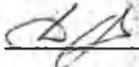


Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ «ИСКИТИМСКИЙ ЦЕНТР
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ»

Согласованно:

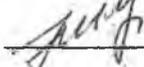
Зам. директора по УПР

 Д.А. Солонко

« 28 » 08 2019 г.

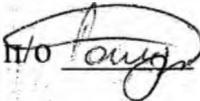
Утверждаю

Директор ГБПОУ НСО «ИЦПО»

 Н.П. Шлыков

« 28 » 08 2019 г.

Комплект
контрольно-оценочных средств
по практическому обучению
ПМ.03 «Кулинарное приготовление пицци и контроль качества блюд»

Разработал: мастер по  Г.А. Родионова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО - ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

3. Критерии оценивания заданий по видам КИМ

4. Содержание заданий (тесты, устный опрос)

4.1. Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации

4.2. Перечень тем практических работ к итоговой аттестации в форме дифференцированного зачёта

5. Перечень объектов контроля и оценки.

5.1. Критерии оценки

6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО - ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1 Общие положения. Область применения

Комплект контрольно-измерительных материалов (далее КИМ) предназначен для проверки результатов освоения программы практического обучения **ПМ.03 «Повар»** по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы»

Место практического обучения в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи практического обучения – требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Обучающийся должен:

Уметь:

- применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд; --
- проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;
- рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
- правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;
- производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;
- соблюдать санитарно-пищевые нормы; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;
- организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;
- сервировать стол;

Знать:

- общие понятия о физиологии питания;
- технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд; -
- понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;
- группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья; -
- потребительские свойства товаров;
- маркировку и упаковку;
- понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;
- назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;
- правила сервировки стола.

3. Критерии оценивания заданий по видам КИМ

3.1. Система контроля и оценки результатов освоения программы учебной/производственной практики

Система контроля и оценки освоения учебной/производственной практики соответствует «Положению о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся» и учебному плану.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения *текущего контроля, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации* и проводится с целью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Задания для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется в следующих формах:

- правильное и должное оформление необходимой документации (дневника по производственной практике, производственной характеристики, отчёта по прохождению производственной практики, аттестационного листа)
- устный опрос;
- письменный опрос, в том числе тестирование;

Итогом проведения текущего контроля является решение: **«вид профессиональной деятельности освоен, / не освоен».**

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме **дифференцированного зачёта.**

Комплект материалов для оценки сформированности умений и знаний представлен в виде вариантов заданий для дифференцированного зачёта.

Условиями допуска к дифференцированному зачету являются положительные результаты текущего контроля по всем разделам производственной практики. Комплект материалов для оценки сформированности умений и знаний представлен в виде вариантов тестовых заданий для дифференцированного зачета.

4. Содержание заданий (устный опрос, тесты)

4.1. Задания для проведения текущего контроля по производственному обучению ПМ.03 «Повар»

Текущий контроль проводится в формах:

- правильное и должное оформление необходимой документации (дневника по производственной практике, производственной характеристики, отчёта по прохождению производственной практики, аттестационного листа)
- устный опрос по всем разделам дисциплины
- выполнение контрольного теста

Вопросы для устного опроса по разделам дисциплины:

1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».
2. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.
3. Правила эксплуатации электрических плит.
4. Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.
5. Организация работы овощного цеха.
6. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.
7. Перечислить виды холодильного оборудования.
8. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.
9. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.
10. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
11. Опишите схему первичной обработки овощей.
12. Перечислите виды нарезки картофеля:
13. Перечислите овощи, которые относятся к группе корнеплодов:
14. Перечислите супы относящиеся к заправочным:
15. Из каких операций состоит разделка полутуш?
16. Как называется искусство фигурной резьбы по овощам и фруктам?
17. Перечислите последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

18. Определите количество отходов при обработке 200 кг молодого картофеля.
19. Определение количества отходов от рыбы:
20. Определите количество отходов при разделке 30 кг карпа свежего крупного на филе с кожей без костей.
21. Как определить количество порций изделий
22. Решите задачу. Сколько порций жареной рыбы фри можно приготовить из 11,7 кг. скумбрии азовско-черноморской крупной неразделанной. Выход жареной рыбы 100 гр?
23. Определение количества отходов и выхода частей туш.
24. Определите количество отходов при обработке 110 кг. свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.
25. Как определить массу брутто?

