

Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Хакасия  
Саяногорский политехнический техникум  
(ГАПОУ РХ СПТ)

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ РХ СПТ

\_\_\_\_\_ Каркавина Н.Н.

**КОМПЛЕКТ**

**контрольно-оценочных средств  
для оценки результатов освоения профессионального модуля**

**ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
для профессии 43.01.09. Повар, кондитер

г. Саяногорск, 2023 г

Комплект контрольно-оценочных средств разработан с учетом требований ФГОС СПО, ОПОП, рабочей программы МДК по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, Положением о разработке фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации ГАПОУ РХ СПТ (утверждено приказом директора ГАПОУ РХ СПТ № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_)

Организация-разработчик: ГАПОУ РХ СПТ

Разработчики:

Коваленко Наталья Николаевна - мастер производственного обучения

Феденева Ирина Николаевна - мастер производственного обучения

Богданович Александра Михайловна- мастер производственного обучения

Долгова Диана Юрьевна- мастер производственного обучения

Абдорина Гульнара Омурбаевна- мастер производственного обучения

Щербакова Виктория Афанасьевна –преподаватель спец дисциплин

ФИО, должность

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой

комиссии \_\_\_\_\_

протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета

протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ г.

Председатель МС \_\_\_\_\_

## Оглавление

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств .....	4
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и..... профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности .....	6
3. Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний .....	7
3.1.1. Дифференцированный зачет для МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов .....	7
3.1.2. Экзамен МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов .....	10
4. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена.....	21

# 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

## 1.1 Область применения

Контрольно-оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов предназначены для проверки результатов освоения умений и усвоения знаний в соответствии с программой профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

### Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля «ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09. Повар кондитер

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ

### Профессиональные компетенции:

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

### Общие компетенции:

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессионально деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.1 Формы промежуточной аттестации по освоению

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзамен
УП, ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Квалификационный экзамен

### 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Объекты оценивания	Показатели	Критерии Форма аттестации
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами	Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания, устный опрос.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	- обработка овощей, рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; - выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания, устный опрос.  Рубежный контроль: дифференцированный зачет.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж, решение ситуационной задачи, устный опрос.

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	-выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж, решение ситуационной задачи, устный опрос. Рубежный контроль: дифференцированный зачет
--	--	---

## 2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

### 2.1 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий (квалификационный экзамен)

**Оценка по учебной практике** выставляется на основании оценки выполнения всех видов работ, предусмотренных программой и выполненными обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

#### Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю (учебная практика)

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК),
Оценивать наличие, проверять качество традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.	ПК1.1 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья	ПК1.1 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы,	ПК1.1.-ПК1.3 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Обрабатывать различными способами традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	ПК1.1 - ПК 1.4 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую).	ПК1.1- ПК 1.3 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК8
Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, пропускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы	ПК1.2 ОК1 – ОК4 ОК6 – ОК8 ПО1 - ПО3 У1 – У4
Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	ПК1.2 – ПК 1.4 ОК1 – ОК4 ОК6 – ОК8 ПО1 - ПО3 У1 – У4
Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	ПК1.1- ПК1.4 ОК1 – ОК5

### 3. Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний

#### 3.1 Контрольно-оценочные материалы для зачета (экзамена)

Оценка освоения умений и усвоения знаний проводится в форме экзамена (зачета) по МДК.

*Образец экзаменационного билета:*

Наименование МДК.

Освоенные умения, усвоенные знания (из рабочей программы и стандарта).

Перечень вопросов

#### 1. ОБРАЗЕЦ БИЛЕТА ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Рассмотрено Предметно- цикловой комиссией «__»____ 202__г. Председатель ПЦК _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 202__-202__ учебный год  ПМ МДК Группа	«УТВЕРЖДАЮ» Зам. директора по УР _____ (ФИО)
---	---	--

Текст заданий:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

Критерии оценки:.....

#### 3.1.1. Дифференцированный зачет для МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

##### ЗАДАНИЕ 1

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?  
а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке; в) в картофеле, хрене; г) в тыкве, капусте.
2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?  
а) в картофеле, тыкве; б) в сельдерее, петрушке; в) в свекле, капусте; г) в спарже, шпинате.
3. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?  
а) в картофеле, свекле; б) в капусте, моркови; в) в репе, редьке, хрене; г) в кабачках, патиссонах.
4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?  
а) в свекле, моркови, репчатом луке; б) в тыкве, кабачках; в) в редьке, картофеле; г) в укропе, эстрагоне.

5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?  
 а) в моркови, капусте; б) в помидорах, чесноке; в) в помидорах, щавеле; г) в свекле, репе.

