

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

Структурное подразделение Институт физико-математического образования,
информационных и обслуживающих технологий
Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-математического образования,
информационных и обслуживающих технологий




Е.А. Журавлева
2025 г.

**Приложение к рабочей программе учебной дисциплины
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
обучающихся по дисциплине
Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции**

По направлению подготовки – 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания
Квалификация выпускника – бакалавр
Форма обучения – очная, заочная
Курс – 1, 2, 3 курс (2, 3 семестры / 5, 6, 7 триместры)

Разработчик:
старший преподаватель кафедры
технологий производства и
профессионального образования
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»
Титова Елена Александровна

Заведующий кафедрой технологий
производства и профессионального
образования
 Киреева Е.И.
Протокол
от «14» января 2025 г. № 7

Луганск, 2025

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) – неотъемлемая часть рабочей программы дисциплины «Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу дисциплины.

1.2. Цели и задачи фонда оценочных средств

Цель ФОС – установить соответствие уровня подготовки обучающегося требованиям ФГОС ВО бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 февраля 2018 г.

1.3. Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения основной образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на овладение следующими

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения
ОПК-8 способность осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	ОПК-8.1 ОПК-8.2 ОПК-8.3

1.4. Этапы формирования компетенций и средства оценивания уровня их сформированности

Этапы формирования компетенций	Компетенции	Контрольно-оценочные средства / способ оценивания
Тема 1. Введение. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК-2	Устный опрос
Тема 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК-2	Устный опрос
Тема 3. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции.	ПК-2	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций, тестовое задание
Тема 4. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК-2	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций
Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	ПК-2	Устный опрос
Тема 6. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	ПК-2	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций
Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	ПК-2	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций

Тема 8. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.	ПК-2	Устный опрос
Промежуточная аттестация	ПК-2	Экзамен (устный)

1.3. Описание показателей формирования компетенций

Код компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели)
ОПК-8	<p>Знает: понятия, структуру, функции, цели педагогической деятельности, требования к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основы и технологии организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся;</p> <p>Умеет: осуществлять поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптирует ее к своей педагогической деятельности, использует профессиональные базы данных; применяет отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планирует, организует и осуществляет самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности;</p> <p>Владеет: основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся</p>

1.6. Критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования

Вид учебной работы	Количество баллов	
	ОФО	ЗФО
Работа на практических занятиях	20	20
Работа на лабораторных занятиях	20	20
Разработка презентации	5	5
Выполнение задания самостоятельной работы	10	10
Решение ситуационных задач	5	5
Экзаменационная работа	40	40
Всего:	100	

Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбалльная система оценивания экзамена	100-балльная шкала	Буквенная шкала, соответствующая 100-балльной шкале	Система оценивания зачета
Отлично	90–100	А – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все	

		предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	Зачтено
Хорошо	83–89	В – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	75–82	С – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	63–74	Д – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетворительно	50–62	Е – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетворительно	21–49	FX – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	Не зачтено
Неудовлетворительно	0–20	F – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые	

		практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	
--	--	--	--

1.5. Образец оформления экзаменационного билета

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

2025/2026 учебный год

**ИНСТИТУТ ФИЗИКО-МАТЕМАТИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ,
ИНФОРМАЦИОННЫХ И ОБСЛУЖИВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ**
Кафедра технологий производства и профессионального образования
Экзамен (устный) по дисциплине «Технология приготовления полуфабрикатов
кулинарной продукции»
Код/названия направлений подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
профиль подготовки Технология и организация общественного питания
ОФО/ЗФО

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Производство полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
Технологическая схема разделки рыбы. Централизованное производство полуфабрикатов: требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Технология приготовления начинок для фарширования дичи.
Ассортимент начинок для фарширования дичи. Компоненты начинок.
Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок.
Условия и сроки реализации.

3. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.
Ассортимент начинок для фарширования мяса.

Утверждено на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования, протокол № _____ от _____. 2025 года.

Заведующий кафедрой
Экзаменатор

Е.И. Киреева
Е.А. Титова

2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

2.1. Оценочные средства текущего контроля (типовые)

Вопросы для устного опроса:

1. Охарактеризуйте производство полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
2. Охарактеризуйте производство полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Технологическая схема разделки рыбы.
3. Опишите технологическую схему котлетной и кнельной масс, их рецептуру; ассортимент полуфабрикатов, их характеристику. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов: ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения
5. Охарактеризуйте производство полуфабрикатов из говядины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.
6. Охарактеризуйте производство полуфабрикатов из баранины и свинины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.
7. Охарактеризуйте производство полуфабрикатов из рубленого мяса. Структура фарша. Особенности централизованного производства Перечислите полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

8. Охарактеризуйте производство полуфабрикатов из субпродуктов. Характеристика сырья. Технологическая схема обработки отдельных видов субпродуктов и костей.