Тест

1. С какого года начинается разделение плодов на овощи фрукты?
 - а) с 1658
 - б) с 1705
 - в) с 1815
2. К какому семейству относится картофель?
 - а) астровых
 - б) пасленовых
 - в) капустных
3. Какая страна является родиной помидора?
 - а) Африка
 - б) Южная Америка
 - в) Италия
4. Оливка - это...?
 - а) фрукт
 - б) овощ
 - в) ягода
5. Вид механической кулинарной обработки, при котором удаляют с поверхности овощей остатки земли и песка.
 - а) Нарезка
 - б) Мойка
 - в) Очистка
 - г) Сортировка
 - д) Калибровка
6. Какой вид инструктажа проводится при нарушении работником требований безопасности труда ...
 - а) Целевой;
 - б) Внеплановый;
 - в) Повторный
 - г) Вводный
 - д) Текущий
7. Как растет ананас?
 - а) на ананасовых пальмах
 - б) на земле, как капуста
 - в) на деревьях
8. В каком фрукте из списка больше витамина С?
 - а) Апельсин
 - б) Киви
 - в) Яблоко
9. Какой из фруктов с ботанической точки зрения не является ягодой?
 - а) Банан
 - б) Виноград
 - в) Клубника
10. Как нарезают перец стручковый для супов?
 - а) Ломтиками
 - б) Кружочками
 - в) Дольками
 - г) Шариками
- Кубиками
11. Какой из перечисленных фруктов является цитрусом?
 - а) Бергамот
 - б) Мушмула
 - в) Айва
12. С каким из этих фруктов не пускают во многие отели из-за его не столь приятного запаха?
 - а) Кокос
 - б) Ананас
 - в) Дуриан
 - г) Апельсин
 - д) Джекфрут
13. Национальным блюдом какой страны является пазлья?

- а) Франция
- б) Австрия
- в) Испания

14. Из какого языка происходит слово «Майонез»?

- а) Французского
- б) Итальянского
- в) Английского

15. Банош - ароматная кукурузная каша со сметаной и сливками, это национальное блюдо какой страны?

- а) Украина
- б) Белоруссия
- в) Казахстан

16. Ризотто - распространенное блюдо из риса в?

- а) Италии
- б) Португалии
- в) Греции

17. Харчо - яркий представитель кавказской кухни. Национальным блюдом какой страны оно является?

- а) Грузии
- б) Армении
- в) Азербайджана

18. Как называется старинное простонародное кушанье, соединяющее в себе первое и второе блюдо, похожее на густой суп из крупы и овощей с заправкой из сала? Это национальное белорусское блюдо.

- а) Кулеш
- б) Солянка
- в) Капустница

19. Какой овощ бывает и сладким, и горьким?

- а) Чеснок
- б) Перец
- в) Огурец

20. Сколько семян в плоде абрикоса?

- а) Одно
- б) Два
- в) Ни одного

21. Перед началом работы повар должен:

- а) Правильно надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы;
- б) Проводить самостоятельный ремонт оборудования;
- в) Расписаться в журнале по технике безопасности
- г) Убедиться в исправности оборудования
- д) Расстелить резиновые коврики

22. На предприятиях общественного питания запрещается:

- а) носить спецодежду
- б) для опалки птицы использовать специальное оборудование
- в) при приготовлении блюд носить ювелирные изделия
- г) одевать закрытую обувь
- д) работать в перчатках

23. Какой овощ дал название вкусному пирожному?

