

Автономная некоммерческая
образовательная организация профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права
и потребительской кооперации»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по ВР и ПП
_____/Ооржак Н.Б./
(подпись)(Ф.И.О.)
«__» _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ по профессиональному модулю ПМ-01**

19. 02.10. «Технология продукции общественного питания»

КЫЗЫЛ 2021

Разработчики:

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Разработчики:

Даваа Розалия Семеновна, преподаватель Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Маландина Нина Дмитриевна, преподаватель Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Куулар Антонина Начын – ооловна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Умановская Наталья Сергеевна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Новикова Ирина Евгеньевна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Эксперты от работодателя: _____

Кафе «Саяны»
(место работы)

главный технолог частного предприятия
(занимаемая должность)

Монгуш Е.Б.
(инициалы, фамилия)

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации.

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

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для сложных блюд. 2. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. 4. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья и мясных полуфабрикатов органолептическим способом. 5. Правильно выбирает условия безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 6. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления мясных полуфабрикатов, в том числе в 	<p>Экспертная оценка разработанного технологического процесса заданного вида п/ф</p> <p>Экспертная оценка представленной технологической схемы заданного вида п/ф.</p> <p>Проверка расчета массы сырья в соответствии с НД</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p>

	<p>условиях реального производства.</p> <p>7. Правильно планирует ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции мясного сырья.</p>	
<p>ПК 2.</p> <p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 2. Правильное проведение расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. 3. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 4. Правильное подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, в том числе в условиях реального производства. 5. Правильное проведение разделки рыбы для фарширования целой тушкой и порционными кусками. 6. Правильное приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее. 7. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами. 8. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов. 9. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов из заданного вида рыбы в соответствии с заданием. 	<p>Экспертная оценка представленной технологической схемы заданного вида полуфабриката. Проверка расчета массы сырья в соответствии с НД</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p>
<p>ПК 3.</p> <p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд . 2. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 3. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами, видом домашней птицы и кондицией сырья. 4. Правильное проведение контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим способом. 5. Правильное подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 6. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями. 7. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов в зависимости от вида домашней птицы, полуфабрикатов промышленной выработки. 	<p>Экспертная оценка разработанного технологического процесса заданного вида п/ф</p> <p>Экспертная оценка представленной технологической схемы заданного вида полуфабриката. Проверка расчета массы сырья в соответствии с НД</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик. - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

1.2. Иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для 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 и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной 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 пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;

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

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей 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;

технологии 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 рыбы, мяса, птицы;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;

требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
УП	
ПП	
ПМ	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
<ul style="list-style-type: none">• Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов.• Подготовка оборудования для безопасной эксплуатации.• Проверка качества мясного и рыбного сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом.• Размораживание рыбного, мясного сырья и птицы в соответствии с установленными требованиями.• Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, тушки ягнят, молочных поросят и поросячью голову для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд.• Приготовление начинки для фарширования мяса, рыбы и птицы.• Проведение разделки рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.• Проверка качества домашней птицы, гусиной и утиной печени и дополнительных ингредиентов органолептическим способом.• Подготовка тушки птицы, гусиной и утиной печени для приготовления полуфабрикатов.• Фарширование домашней птицы целиком, окорочка, филе.• Снятие кожи с птицы и приготовление галантина.• Приготовление рулетов из мякоти птицы в фаршированном и нефаршированном виде.• Приготовление и отсаживание кнельной массы из домашней птицы, рыбы.• Проверка качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, гусиной и куриной печени для сложной кулинарной продукции.	ПК 1-3, ОК 1-10

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
<ul style="list-style-type: none">• Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.• Разработка ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья для сложных блюд.• Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.• Приготовление рулетов, шпигованных, фаршированных полуфабрикатов из лопатки, корейки, грудинки, ягнят, поросят, поросячьей головы, используя различные методы.• Контроль качества и безопасности мясных, рыбных полуфабрикатов.• Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом товароведных свойств рыбного сырья.• Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.• Приготовление полуфабрикатов для блюд: щука, судак, карп фаршированные, рулет фаршированный из филе рыбы, рулет из лосося для карпаччо, кнельную массу.• Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы и гусиной, утиной печени для сложных блюд.• Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени для сложных блюд.• Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, печени для сложных блюд.• Контроль качества и безопасности домашней птицы и полуфабрикатов из нее для сложных блюд.• Проведение расчета сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.• Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия.	ПК 1-3, ОК 1-10

Характеристика

учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практик ФИО Студента

Обучающийся специальности СПО

19. 02. 10. «Технология продукции общественного питания»

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для
сложной кулинарной продукции

в объеме 36 час. с «__» _____ 201_г. по «__» _____ 201_г.

