такое вырезка:

1. наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.
2. наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.

12. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

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

13. Для чего перед использованием печень можно ошпарить?

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

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

1. лопаточную часть,
2. корейку,
3. грудинку,
4. шейную часть,
5. тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

15. Объясните: О б р е з к и используют:

1. Для приготовления котлетной массы.
2. Для приготовления бульонов.
3. Для приготовления бифштекса.

16. В результате кулинарной разделки и обвалки (баранины) получают:

1. Лопаточную,
2. шейную часть,
3. грудинку,
4. тазобедренную часть.

17. К сельскохозяйственной птице относят тушки:

1. кур,
2. гусей,
3. индеек,
4. уток,
5. цыплят,
6. утят.

18. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?

1. белки,
2. минеральные вещества,
3. жиры,
4. экстрактивные вещества,
5. витамины PP, A, D, группы B.

19. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

1. степная,
2. боровая,
3. болотная,
4. водоплавающая.

20. Тушки птицы заправляют:

1. "в кармашек",
2. в три нитки
3. в одну нитку,
4. в две нитки.

21. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы: (уточнить последовательность)

1. нарезка (1)
2. отбивание (2)
3. подрезание сухожилий (3)
4. панирование (4)
5. шпигование (5)
6. маринование (6)
7. поедание
8. выбрасывание

22. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

- а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой

23. Заполните таблицу: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

Название П/Ф

24. Укажите бифштекс – это:

1. крупнокусковой п/ф
2. мелкокусковой п/ф
3. порционный п/ф.

25. Ромштекс перед жаркой:

1. не панируют
2. панируют
3. обрезают

26. Размер бифстроганов?

1. брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
2. порционные куски толщиной 1,5-2 см,
3. брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

27. гуляш это мелкокусковый полуфабрикат?

1. кубики массой 20-30 г по 4-5 шт. на порцию,
2. брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
3. брусочки массой 10-15

28. Из баранины и свинины приготавливают:

1. крупнокусковые,
2. порционные,
3. мелкокусковые полуфабрикаты.

29. Заполните таблицу: виды полуфабрикатов.

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
<i>Баранина</i>			Шашлыки
Корейка			
Тазобедренная часть	Для жарки целиком		
Лопаточная часть			
Грудинка		—	
<i>Свинина</i>		Котлеты натуральные отбивные, эскалоп	
Корейка			
Тазобедренная часть			
Лопаточная часть			
Грудника	Для варки	—	
Шея		Свинина духовая	

30. Укажите: Рубленными бывают:

1. Бифштекс
2. Филе
3. Лангет
4. Котлеты натуральные
5. Шницель натуральный
6. Ромштекс
7. Фрикадельки
8. Люля-кебаб.

31. Какие полуфабрикаты получают из котлетной массы:

1. Котлеты рубленые
2. Биточки рубленые
3. Шницель рубленый
4. Зразы рубленые
5. Тефтели
6. Рулет

32. Из птицы и дичи приготавливают различные полуфабрикаты, какие:

1. целые тушки птицы (для варки и жарки),
2. порционные,
3. мелкокусковые,
4. рубленые.

33. Р а г у — э т о :

1. куски по 2-3 шт. на порцию, массой по 40-50 г каждый.
2. куски по 4-5 шт. на порцию, массой 25-30 г каждый.

35. Заполните таблицу: Полуфабрикаты из филе птицы и дичи.

Название п/ф

36. Приготовленные П/Ф хранят при?

- 1.температуре от 0 до 4°С.
- 2.температуре от 12 до 23°С.
- 3.температуре от 20-до 24°С.

Тест по модулю (раздел обработка рыбы)

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
 - а) по степени усвояемости;
 - б) по химическому составу;
 - в) по минеральному составу.
2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
 - а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в клейкое вещество глютин.
3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
 - а) улучшению цвета;
 - б) повышению калорийности;
 - в) возбуждению аппетита.
4. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее
5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах, _____
6. Размораживают на воздухе при температуре 18...20°С все виды филе, _____
7. Чтобы сократить потери минеральных веществ, в воду добавляют....
8. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г
 - а) порционными кусками (кругляшом);
 - б) целиком;
 - в) разделяют на филе.
9. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
 - а) окунь;
 - б) маринка;
 - в) ставрида.
10. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

11. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы
 12. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы
 13. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?
 14. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши? -
 15. Как подразделяется рыба по размерам?
 16. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?
 17. Какая рыба имеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °С?
 18. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?
 19. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом °С, а для жаренья – под углом °С.
 20. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?
 21. Панирование – обваливание полуфабрикатов в сухарях, муке или тертом хлебе. Цель панирования – _____
 22. Если котлетная масса не вязкая (из трески, пикши, морского окуня и других рыб), то в нее добавляют _____
 23. Как определяют готовность кнельной массы?
 24. Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?
 25. В фаршированном виде чаще всего готовят судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и какими порционными кусками?
 26. Икру освобождают от пленок, жарят и используют как холодное блюдо. В сыром виде ее употребляют для _____
 27. Иногда при варке трески, ставриды, сома, линя и других рыб добавляют _____. Это смягчает вкус, ослабляет специфический запах и делает рыбу более нежной.
 28. С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза? _____
 29. В чем отличие в приготовлении рыбы в кляре от рыбы орли?
 30. Какой способ жарки используют для приготовления рыбы кольбер?
 31. Как определить готовность рыбных блюд при дожаривании в жарочном шкафу?
 32. Тушат главным образом _____ или _____ рыбу для обогащения ее вкусовыми и ароматическими веществами и для придания ей сочности, а так же мелкую рыбу для размягчения костей.
- эталон:
33. Для приготовления блюд из кальмаров их варят основным способом в воде с добавлением соли _____ мин (после вторичного закипания воды).
 34. Как правильно охлаждать кальмаров?
 35. Мидии варят, заливая _____ водой, добавляя сырую морковь, петрушку, сельдерей, лук, соль, перец горошком, в течение 30–40 мин при небольшом кипении. Все мидии, которые не раскрылись в процессе варки _____.
 36. Креветок оттаивают, промывают, закладывают в _____ подсоленную воду и варят 3 – 4 мин (на 1 л воды 10 г соли).
- эталон: кипящую
37. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
 - а) котлеты, биточки;
 - б) зразы, тельное;
 - в) тефтели, фрикадельки.
 38. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?
 - а) котлеты;

- б) зразы;
 - в) тефтели.
39. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?
- а) да;
 - б) нет.
40. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу? _____
-

41. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:
- а) жарка
 - б) брезирование
 - в) термостатирование
 - г) пассерование
 - д) тушение
 - е) бланширование
 - ж) запекание

3.2 Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание № 1

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

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

Задание № 2

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

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

Задание № 3

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

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши баранины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.

3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 4

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

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

Задание № 5

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

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

Задание № 6

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

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

Задание № 7

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

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

Билеты для дифференцированного зачета

Билет № 1

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.

- 2.Разделка рыбы на чистое филе.
- 3.Порционные полуфабрикаты из свинины.

Билет № 2

- 1.По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
- 2.Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налиим, угорь)
3. Разделка и обвалка бараньей туши.

Билет № 3

1. Разделка передней четвертины говядины.
2. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
- 3.Требования к повару.

Билет № 4

1. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
2. Порционные полуфабрикаты из говядины (ромштекс, бифштекс.).
- 3.Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).

Билет № 5

1. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
2. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
3. Мясо крупным куском, для тушения.

Билет № 6

1. Дать понятия комбинированным способам жарки.
2. Из каких стадий состоит обработка мороженного мяса.
3. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).

Билет № 7

1. Разделка передней четвертины говядины.
2. Разделка свиной туши..
3. Техника обработки осетровой рыбы.

Билет № 8

- 1.Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).
- 2.Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус)
3. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цех.

Билет № 9

1. Разделка задней четвертины говядины.
2. . Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).

Билет № 10

1. Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
2. . Разделка и обвалка бараньей туши.
3. Характеристика и виды панировок.

Билет № 11

1. Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)
2. Техника подготовки щуки фаршированной.
3. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты)

Билет № 12

1. Требования к обвальщику мяса.
2. Особенности обработки судака, маринки.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).

Билет № 13

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).
2. Заправка птицы клювом.
3. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.

Билет №14

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
2. Порядок оказания услуг.
3. Обработка осетровой рыбы.

Билет № 15

1. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)
2. использование пищевых отходов рыбы.
3. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, медвежати́на, кабан).

Билет № 16

1. Характеристика мясного сырья.
2. Приготовление полуфабриката, мясо жаренное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных порционных п/ф.

Билет №17

1. Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)
2. Общие требования к производственному персоналу.
3. Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.

Билет № 18

1. Виды рыб семейства карповых и сельдевых.
2. Нарезка порционных полуфабрикатов из говядины.
3. Заправка птицы в ножку.