- а) Картошка
- б) Редиска
- в) Морковка

24. Показатели качества блюда:

- а) Запах
- б) Цвет, количество
- в) Вкус, размер
- г) Цвет, вкус
- д) Вкус, аромат, консистенция

25. Вводный инструктаж по пожарной безопасности проходят:

- а) Постоянно работающие
- б) Работающие посменно
- в) Вновь принятые на работу
- г) Увольняющиеся работники
- д) Руководители предприятия

26. Когда промывают шпинат?

- а) Задолго до тепловой обработки
- б) Перед тепловой обработкой
- в) За 7 часов до приготовления
- г) За 30 мин до приготовления
- д) Не нуждается в промывке

27. Какое время варят сморчки и строчки после обработки?

- а) 3-4 мин
- б) 60 мин
- в) 10-15 мин
- г) 20 - 25 мин

д) 3 ч

28. Какой цвет должны иметь шампиньоны с нижней стороны шляпки?

- а) Бледно – розовый
- б) Коричневый
- в) Ярко выраженный оранжевый
- г) Беловато – коричневый
- д) Бледно - зеленый

29. Какие грибы относятся к губчатым?

- а) Сморчки
- б) Шампиньоны
- в) Маслята
- г) Сыроежки
- д) Лисички

30. Срок хранения петрушки?

- а) 15 мин
- б) Не более суток
- в) Более 5 ч
- г) Не более 3 ч
- д) Более 8 ч

31. Какие овощи не используют для фарширования?

- а) Кабачки
- б) Перец
- в) Помидоры
- г) Артишоки
- д) Баклажаны

32. Какие овощи поступают в замороженном виде?

- а) Зеленый горошек
- б) Фасоль
- в) Кукуруза
- г) Брокколи
- д) Все перечисленное

33. Какое бактерицидное вещество содержат чеснок, лук, хрен, уничтожающее микробы?

- а) Фитонцид
- б) Пектин
- в) Фитоэстроген
- г) Метионин
- д) Лейцин

34. Для удаления насекомых из капусты ее погружают в:

- а) Бланшируют
- б) Горячую подкисленную воду
- в) Холодную подкисленную воду
- г) Горячую подсоленную воду
- д) Холодную подсоленную воду

35. Какая часть спаржи считается наиболее ценной и вкусной?

- а) Стебель
- б) Листья
- в) Головка
- г) Корень
- д) Кожица

4.2. Задания для проведения дифференцированного зачёта по производственному обучению ПМ.03 «Повар»

Условия проведения дифференцированного зачета:

Зачет проводится по группам в количестве 25 человек

Количество вариантов для зачета: 25

Время выполнения заданий: 6 часов

Технические средства и/или оборудование

Дифференцированный зачёт проводится в формах:

- правильное и должное оформление необходимой документации (дневника по производственной практике, производственной характеристики, отчёта по прохождению производственной практики, аттестационного листа)
- устный опрос по всем разделам дисциплины
- выполнение практической работы

Вопросы для фронтального опроса:

1. Описать технологию приготовления «Мяса по-монастырски».
2. Описать технологию приготовления «Жаркого по-домашнему».
3. Описать технологию приготовления «Самбука из абрикосов».
4. Описать технологию приготовления «Пудинга творожного вареного на пару».
5. Описать технологию приготовления «Свиной котлеты на косточке, запеченной с помидорами».
6. Описать технологию приготовления «Зраз картофеля с грибами».
7. Описать технологию приготовления «Салата министерского».
8. Описать технологию приготовления «Салата Белая береза».
9. Описать технологию приготовления «Котлеты по-киевски».
10. Описать технологию приготовления «Шоколадного фондана».
11. Описать технологию приготовления «Мяса по-французски».
12. Описать технологию приготовления «Медальонов из свинины в формочках из бекона».
13. Описать технологию приготовления «Салата Гранатовый браслет».
14. Описать технологию приготовления «Салата Греческий».
15. Описать технологию приготовления «Пиццы».
16. Описать технологию приготовления «Борща Сибирского».
17. Описать технологию приготовления «Супов пюре».
18. Описать технологию приготовления «Супа – пюре с брокколи, шпинатом и лососем».
19. Описать технологию приготовления «Солянки сборной мясной».
20. Описать технологию приготовления «Лазаньи мясной».
21. Описать технологию приготовления «Яблок запеченных с творогом».
22. Описать технологию приготовления «Рулета с луком и яйцом».
23. Описать технологию приготовления «Запеканки картофельной с мясом».
24. Описать технологию приготовления «Кальмаров в томатном соусе».
25. Описать технологию приготовления «Судака фаршированного (целиком)».