В организации _____

Виды и качество выполнения работ

Проявил интерес к будущей профессии, проявил организационную собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал(ла) их эффективность и качество, активно принимал(ла) решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность, осуществлял поиск и использовал информации, необходимые для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, умеет работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, имеет способности брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий, самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации, проявляет постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции, проявляет интерес к профессиональной деятельности в армейских условиях

<p align="center">Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</p>	<p align="center">Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы. • Разработка ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья для сложных блюд. • Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. • Приготовление рулетов, шпигованных, фаршированных полуфабрикатов из лопатки, корейки, грудинки, ягнят, поросят, поросячьей головы, используя различные методы. • Контроль качества и безопасности мясных, рыбных полуфабрикатов. • Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом товароведных свойств рыбного сырья. • Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. • Приготовление полуфабрикатов для блюд: щука, судак, карп фаршированные, рулет фаршированный из филе рыбы, рулет из лосося для карпаччо, кнельную массу. • Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы и гусиной, утиной печени для сложных блюд. • Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени для сложных блюд. • Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, печени для сложных блюд. • Контроль качества и безопасности домашней птицы и полуфабрикатов из нее для сложных блюд. • Проведение расчета сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. • Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия. 	<p align="center">Освоен</p> <p align="center">освоен</p>
<p>Дата « <u> </u> » <u> </u> .201<u> </u></p>	<p align="center">Подпись руководителя практики</p> <p align="center">_____ (_____)</p> <p align="center">Подпись ответственного лица организации</p> <p align="center">_____</p>

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

специальности СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Экзамен включает: МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Проверяемые результаты обучения:

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Действия	Выполнил	Не выполнил
1. Обрабатывать первичные документы в соответствии с Положением о ведении бухгалтерского учета	да	
2. Разрабатывать и обосновывать рабочий план организации	да	
3. Документально оформлять движение денежных средств в кассе	да	
4. Составлять и обрабатывать отчет кассира		
5. Заполнять бухгалтерские регистры по учету денежных средств		
6. Производить записи на счетах бухгалтерского учета по учету имущества организации		

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ЗАДАНИЕ № 1 ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №1

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката «**Бифштекса №548**», «**Котлеты рыбные № 510**», «**Котлеты натуральные из филе птицы №640**»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного мясного полуфабриката;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья;
8. укажите правильную последовательность проведения операций разделки рыбы для фарширования целой тушкой;
9. укажите правильную последовательность приготовления кнельной массы. Перечислите полуфабрикаты из нее;

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 25

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 40 мин

Задание № 2 40 мин

Задание № 3 40 мин.

Всего на экзамен 120 мин

Условия выполнения заданий

Задание № _____

Задание № _____

Оборудование: _____

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.)

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, технологическая)

Критерии оценки

Задание № ____	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата

Вариант №1

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Бифштекса №548»**, **«Котлеты рыбные № 510»**, **«Котлеты рубленые из филе птицы №640»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного мясного полуфабриката;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья;
8. укажите правильную последовательность проведения операций разделки рыбы для фарширования целой тушкой;
9. укажите правильную последовательность приготовления кнельной массы. Перечислите полуфабрикаты из нее;

Вариант №2

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **« Котлеты натуральные № 565 »**, **« Полуфабрикат рыба жареная № 488»**, **«Котлеты из филе птицы фаршированные печенью №658»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного мясного полуфабриката;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья;
8. укажите правильную последовательность проведения операций разделки рыбы для фарширования целой тушкой;
9. укажите правильную последовательность приготовления кнельной массы. Перечислите полуфабрикаты из нее;