### Задание 2.

Выберите правильный вариант ответа.

- Какой корнеплод является самым ранним?  
 а) редька; б) морковь; в) редис; г) хрен.
- Какой корнеплод используется только в сыром виде?  
 а) морковь; б) редис; в) свекла; г) сельдерей.
- Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?  
 а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) брюква.
- Какой корнеплод содержит каротин?  
 а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) редька.
- Какой корнеплод содержит бетанин?  
 а) морковь; б) редис; в) свекла; г) пастернак.

### Задание 3

Продолжите перечисление групп овощей и овощей, входящих в группы, по образцу:

Группа овощей	Овощи, входящие в группу
Клубнеплоды	Картофель, топинамбур, батат
Корнеплоды	Морковь, свекла, редис, репа, редька, хрен, пастернак,

### Задание 4

Продолжите перечисление видов обработки, поясняя их цель.

Вид обработки	Цели обработки
Сортировка	Способствует рациональному использованию овощей
Калибровка	
	1. 2. 3.
	1. 2. 3.



### Задание 5

1. Классификация мяса по видам.
  2. Укажите: Мясо содержит много:  
Полноценных белков - 14,5-23%,  
жира - от 2 до 37,  
минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).  
витамины А, D, РР и группы В.
  3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?
    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:  
оссеин  
эластин  
коллаген
  6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:  
грязные,  
порционные,  
мелкокусковые,  
рубленные,  
кусковые  
средние.  
крупнокусковые.
  7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:
    1. сухую корочку,
    2. цвет - от бледно-розового до красного,
3. Консистенцию - плотную, эластичную,  
4. синий цвет,  
5. запах несвежего мяса.

### Задание 6

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
  - а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу.
2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
  - а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин.
3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
  - а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита.

### Задание 7

Допишите предложения.

1. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию \_\_\_\_\_ она превосходит мясо.

2. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие \_\_\_\_\_ значительно повышает его ценность.

3. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ в питании пожилых людей.

### Задание 8

Допишите предложения.

1. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и \_\_\_\_\_.
2. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь \_\_\_\_\_
3. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее \_\_\_\_\_
4. К тощим рыбам относят треску, \_\_\_\_\_

### 3.1.2. Экзамен МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

#### Задание 1

1 Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

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

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

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

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

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

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

4. Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2х0,2 см):

- а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жаренья;  
б) сырой — для жаренья основным способом; в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

5. Кубики мелкие (сечение 0,3 х0,5 см):

- а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;  
б) для холодных блюд и закусок;  
в) для рассольников.

#### Задание 2

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

Очищенный от кожи кабачок Часть мякоти с семенами вынимается ложкой



#### Задание 3

1. Назовите: Классификация мяса по видам.

Говядина

птица

свинина

баранина

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

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

3. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса

4. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

3. Полноценный белок

4. Неполноценный белок

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

оссеин

эластин

коллаген

6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

порционные, мелкокусковые, рубленые, кусковые

средние. крупнокусковые.

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

3. сухую корочку,

4. цвет - от бледно-розового до красного,

3. Консистенцию - плотную, эластичную,

4. синий цвет,

5. запах несвежего мяса.

#### **Задание 4**

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

размораживание, обмывание, обсушивание,  
кулинарная разделка и обвалка, зачистка и сортировка мяса,  
приготовление полуфабрикатов.

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

деление куски, деление на части, деление на отруба,

обвалка отрубов, жиловка и зачистка.

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

отруба, крупнокусковые части, мелкокусковые части,

лопаточную часть, шейную часть,

грудинку, спинно - реберную часть.

4. Что такое вырезка:

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

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

5. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

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

6. Для чего перед использованием печень можно ошпарить?

1. чтобы во время жарки не выделялось много белка.

2. чтобы во время жарки быстрее была готова.

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

лопаточную часть,

корейку,

- грудинку,  
шейную часть,  
тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).
8. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?  
белки,  
минеральные вещества,  
жиры,  
экстрактивные вещества,  
витамины РР, А, D, группы В.

9. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:  
степная,  
боровая,  
болотная,  
водоплавающая

### Задание 5

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

Название П/Ф

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

## Задание 6

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
  - а) по степени усвояемости;
  - б) по химическому составу;
  - в) по минеральному составу.
2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
  - а) разрушается;
  - б) улетучивается с паром;
  - в) переходит в клейкое вещество 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,

---

1. Размораживают на воздухе при температуре 18...20°C все виды филе,

---

## Задание 7

1. Чтобы сократить потери минеральных веществ, в воду добавляют

---

2. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
  - а) порционными кусками (кругляшом);
  - б) целиком;
  - в) разделяют на филе.
3. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
  - а) окунь;
  - б) маринка;
  - в) ставрида.
4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?
  - а) налим, угорь, бельдюга;
  - б) щука, навага, линь;
  - в) камбала, треска, сайда.
5. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы

---

6. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

---

7. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?