Темы практических работ по производственному обучению ПМ.03 «Повар»

Перечень тем выпускных практических работ по профессии «Хозяйка (ин) усадьбы» для обучающихся группы № 41 по профессии «Хозяйка (ин) усадьбы»

25. «Мясо по-монастырски». Организовать технологию приготовления блюда в горшочке (3 порции).
26. «Жаркое по-домашнему». Организовать технологию приготовления блюда (2 порции).
27. «Самбук из абрикосов». Организовать технологию приготовления блюда (3 порции).
28. «Пудинг творожный вареный на пару». Организовать технологию приготовления блюда (2 порции).
29. «Свиная котлеты на косточке, запеченная с помидорами». Организовать технологию приготовления блюда (3 порции).
30. «Зразы картофельные с грибами». Организовать технологию приготовления блюда (3 порции).
31. «Салат министерский». Организовать технологию приготовления блюда (4 порции).

32. «Салат Белая береза». Организовать технологию приготовления блюда (4 порции).
33. «Котлета по-киевски». Организовать технологию приготовления блюда (3 порции).
34. «Шоколадный фондан». Организовать технологию приготовления блюда (4 порции).
35. «Мясо по-французски». Организовать технологию приготовления блюда (2 порции).
36. «Медальоны из свинины в формочках из бекона». Организовать технологию приготовления блюда (3 порции).
37. «Салат Гранатовый браслет». Организовать технологию приготовления блюда (2 порции).
38. «Салат Греческий». Организовать технологию приготовления блюда (2 порции).
39. «Пицца». Организовать технологию приготовления блюда (3 порции).
40. «Борщ Сибирский». Организовать технологию приготовления блюда (2 порции).
41. «Суп пюре». Организовать технологию приготовления блюда (2 порции).
42. Приготовить 2 порции блюда «Суп – пюре с брокколи, шпинатом и лососем».
43. «Солянка сборная мясная». Организовать технологию приготовления блюда (2 порции).
44. «Лазанья мясная». Организовать технологию приготовления блюда (3 порции).
45. «Яблоки запеченные с творогом». Организовать технологию приготовления блюда (3 порции).
46. «Рулет с луком и яйцом». Организовать технологию приготовления блюда (1 порция).
47. «Запеканка картофельная с мясом». Организовать технологию приготовления блюда (2 порции).
48. «Кальмары в томатном соусе». Организовать технологию приготовления блюда (2 порции).
49. «Судак фаршированный (целиком)». Организовать технологию приготовления блюда (1 порции).

5. Перечень объектов контроля и оценки.

Пакет для проведения текущего контроля и дифференцированного зачета.

Условия проведения текущего контроля, дифференцированного зачета:

Зачет проводится по группам в количестве 25 человек

Количество вариантов: 25

Время выполнения заданий: 6 часов

Технические средства и/или оборудование:

Компьютер;

Мультимедийный проектор;

Оборудование лаборатории кулинарии.

Текущий контроль проводится в формах:

- правильное и должное оформление необходимой документации (дневника по производственной практике, производственной характеристики, отчёта по прохождению производственной практики, аттестационного листа)

- устный опрос по всем разделам дисциплин;

- тестирование.