9. Опишите производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Характеристика сырья. Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка субпродуктов.

10. Охарактеризуйте производство рубленых полуфабрикатов из птицы и дичи. Технологическая схема котлетной и кнельной масс, их рецептура; ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Темы для подготовки мультимедийных презентаций:

1. Введение. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции.

4. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

6. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной.

7. Приготовление полуфабрикатов из мяса.

8. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

9. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.

10. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.

Контрольная работа

Тестовые задания

по теме «Приготовление полуфабрикатов из мяса»

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Из каких тканей состоит мясо:

- а) мышечной, жировой, соединительной;
- б) мышечной, соединительной, костной;
- в) мышечной, жировой, костной?

2. Какие требования предъявляют к мясу:

- а) мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям;
- б) мясо должно быть охлажденным или размороженным;
- в) мясо должно быть от здорового скота?

3. Как классифицируют мясо по термическому состоянию:

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее;
- в) горячее - парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее?

4. По каким показателям говядину подразделяют на категории:

- а) по развитию мускулатуры, наличию жировых отложений;
- б) экстерьеру и возрасту скота;
- в) развитию мышечной ткани и экстерьеру.

5. Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами:

- а) парное;
- б) охлажденное;
- в) остывшее?

6. Какую температуру имеет в толще мышц мороженое мясо:

а) 0 °С;

б) 4 °С

в) не выше -6 °С

7. Какие субпродукты относятся к первой категории:

а) язык, сердце, мозги, почки, печень, мясо - костный хвост говяжий;

б) язык, сердце, мозги, печень, селезенка, почки;

в) язык, сердце, печень, легкие, почки, мозги?

8. На какие части разделяют говяжьи полутуши перед обвалкой:

а) на лопаточную, коробку, поясничную, заднюю;

в) лопаточную, переднюю, спинно-реберную, заднюю;

9. Что такое жиловка и сортировка мяса:

а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;

б) отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;

в) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и разделение его на три сорта?

10. Как используют пищевые кости, полученные при разделке мяса на предприятии общественного питания:

а) для варки бульонов;

б) получения желатина;

в) вываривания жира?

11. Какие ткани мяса являются основными:

а) мышечная, жировая и костная;

б) мышечная, жировая и соединительная;

в) мышечная, жировая и нервная?

12. Укажите цель дефростации:

а) удобство приготовления полуфабрикатов;

б) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;

в) обеззараживание поверхности мяса.

13. Какая маркировка относится к мясорыхлительной машине:

а) МС-12-15;

б) МС-19-1400;

в) МРМ-15?

14. Что является рабочей камерой котлетоформовочной машины:

а) вращающийся формующий стол;

б) бункер для фарша;

в) бункер для сухарей?

15. Что является рабочим органом фаршемешалки:

а) рабочий вал с лопастями;

б) подрезная решетка;

в) шнек?

16. Что произойдет при перегрузке мясорубки:

а) понизится производительность труда;

б) ухудшится качество продукции;

в) изнасятся рабочие органы?

Тестовые задания

по теме «Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы»

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания:

а) остывшие, охлажденные мороженные

б) парные, охлажденные, мороженные

в) охлажденные мороженные

2. В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания:

а) остывшие, замороженные

б) в пере, замороженная

в) в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника?

3. Какая из маркировок соответствует маркировке мороженных потрошенных кур, II категории упитанности:

- а) ЦБЕ 2
- б) КЕ 2
- в) КР 2?

4. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:

- а) высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость
- б) высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70 %
- в) высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше?

5. Как правильно размораживать птицу:

- а) в холодной воде;
- б) на воздухе;
- в) в горячей воде?

6. Укажите тип машины, при обработке в которой мяса увеличивается его объем:

- а) МРМ-15;
- б) МС-2-150;
- в) МС 19-1400.

7. Какие функции выполняют машины для рыхления мяса:

- а) увеличение поверхности порционных кусков мяса;
- б) разрушение волокон соединительной ткани;
- в) рыхление поверхности порционных кусков мяса?