---

## Задание 8

1. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

---
2. Как подразделяется рыба по размерам?

-----  
3. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?  
-----

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

5. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?  
-----

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

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

Билет № 1

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.

Билет № 2

1. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
2. Разделка бесчешуйчатой рыбы. ( Сом, налим, угорь)
3. Обработка капустных и луковых овощей

Билет № 3

1. Что называется сырьем.
2. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
3. Требования к повару.

Билет № 4

1. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
2. Обработка грибов.
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. Простые формы нарезки из моркови.

Билет № 6

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

Билет № 7

1. Разделка передней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки картофеля.
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)  
Все формы нарезки свеклы.

Билет № 9

1. Разделка задней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки из моркови.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).

Билет № 10

1. Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
2. Обработка томатных и тыквенных.
3. Характеристика и виды панировок.

Билет № 11

1. Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)
2. Техника подготовки шуки фаршированной.
3. Обработка луковых. Виды нарезки из лука.

Билет № 12

1. Требования к обвальщику мяса.
2. Особенности обработки судака, маринки.
3. Простые формы нарезки картофеля.

Билет № 13

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).
2. Заправка птицы клювом.
3. Простые формы нарезки из картофеля.

Билет №14

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

Билет № 15

1. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)
2. Обработка корнеплодов.
3. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, медвежатина, 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 овощей

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. Обработка десертных овощей.
3. Заправка птицы в ножку.

Билет №19

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

Билет № 20

1. Виды рыб осетровых, лососевых.
2. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.)
3. Требования к пекарю.

Билет № 21

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

Билет №22

1. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).
2. Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).
3. Порционные полуфабрикаты из говядины (лангет, антрекот).

#### Билет № 23

1. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
2. Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).
3. Обработка сельскохозяйственной птицы.

#### Билет №24

1. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).
2. Обработка и характеристика мяса птицы
3. Полуфабрикаты из баранины и свинины крупным куском (для жарки, варки, запекания.)

#### Билет № 25

1. Полуфабрикаты из птицы.
2. Обработка луковых, все формы нарезки.
3. Общие требования к производственному персоналу.

#### Билет № 26

1. Требования к заведующему производством.
2. Заправка птицы в одну нитку.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (креветки, морская капуста).

#### Билет № 27

1. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты).
2. Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.
3. Требования к кулинару мучных изделий.

#### Билет № 28

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

#### Билет № 29

1. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.
2. Разделка свиной туши.
3. Требования к кондитеру.

#### Билет № 30

1. Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов.
2. Мясо крупным куском, для тушения.
3. Обработка субпродуктов второй категории (головы, ноги, легкие, губы, рубцы).

## **2.2 Решение ситуационных задач**

### ***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. Правилат/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. Правилат/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. Правилат/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. Правилат/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. Правилат/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. Правилат/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. Правилат/б при работе в птицегольевом цехе.

#### **Задание № 8**

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

#### **Задание № 9**

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

#### **Задание № 10.**

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

#### **Задание № 11**

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте

#### **Задание № 12**

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

### **3.2 Контрольно-оценочные материалы для экзамена квалификационного**

*Образец экзаменационного билета:*

Министерство образования и науки Республики Хакасия Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Саяногорский политехнический техникум»		
Рассмотрено предметно- цикловой комиссией « ____ » ____ 20 ____ г Председатель ПЦК _____ —	<b>КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ          ЭКЗАМЕН</b> <b>202__-202__ учебный год</b> <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №</b> _____ профессия <u><b>ПМ</b></u> группа:	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____

**Инструкция:** .....

**Оцениваемые компетенции:**

П	
К	
П	
К	
П	
К	
П	

Условия выполнения задания:

### ЗАДАНИЕ. Практическая часть

#### Описание задания на практическую часть

#### Инструкция

1

2

3

#### Критерии оценки (практическое задание):

Оценка «5 отлично» получают блюда и кулинарные изделия по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям нормативной документации; соблюдены правила охраны труда, санитарии и гигиены, при приготовлении блюд.

Оценку «4 хорошо» получают блюда и кулинарные изделия с отличными вкусовыми показателями, но с незначительными отклонениями: нарушена форма нарезки, недостаточно румяная корочка, неполный набор сырья и т. д., соблюдение охраны труда, санитарии и гигиены, при приготовлении блюд.