Дифференцированный зачёт проводится в формах:

- правильное и должное оформление необходимой документации (дневника по производственной практике, производственной характеристики, отчёта по прохождению производственной практики, аттестационного листа)

- устный опрос по всем разделам дисциплины;

- выполнение практической работы.

5.1. Критерии оценки для фронтального опроса

Оценка «5» (отлично) выставляется за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала. Обучающийся владеет понятийным аппаратом и умеет: связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения, грамотно и логично излагать ответ (как в устной, так и в письменной форме).

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если обучающийся в полном объеме освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно и логично излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач. Не имеет доказательно обосновать свои суждения.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятийным, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач.

для тестовых заданий

Отметка	Критерии оценки	Количество баллов
«5»	90-100 % правильных ответов	31 - 35 баллов
«4»	60-89% правильных ответов	21 - 30 баллов
«3»	50-59 % правильных ответов	17 – 20 баллов
«2»	Менее 50 % правильных ответов	16 баллов

**5.2. Эталон ответов для текущего контроля
ответы для устного опроса:**

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.
2. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь
3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.
2. Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.
3. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.
4. По окончании работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.
5. После остывания произвести санитарную обработку плиты.
4. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.
5. Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.
6. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.
7. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.
8. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.
9. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино – водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга.
10. Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.
11. Сортировка и калибровка, мойка, очистка, доочистка, промывание, нарезка.
12. Кубик крупный, кубик средний, кубик мелкий, ломтик, брусочек, соломка, кружочек, долька, гриб, бочонок, цилиндр, шарик, груша, стружка, спираль, художественные.
13. Редька, редис, хрен, свекла, морковь, сельдерей, петрушка, брюква, репа, пастернак.
14. Щи, борщи, рассольники.
15. Разделка на части, обвалка, жиловка и зачистка.
16. Карвинг.
17. Размораживание; вымачивание, разделка, приготовление полуфабрикатов.

18. Решение:

Масса В = 200 кг. Процент отходов при обработке картофеля – 20 (. Хот = ?

$$X_{от} = \frac{200 \cdot 20}{100} = 40 \text{ кг}$$

19. Определение количества отходов, получаемых при обработке рыбы, производится по той же формуле, что и определение количества отходов овощей:

где Хот – количество отходов для данного вида рыбы, кг

От – отходы (всего) для данной рыбы и способы разделки, %

Б – масса брутто рыбы соответствующей разделки, кг

Проценты отходов при обработке рыбы с учетом указанных факторов помещены в Сборнике рецептов в таблицах 15 и 16. Количество пищевых отходов при обработке рыб с хрящевым скелетом определяется по таблице 16 (позиция 6).

20. Ответ: количество отходов составляет 40 кг.

Определяем по таблице 15 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки» процент отходов при разделке свежего крупного карпа (судака).
Масса В – 30 кг. Находим массу отходов:

$$X_{от} = \frac{30 \cdot 51}{100} = 15,5 \text{ кг}$$

21. При решении задач необходимы следующие исходные данные:

1. вид разделки рыбы, соответствующий данному изделию,
2. процент отходов для данного вида и размера рыбы при соответствующем виде разделки.
3. масса нетто рыбы, необходимая для изготовления одной порции рыбы (по колонке Сборника рецептов).

С учетом процентов отходов, определяем массу нетто рыбы. Разделив полученную массу нетто на массу одной порции рыбы, получим искомое количество порций.

22. По Сборнику рецептов находим рецептуру Рыбы жареной фри №520/2. Масса нетто рыбы 91 кг. Выход готового изделия 100 гр., масса п/ф 119 гр.

Закладки рыбы скумбрии азовско-черноморской в рецептуре нет. По табл. №15 определяем закладку брутто скумбрии азовско-черноморской крупной неразделанной для жарения во фритюре с выходом нетто 91 кг. готовой рыбы –100 гр. Закладка брутто 156 гр.