8. Что произойдет при недогрузке мясорубки сырьем:

- а) понизится производительность труда;
- б) ухудшится качество продукции;
- в) изнасятся преждевременно рабочие органы?

9. Укажите функции фаршемешалки:

- а) приготовление котлетной массы;

- б)обогащение массы кислородом воздуха;
- в) перемешивание и приготовление котлетной массы.

10. Какова продолжительность процесса перемешивания котлетной массы в фаршемешалке:

- а) 40-60 с
- б) 5-10 мин;
- в) 3 мин?

Тестовые задания

по теме «Механическая кулинарная обработка рыбы»

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:

- а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
- б) влияет только на способ обработки рыбы;
- в) влияет на количество отходов?

2. Какие существуют способы замораживания рыбы:

- а) естественное, искусственное и смешанное;
- б) циркулирующей морской водой, орошением, мелкодробленым льдом;
- в) быстрое и медленное?

3. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым:

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

4. Каковы причины гниения мяса рыбы:

- а) развитие слизееобразующих бактерий;
- б) действие ферментов;
- в) развитие гнилостных бактерий?

5. К какому семейству относятся лещ и карась:

- а) тресковые;
- б) карповые;

в) сельдевые?

6. Назовите рыб семейства окуневых:

а) судак, окунь, ерш;

б) судак, налим, ерш;

в) окунь, ерш, сельдь?

7. Назовите общие признаки рыб семейства лососевых:

а) 2 спинных плавника, первый - колючий, на жабрах шипы;

б) жировой плавник, красное или белое мясо;

в) красное или белое мясо, жировой плавник, черная икра.

8. Назовите общие отличительные признаки рыб семейства окуневых:

а) 5 рядов костных пластинок, черная икра;

б) 2 спинных плавника, первый колючий;

в) 2 спинных плавника, первый колючий, на жабрах шипы, яркая боковая линия.

9. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (мелкой):

а) размораживают в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 2 ... 2,5 ч;

б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °C в течение 4 ... 10 ч;

в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 4 ... 5 ч?

10. Какие условия соблюдают при размораживании разделанной рыбы с костным скелетом:

а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C 2 ... 2,5 ч;

б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °C в течение 4 ... 10 ч;

в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 4 ... 5 ч?

11. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (средней):

а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 2 ... 2,5 ч;

б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С в течение 4 ... 10 ч;

в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °С в течение 4 ... 5 ч?

12. Какие условия соблюдают при размораживании осетровых пород рыбы:

а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °С в течение 2 ... 2,5 ч;

б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С в течение 4 ... 10 ч;

в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °С в течение 4 ... 5 ч?

13. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:

а) -2 °С;

б) 2 °С;

в) 0 °С?

14. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для варки:

а) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые п/ф;

б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?

15. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания:

а) рыбу в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты;

б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

в) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (филе с кожей и чистого филе)?

16. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для жаренья основным способом:

а) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;

б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты;

в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?

17. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для припускания:

- а) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов, мелкокусковых п/ф;
- б) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов (кроме чистого филе);
- в) рыбы в целом виде (средняя), мелкокусковых, порционных п/ф (из филе с кожей и чистого филе, угол нарезания 30°) ?

18. Какие виды панировки используют при приготовлении п/ф для жаренья основным способом:

- а) мучную, красную, белую хлебную;
- б) двойную, мучную, красную, белую хлебную, тесто-кляр;
- в) мучную, белую хлебную?

19. Какие виды панировки используют при приготовлении п/ф для жаренья во фритюре:

- а) двойную;
- б) тесто-кляр, смесь муки льезона и белой хлебной панировки;
- в) тесто-кляр, двойную панировку?

20. Какие ингредиенты входят в основной состав котлетной массы:

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

21. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы:

- а) для увеличения вязкости;
- б) увеличения рыхлости;
- в) повышения сочности?

22. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют сырое яйцо:

- а) для увеличения вязкости;
- б) увеличения рыхлости;
- в) повышения сочности?

23. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют хлеб:

- а) для увеличения вязкости;
- б) увеличения рыхлости;
- в) повышения сочности?

24. Чем отличаются полуфабрикаты котлет и биточков:

- а) особенностями рецептуры котлетной массы;
- б) формой полуфабриката;
- в) видом панировки?

25. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении полуфабрикатов из рыбы:

- а) рыбу необходимо промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, готовые полуфабрикаты охладить;
- б) промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, нарезать и запанировать на отдельном столе, готовые полуфабрикаты охладить;
- в) промыть в холодной воде до и после разделки, готовые полуфабрикаты охладить?

26. Какая деталь рыбоочистительного механизма типа РО-1 является рабочим органом:

- а) вал с лопастями;
- б) шнек;
- в) скребок?

27. Укажите тип мясорубки с индивидуальным приводом:

- а) МС-2-150;
- б) МИМ-82;
- в) МС-8-150

Ситуационные задачи

Решение задач ситуационного характера

1. Определить разницу в количестве общих и пищевых отходов при обработке 170 кг аргентины неразделанной среднего размера для получения тушки обезглавленной, филе с кожей и реберными костями.

2. Определить разницу в количестве общих и пищевых отходов при обработке 150 кг клыкача неразделанного среднего размера для получения тушки обезглавленной, филе с кожей и реберными костями.

3. Определите массу нетто филе трески с кожей и реберными костями, если поступило 200 кг трески мелкой потрошеной обезглавленной.

4. Определите массу нетто полуфабриката, подготовленного для жарки во фритюре, если на производство поступило 70 кг осетра с головой среднего размера.

5. Какое количество мидий, разделанных на мякоть, получится при обработке 56 кг мидий черноморских живых?

6. Какое количество щуки неразделанной крупного размера массой брутто необходимо для получения 34 кг филе с кожей без костей?

7. Какое количество отходов получается при разделке 80 кг хека тихоокеанского потрошеного обезглавленного среднего размера на филе без кожи и костей?

8. При инвентаризации на предприятии обнаружено в наличии: севрюги с головой необработанной – 20 кг, ошпаренных звеньев с кожей и хрящами – 10 кг, припущенных звеньев с кожей без хрящей – 5 кг, порционных кусков без кожи и хрящей, припущенных – 8 кг. Определить массу брутто севрюги с головой среднего размера, поступившей на предприятие.

9. Какое количество окуня морского потрошеного с головой, крупного необходимо взять, чтобы заменить 40 кг мелкого при разделке на тушку?

10. Сколько килограммов филе без кожи и костей можно получить при обработке 80 кг: налима речного среднего размера, судака крупного, трески неразделанной мелкой?

11. Какое количество полуфабриката бефстроганов можно приготовить, если на производство поступила туша говядины II категории массой 140 кг?

12. Какое количество полуфабриката рагу можно приготовить из 60 кг баранины I и II категории.

13. Какое количество полуфабриката люля-кебаб можно приготовить из туши баранины II категории массой 55 кг?

14. Какое количество полуфабриката котлет рубленых можно приготовить из 120 кг говядины I и II категории.

15. Сколько свинины обрезной массой брутто потребуется для приготовления 100 порций полуфабриката тефтелей?

2.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

1. Охарактеризуйте производство полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Технологическая схема разделки рыбы. Централизованное производство полуфабрикатов: требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Охарактеризуйте производство полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Технологическая схема разделки рыбы. Централизованное производство полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. Охарактеризуйте производство рубленых полуфабрикатов из рыбы. Технологическая схема котлетной и кнельной масс, их рецептура; ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

4. Опишите пищевую ценность мяса беспозвоночных. Производство полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов: ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения

5. Охарактеризуйте производство полуфабрикатов из говядины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). Особенности

централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

6. Охарактеризуйте производство полуфабрикатов из баранины и свинины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

7. Охарактеризуйте производство полуфабрикатов из рубленого мяса. Структура фарша. Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

8. Охарактеризуйте производство полуфабрикатов из субпродуктов. Характеристика сырья. Технологическая схема обработки отдельных видов субпродуктов и костей.

9. Охарактеризуйте производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Характеристика сырья. Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка субпродуктов.

10. Охарактеризуйте производство рубленых полуфабрикатов из птицы и дичи. Технологическая схема котлетной и кнельной масс, их рецептура; ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

11. Охарактеризуйте пряности и приправы для рыбы. Ассортимент пряностей и приправ для рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Правила подготовки пряностей и приправ для рыбы.

12. Охарактеризуйте пряности и приправы для домашней птицы. Ассортимент пряностей и приправ для домашней птицы. Варианты подбора пряностей и приправ для домашней птицы. Правила подготовки пряностей и приправ для домашней птицы.