Билет №19

1. Заправка птицы в кармашек.
2. Подготовка щуки к фаршированию.
3. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (шницель, шашлык по-карски, свинина духовая).

Билет № 20

1. Разделка и обвалка бараньей туши.
2. Порционные полуфабрикаты из говядины (ромштекс, бифштекс.).
3. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями.

Билет № 21

1. Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая.
2. Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженной рыбы.
3. Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии.

4. ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Студент(ка) _____ курса по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

успешно прошла учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

в объеме _____ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. _____

в организации _____

Виды и качество выполнения работ

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной практики

В ходе учебной практики обучающимся освоены следующие профессиональные компетенции:

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.

Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Дата «__» _____ 201__ г

Подпись руководителя практики

_____/ ФИО, должность
Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/ ФИО, должность
М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Студент(ка) _____ курса по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

успешно прошла производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

в объеме _____ часа с «_____» _____ 201__ г. по «__» _____ 20__ г.

в организации _____

Виды и качество выполнения работ

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики

В ходе производственной практики обучающимся освоены следующие профессиональные компетенции:

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.

Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Дата «__»._____.201__г. Подпись руководителя практики

_____/ ФИО, должность
Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/ ФИО, должность
М.П.

5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена

Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** по специальности ППСЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Практические задания на квалификационный экзамен по профессиональному модулю

3.1. Условия выполнения практических заданий

Количество заданий для экзаменуемого – 1

Время выполнения задания – 180 минут

Оборудование: электрические плиты, холодильное оборудование, пароконвектомат, производственные столы, технологические карты.

Инструменты и инвентарь: кастрюли, сковороды, поварские ножи, порционные сковороды, разделочные доски, посуда для подачи

Учебно - методическое оснащение:

Голунова Л.Е. Лабзина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 16-е изд., испр. и доп. – СПб.: Профи, 2013. – 776с, технологические карты, калькулятор.

3.2. Перечень практических заданий

Задание 1. Приготовить полуфабрикат «Грудинка, фаршированная кашей» согласно санитарных правил и техники безопасности, произвести упаковку и маркировку продукции.

Задание 2. Полуфабрикат «Котлета по-киевски» согласно санитарных правил и техники безопасности, произвести упаковку и маркировку продукции.

Задание 3. Полуфабрикат высокой степени готовности «Мясо шпигованное» согласно санитарных правил и техники безопасности, произвести упаковку и маркировку продукции.

Задание 4. Полуфабрикат «Зразы донские» согласно санитарных правил и техники безопасности, произвести упаковку и маркировку продукции.

Задание 5. Полуфабрикат «Рыба, фаршированная целиком» согласно санитарных правил и техники безопасности, произвести упаковку и маркировку продукции.

Задание 6. Полуфабрикат «Рулет из птицы» согласно санитарных правил и техники безопасности, произвести упаковку и маркировку продукции.

3.3. Технологические карты (см. Приложение 1).

3.4. Оценочные листы (см. Приложение 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда: **полуфабрикат «Грудинка, фаршированная кашей»** № рецептуры 423

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изде- лия (г)	Вес нетто на 2 пор- цию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Баранина, козлятина (грудин- ка)	222	159			<p>У грудинки с внутренней стороны вдоль реберных костей про- резают пленки, ребра удаляют до или после тепловой обработки. Затем по всей длине грудинки, начиная с тонкого ее конца, между наружным слоем мяса и слоем мяса, непосредственно прилегаю- щим к ребру, прорезают пленки так, чтобы получилось простран- ство в виде мешка. Образовавшийся мешок наполняют рассыпча- той кашей (рисовой или гречневой), смешанной с пассерованным луком и жиром, сваренными вкрутую измельченными яйцами и зеленью петрушки или укропа. Края зашивают.</p> <p>Подготовленную грудинку посыпают солью, перцем</p> <p>Температура хранения: 2-4° С.</p> <p>Сроки реализации и хранения: не более 36 ч, полуфабрикаты рас- полагают в один ряд.</p> <p>Требования к качеству:</p> <p>Внешний вид: правильной формы, разрез закреплен шпажкой или защит, незаветренная</p> <p>Консистенция: эластичная</p>
2	Крупа гречневая*	52	52			
3	Или крупа рисовая	39	39			
4	Масса каши	—	109			
5	Лук репчатый	36	30			
6	Масло растительное	16	16			
7	Соль	4	4			
8	Перец	0,05	0,05			
	Масса пассерованного лука с жиром	—		26		
9	Яйца	1/2 шт.	20			
10	Петрушка (зелень) или укроп	7	5			
	Масса фарша	—		160		
	Масса полуфабриката	—		319		
	Масло растительное	4	4			
	Масса жареной грудинки	—		255		
	Выход			255		