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей. Количество порций определяется путем деления массы брутто всей рыбы на массу брутто одной порции рыбы: 11700/156 гр.=75 порций.

23. Расчет количества отходов, получаемых при обработке мяса, производится по следующей схеме:

1. масса брутто указана в условии задачи,
2. по табл. № 2 «Среднетушевые нормы отходов и потерь», а также выхода мякоти при холодной обработке мяса для объектов общественного питания, работающих на сырье», находят процент отходов для соответствующего вида мясных продуктов,
3. количество отходов определяется с помощью формулы:

$$X_{от} = \frac{B + O_{н}}{100}$$

24. Масса B=110кг.

По табл. №3 Сборника рецептов количество отходов при холодной обработке свинины составляет: 11,5+0,6+0,5+0,2+0,1=12,9%

Количество отходов и потерь равно:

$$X_{от} = \frac{110 * 12,9}{100} = 14,19 \text{ кг.}$$

Ответ: 14,2 кг. – отходы и потери.

25. Если требуется установить количество сырья (массу брутто) израсходованного для определенного количества обработанных продуктов (массой нетто) пользуются схемой расчетов, обратной определению массы нетто. Пользуемся формулой:

$$B = \frac{H * 100}{100 - O_{н}}$$

Ключи для тестовых заданий

№ вопроса	Вариант ответа	№ вопроса	Вариант ответа
1	Б)	18	А)
2	Б)	19	Б)
3	Б)	20	А)
4	В)	21	А)
5	Б)	22	В)
6	Б)	23	А)
7	Б)	24	Д)
8	Б)	25	В)
9	В)	26	Г)
10	Б)	27	Г)
11	Б)	28	Г)
12	В)	29	А)
13	В)	30	Д)
14	А)	31	Г)
15	А)	32	Д)

16	А)	33	А)
17	А)	34	Д)
		35	А)

5.2. Эталон ответов для дифференцированного зачёта
Ответы для фронтального опроса:

1. Охрана труда и техника безопасности. Гигиена повара.
2. Перечислить оборудование, используемое в процессе приготовления.
3. Выбор продуктов. Калибровка, сортировка, очистка. Приготовление заготовок.
4. Описать технологию приготовления. Последовательность действий, температурный режим.
5. Подача блюда.

6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

- М. А. Габриэлянц «Товароведение мяса и мясных продуктов» - М.: Издательство «Экономика», 1984 г., 343 стр.
- Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1999. – 328 с.
- Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: учеб. пособие для нач. проф. образования/-6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 512 с.
- Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для проф. учеб. заведений.– М.: Издательский центр «Академия», 1998.–240 с.
- Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений.– 2-е изд., стереотип – М.: Издательский центр «Академия», 2000.–240 с.
- А.И. Здобнов В.А., Цыганенко. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания».- К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. – 680 с.: ил.
- Ковалев Н.И., Ануфриева Т.И., Шайдарова Н.И. Преподавание курса кулинарии в средних ПТУ.: Метод. пособие.- М.: Высш. Шк., 1985. – 175 с.,ил.
- Тихомиров А.Н. «Инвентарь и посуда предприятий общественного питания. Справочник. Изд. 2-е, перераб. И доп. М., «Экономика», 1974. – 223 с.
- Производственное обучение профессии «Повар». Ч.1, Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования., В.П. Андросов, Т.В. Пыжова Л.И., Федорченко и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2003 г.-96с.
- **Интернет- ресурсы**
- <https://infourok.ru/>
- <https://allbest.ru/o-2c0b65625a2bd78a5c53a89521316c37-1.html>
- <https://ronl.org/uchebnyye-posobiya/kulinariya/120711/>
- https://www.studmed.ru/view/testy-po-kulinarii-dlya-professii-povar-konditer_aa846d50788.html