Оценку «3 удовлетворительно» дают блюдам, имеющим отклонения по вкусовым показателям, но пригодным для переработки, соблюдение правил охраны труда, незначительные нарушения санитарии и гигиены, при приготовлении блюд.

Оценку «2 неудовлетворительно» получают блюда и кулинарные изделия с посторонними вкусом и запахом, пересоленные, излишне кислые, горькие, острые, утратившие свою форму, подгоревшие, с признаками порчи, неполновесные. Не соблюдение правил охраны труда, санитарии и гигиены, при приготовлении блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_

#### 3.2.1 Примерные практические задания (квалификационный экзамен)

№	Наименование блюд (п/ф)	Овощи, нарезка
п \ п		
1	Котлеты картофельные	Морковь - нарезка соломка
2	Зразы картофельные	Капуста - нарезка соломка
3	Биточки картофельные	Морковь - нарезка Жюльен
4	Рыба жареная основным способом (порционный кусок с кожей, без костей)	Картофель - нарезка брусочки
5	Рыба, панированная в мучной панировке (порционный кусок с кожей, без костей)	Морковь - нарезка гребешки
6	Рыба, панированная в сухарях (порционный кусок с кожей, без костей)	Лук- нарезка соломка
7	Рыба, панированная в сыре (порционный кусок с кожей)	Картофель - нарезка брусочки
8	Рыба (филе) в тесте (кляр)	Морковь - нарезка ломтик 15*15 толщина 2 мм
9	Зразы рыбные	Картофель - нарезка брусочки
1 0	Котлеты рыбные	Картофель – нарезка соломка
1 1	Биточки рыбные	Капуста - нарезка соломка
1	Котлеты рубленые (мясные)	Морковь - нарезка Жюльен

2		
1 3	Биточки рубленые (мясные)	Капуста - нарезка соломка
1 4	Зразы рубленые (мясные)	Картофель - нарезка средний кубик
1 5	Эскалоп (отбивные)	Лук – нарезка кольцами
1 6	Отбивные в сухарях	Картофель - нарезка брусочки
1 7	Отбивные в сыре	Морковь - нарезка Жюльен
1 8	Биточки картофельные	Морковь - нарезка гребешки
1 9	Котлета натуральная из филе птицы	Картофель - нарезка средний кубик
2 0	Отбивные в сухарях	Картофель - нарезка соломка
2 1	Эскалоп (отбивные)	Капуста - нарезка соломка
2 2	Отбивные в сыре	Морковь - нарезка гребешки
2 3	Бифштекс натурально рубленый	Морковь – нарезка ломтик
2 4	Шницель по- столичному	Морковь- нарезка средний кубик
2 5	Котлеты из филе птицы панированные	Морковь- нарезка мелкий кубик
2 6	Кальмары фаршированные	Морковь - нарезка соломка
2 7	Печень по- строгоновски	Лук- нарезка соломка
2 8	Ромштекс из говядины	Картофель – нарезка брусочки
2 9	Котлета по-киевски	Картофель – нарезка соломка

#### **4. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена**

Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

##### **Критерии оценивания решения ситуационной задачи –**

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

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

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

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

##### **Критерии оценки устного опроса**

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

##### **Критерии оценки практического задания**

Оценку «5 отлично» получают блюда и кулинарные изделия по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям нормативной документации; соблюдены правила охраны труда, санитарии и гигиены, при приготовлении блюд.

Оценку «4 хорошо» получают блюда и кулинарные изделия с отличными вкусовыми показателями, но с незначительными отклонениями: нарушена форма нарезки, недостаточно

румяная корочка, неполный набор сырья и т. д., соблюдение охраны труда, санитарии и гигиены, при приготовлении блюд.

*Оценку «3 удовлетворительно»* дают блюдам, имеющим отклонения по вкусовым показателям, но пригодным для переработки, соблюдение правил охраны труда, незначительные нарушения санитарии и гигиены, при приготовлении блюд.

*Оценку «2 неудовлетворительно»* получают блюда и кулинарные изделия с посторонними вкусом и запахом, пересоленные, излишне кислые, горькие, острые, утратившие свою форму, подгоревшие, с признаками порчи, неполновесные. Не соблюдение правил охраны труда, санитарии и гигиены, при приготовлении блюд.

## 5. Библиография

### Основные печатные и электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсква: Академия, 2020. – 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.
13. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.
14. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.
15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.
16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

#### Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Дополнительные источники**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. — Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРРГ, 2007. — 1056 с.: ил.
- Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: Ресторанные ведомости, 2008. — 576 с.: ил.