* Ядрица не поджаренная и быстрорастворимая

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда: **полуфабрикат «Котлета по-киевски»**

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016

г., № рецептуры 496

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес брутто на 3 порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Курица (грудка на кости или филе куриное с малым филе)	231	83+7* *			<p>Филе птицы или дичи зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе удаляют сухожилия, а из большого — остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, кладут на доску и острым влажным ножом срезают с него поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка разворачивают, перерезают в двух-трех местах сухожилия и вкладывают в надрез сливочное масло или зеленое масло накрывают малым филе, которое покрывают развернутой частью большого филе.</p> <p>Подготовленное филе смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке, шокируют.</p> <p>Температура хранения: 2-4°C</p> <p>Сроки реализации и хранения: не более 24ч., укладывают в один ряд</p> <p style="text-align: center;">Требования к качеству:</p> <p>Внешний вид: без кожи и поверхностной пленки, сухожилия перерезаны в 2-3 местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длина 3-4 см с обрубленной частью головки. Полуфабрикат внутри содержит малое филе. Форма филе - овальная</p> <p>Консистенция: плотная, упругая</p>
2	Масло сливочное	30	30			
3	Яйцо	1/2шт	25			
4	Хлеб пшеничный	28	25			
5	Масло растительное	50	50			
6	Соль	4	4			
7	Перец молотый	0,1	0,1			
	Масса полуфабриката			145+7* *		
	Масло зеленое	-	-	10+7**		
	Масло сливочное	8,5	8,5			
	Петрушка свежая	6	5			
	Лимон (на сок)	1	1			
	*Масса без кожи ** Масса косточки					
Выход				155+7 **		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда: полуфабрикат «Мясо шпигованное»

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № рецептуры 439

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Говядина (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части)	227	167			<p>Подготовленные крупные куски мяса нашпиговать морковью, петрушкой и шпиком, нарезанными брусочками. Упаковать, маркировать, подвергнуть шоковой заморозке.</p> <p>Температура хранения: 2-4° С.</p> <p>Сроки реализации и хранения: не более 36 ч, полуфабрикаты располагают в один ряд.</p> <p>Требования к качеству</p> <p>Внешний вид: хорошо зачищено от сухожилий, хорошо видны кусочки моркови, сала, равномерно зашпиговано вдоль волокон; поверхность незаветренная</p> <p>Консистенция: твердая</p>
2	Морковь	38	30			
3	Петрушка (корень)	29	22			
4	Шпик	10	10			
5	Перец черный молотый	0,04	0,04			
6	Соль	1,2	1,2			
Масса полуфабриката		-	-	100		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда: **полуфабрикат «Зразы донские»** № рецептуры 351

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 2 порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Судак	320	145			<p>Из подготовленного филе рыбы без кожи и костей или без кожи и хрящей нарезают тонкие широкие куски, слегка их отбивают в пласт толщиной 0,5—0,6 см, солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделию продолговатую форму. Сформованные зразы панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке (натертом пшеничном хлебе) и жарят в жире.</p> <p>Для фарша: лук шинкуют, слегка пассеруют, охлаждают, добавляют сухари пшеничные, яйца рубленые (кроме III колонки), измельченную зелень петрушки или укропа, соль, перец и все перемешивают.</p> <p>Температура хранения: 2-4° С.</p> <p>Сроки реализации и хранения: не более 24 ч, полуфабрикаты располагают в один ряд.</p> <p>Требования к качеству:</p> <p>Внешний вид: сохранена форма, не деформированы</p> <p>Консистенция: мягка</p> <p>Цвет: соответствует использованным продуктам</p>
2	Фарш:					
3	Лук репчатый	50	42	21**		
4	Маргарин столовый	7	7			
5	Сухари	2	2			
6	Яйца	1/4 шт.	10			
7	Петрушка (зелень)	8	6			
8	Мука пшеничная	7	7			
9	Яйца (для льезона)	1/4 шт.	10			
	Хлеб пшеничный (для панировки)	20	20			
	Соль	2	2			
	Перец черный молотый	0,2	0,2			
	Масса полуфабриката	—		215		
	Масло растительное	10	10			
	Масса жареных зраз	—		190		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда: **полуфабрикат «Рыба фаршированная целиком»** № рецептуры 369