13. Охарактеризуйте пряности и приправы для мяса. Ассортимент пряностей и приправ для мяса. Варианты подбора пряностей и приправ для мяса. Правила подготовки пряностей и приправ для мяса.

14. Охарактеризуйте пряности и приправы для дичи. Ассортимент пряностей и приправ для дичи. Варианты подбора пряностей и приправ для дичи. Правила подготовки пряностей и приправ для дичи.

15. Охарактеризуйте пряности и приправы для нерыбных морепродуктов. Ассортимент пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов. Варианты подбора пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов. Правила подготовки пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов.

16. Опишите технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Ассортимент начинок для фарширования домашней птицы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

17. Опишите технологию приготовления начинок для фарширования нерыбных морепродуктов. Ассортимент начинок для фарширования нерыбных морепродуктов. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

18. Опишите технологию приготовления начинок для фарширования дичи. Ассортимент начинок для фарширования дичи. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

19. Опишите технологию приготовления начинок для фарширования рыбы. Ассортимент начинок для фарширования рыбы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

20. Опишите технологию приготовления начинок для фарширования мяса. Ассортимент начинок для фарширования мяса. Компоненты начинок.

Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок.

Условия и сроки реализации

21. Опишите машины и механизмы для измельчения мяса. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

22. Опишите машины и механизмы для рыхления мяса. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

23. Опишите машины и механизмы для формовки рубленых полуфабрикатов из мяса. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

24. Опишите машины и механизмы для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

25. Опишите машины и механизмы для измельчения сухарей и специй. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

26. Опишите машины и механизмы для нарезки мясных полуфабрикатов. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

27. Производство полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Технологическая схема разделки рыбы.

28. Опишите производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

29. Характеристика сырья полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

30. Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

31. Обработка субпродуктов.

32. Охарактеризуйте производство рубленых полуфабрикатов из птицы и дичи.

33. Технологическая схема котлетной и кнельной масс, их рецептура; ассортимент полуфабрикатов, их характеристика.

34. Требования к качеству, условия и сроки хранения котлетной и кнельной масс.

36. Полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия из картофеля, овощей, плодов, грибов.

37. Полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия из рыбы, рыбных продуктов и нерыбного водного сырья.

38. Полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия из мяса, мясопродуктов и мяса диких животных.

39. Полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия из птицы, кролика и пернатой дичи.

40. Блюда и кулинарные изделия из круп и бобовых и макаронных изделий.

41. Блюда и кулинарные изделия из яиц, молока и продуктов их переработки.

42. Приготовление супов.

43. Дрожжевое тесто и изделия из него.

44. Сдобное дрожжевое тесто и изделия из него.

45. Пресное тесто и изделия из него.

46. Охарактеризуйте производство полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Технологическая схема разделки рыбы.

47. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности мясного сырья.

48. Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы.

49. Характеристика требования к качества крупнокусковых полуфабрикатов: лопатки, окорока, грудинки.

50. Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.

51. Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса в охлажденном и мороженом виде.

52. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности рыбного сырья.

53. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов рыбы: лососевых, осетровых, щуки, карпа, судака, угря, сибас, дорада, требования к их качеству.

54. Требования безопасного хранения рыбы в охлажденном и замороженном виде.

55. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности домашней птицы, субпродуктов птицы.

56. Основные характеристики и пищевая ценность домашней птицы, гусиной и утиной печени.

57. Требования к качеству домашней птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде.

58. Требования к безопасности хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде.

59. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности пряностей и приправ

60. Ассортимент пряностей и приправ, характеристика использования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.

61. Методы обработки и подготовки овощей для сложной нарезки. Ассортимент.

62. Приготовление полуфабрикатов из овощей для сложных блюд: (помидоры фаршированные яйцом и луком, грибами и луком; баклажаны фаршированные мясом; гогошары).

63. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом.

64. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока, грудинки, молочного поросенка, каре ягненка.

65. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рульки телячьей, ростбифа, буженины, полуфабрикатов из кнельной массы

66. Технологический процесс механической кулинарии обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки из картофеля. Причины потемнения картофеля. Режим хранения и реализация.

67. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.

68. Товароведная характеристика. Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.

69. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Размораживание. Фарширование тушек птицы, окорочков филе, свертывания рулетом, маринование.

70. Последовательность и правила подготовки домашней птицы, гусиной печени, для приготовления сложных блюд. Фарширование тушек домашней птицы, окорочков, филе. Приготовление «Галантина», стейков из гусиной и утиной печени.