Вариант № 3

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката « **Эскалоп с помидорами № 569**», «**Биточки рыбные № 510**», «**Котлеты, рубленные из кур №672**»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного мясного полуфабриката;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья;
8. укажите правильную последовательность проведения операций разделки рыбы для фарширования целой тушкой;
9. укажите правильную последовательность приготовления кнельной массы. Перечислите полуфабрикаты из нее;

Вариант № 4

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката « **Эскалоп №** », «**Рыба запеченная с картофелем по – русски № 502**», «**Фрикадельки из кур № 673**»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного мясного полуфабриката;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья;
8. укажите правильную последовательность проведения операций разделки рыбы для фарширования целой тушкой;
9. укажите правильную последовательность приготовления кнельной массы. Перечислите полуфабрикаты из нее;

Вариант № 5

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката « **Тефтели № 619**», **№ Шницель рыбные № 511**», « **Зразы из курицы с омлетом и овощами №674**»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного мясного полуфабриката;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья;
8. укажите правильную последовательность проведения операций разделки рыбы для фарширования целой тушкой;
9. укажите правильную последовательность приготовления кнельной массы. Перечислите полуфабрикаты из нее;

Вариант № 6

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката « **Фрикадельки в соусе № 620**», «**Рыба запеченная в сметанном соусе № 504**», «**Котлеты по - киевски №659**»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного мясного полуфабриката;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья;
8. укажите правильную последовательность проведения операций разделки рыбы для фарширования целой тушкой;
9. укажите правильную последовательность приготовления кнельной массы. Перечислите полуфабрикаты из нее;

Вариант № 7

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката « **Котлеты Московские №610**», « **Щука фаршированные целиком № 484**», « **Птица по - столичному № 661**»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного мясного полуфабриката;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья;
8. укажите правильную последовательность проведения операций разделки рыбы для фарширования целой тушкой;
9. укажите правильную последовательность приготовления кнельной массы. Перечислите полуфабрикаты из нее;

Вариант № 8

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката « **Бифштекс, рубленный 604**», « **Тефтели рыбные № 516**», «**Котлеты особые из кур № 669**»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного мясного полуфабриката;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья;
8. укажите правильную последовательность проведения операций разделки рыбы для фарширования целой тушкой;
9. укажите правильную последовательность приготовления кнельной массы. Перечислите полуфабрикаты из нее;

Вариант № 9

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **«Биточки, запеченные под сметанным соусом. № 612»**, **«Рыба, запеченная с помидорами № 507»**, **« Куриные рулеты с черносливом. №640»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного мясного полуфабриката;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья;
8. укажите правильную последовательность проведения операций разделки рыбы для фарширования целой тушкой;
9. укажите правильную последовательность приготовления кнельной массы. Перечислите полуфабрикаты из нее;

Вариант №10

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката **« Рулет из рыбы № 512»**, **«Котлеты натуральные рубленые из баранины № 606»**, **«Котлеты филе из птицы соусом и грибами № 657»**;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного мясного полуфабриката;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья;
8. укажите правильную последовательность проведения операций разделки рыбы для фарширования целой тушкой;
9. укажите правильную последовательность приготовления кнельной массы. Перечислите полуфабрикаты из нее;

Вариант №11

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката « **Тефтели № 619**», «**Котлеты рыбные № 510**», «**Котлеты натуральные из филе птицы №640**»;
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного мясного полуфабриката;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья;
8. укажите правильную последовательность проведения операций разделки рыбы для фарширования целой тушкой;
9. укажите правильную последовательность приготовления кнельной массы. Перечислите полуфабрикаты из нее;

Вариант №12

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабриката « **Рагу из баранины № 595**», «**Фрикадельки рыбные с томатным соусом № 517**». **Котлеты рубленые из птицы с гарниром № 667**.
2. составить технологическую схему для заданного полуфабриката;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного полуфабриката в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества полуфабриката органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления полуфабриката в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного мясного полуфабриката;
7. ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции сырья;
8. укажите правильную последовательность проведения операций разделки рыбы для фарширования целой тушкой;
9. укажите правильную последовательность приготовления кнельной массы. Перечислите полуфабрикаты из нее;