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на тушку 1,5 кг	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Горбуша весом 1-1,5кг	150	60		1500	<p>Снимают кожу с рыбы, оставляя ее по 0,5 см. Из мякоти готовят рыбную массу. Подготовленную котлетную массу раскладывают на кожу слоем толщиной 1,5—2 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Соединяют края массы так, чтобы получилась целая тушка. Сформованный рулет перекладывают на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность выравнивают, сбрызгивают жиром, прокалывают ножом в 2—3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250—280 °С в течение 20—30 мин.</p> <p>Приготовление фарша: отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют, пассеруют, соединяют с грибами, добавляют рубленые вареные яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают.</p> <p>Температура хранения: 0-2° С.</p> <p>Сроки реализации и хранения: не более 24 ч, полуфабрикаты располагают в один ряд.</p> <p>Требования к качеству:</p> <p>Внешний вид: сохранена форма, без разрывов</p> <p>Консистенция: мягкая, сочная</p> <p>Цвет: соответствует виду рыбы и использованным продуктам</p>
2	Хлеб пшеничный	18	18		54	
3	Молоко	24	24		72	
4	Масса рыбная котлетная	—		100		
5	Фарш:					
6	Шампиньоны свежие	18	14/10**		54	
7	Лук репчатый	26	22	11***	78	
8	Растительное масло	4	4		12	
9	Яйца	1/2 шт.	20		60	
10	Масса фарша	—		25		
	Масса полуфабриката	—		125		
	Растительное масло	3	3		9	
	Соль	4	4		12	
	Перец молотый	0,02	0,02		0,06	
	Масса готового рулета	—		100	1000	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда: **полуфабрикат «Рулет из птицы»** № рецептуры 351

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 2 порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Грудка куриная	143	143			<p>Мякоть курицы отделяют от кости, грибы, помидоры нарезают кубиком, обжаривают, заливают майонезно-яичной массой, запекают при температуре 180-200⁰С 7-10 мин. На подготовленную мякоть курицы укладывают готовый омлет, посыпают тертым сыром и сворачивают в виде рулета, смазывают майонезом.</p> <p>Температура хранения: 2-4° С.</p> <p>Сроки реализации и хранения: не более 24 ч, укладывают в один ряд</p> <p>Требования к качеству:</p> <p>Внешний вид: сохранена форма, не деформированы</p> <p>Консистенция: мягкая</p>
	Соль	2	2			
	Перец черный молотый	0,2	0,2			
2	Яйцо	12	12			
3	Грибы свежие	32	16			
4	Помидоры свежие	10	8			
5	Майонез	8	8			
6	масса омлета			36		
7	Аджика	1	1			
8	Сыр	8	8			
9	Майонез	8	8			
	масса п/ф			180		
	Масло растительное					
	Масса полуфабриката	—		215		
	Масло растительное	20	20			
	Выход	—		150		

5.2 Пакет экзаменатора

Критерии оценок тестовой работы –

90-100% – отметка «Отлично»

70-90% – отметка «Хорошо»

50-70% – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

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

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

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

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

Литература для обучающегося

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2016.-400с
2. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 318с.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. - М.: Изд.центр «Академия», 2014. – 192с.
4. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/- М.: Изд. центр «Академия», 2018.-425бс.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.-512с.
7. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции. – М.: Изд.центр «Академия», 2014.- 176с.

Дополнительные источники:

8. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи».- ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2005. – 360с.
9. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном

питании и торговле.- М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 240с.

10. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.

11. Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2011.- 560с.

12. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 320с.

13. Козлова С.Н, Феденишина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд». -М.: Изд.центр «Академия», 2011. -192с.

14. Потапова И.И. Калькуляция и учет.- М.: Изд.центр «Академия», 2009. – 160с.

15. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. – М.: Изд.центр «Академия», 2011.- 160с.

16. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.- 304с.

17. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария: Контрольные материалы. – М.:

Интернет-ресурсы:

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

2. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gotovim-doma.ru/>.Единый тарифно-квалификационный справочник. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.etks.info/>. свободный.

3 <https://znanium.com/> – Электронно-библиотечная система

4 Кулинарка. Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>, свободный.

5 «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).

6 Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребимых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>, свободный.

7<http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.

8<http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации

9 <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.