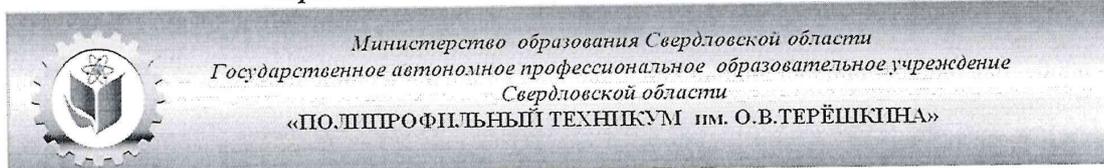


Приложение 5.1 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



РАССМОТРЕНО НА МК:

Протокол № 01 от 01.09, 2025 г.
Председатель МК Макс Е.В. Макух /



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО
"Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина"
Ж.А.Бушель
Приказ № 102/ОД 23.10.2025 г

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по МТО и ПО:
/Е.А. Коротаяева/
"20" 09 2025 г.

**КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

очное отделение

г. Лесной
2025 г.

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённая приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020г) № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терешкина»

РАЗРАБОТЧИК: Макух Елена Викторовна, преподаватель

Фаттахова Светлана Анатольевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. КОС МДК 01.01, МДК 01.02.....	4
1.1. Паспорт комплекта КОС МДК 01.01, МДК 01.02	5
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания МДК	7
1.3. Комплект оценочных средств МДК.....	8
2. КОС Учебная практика.....	32
1.1. Паспорт комплекта КОС УП.....	33
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания УП.....	35
1.3. Комплект оценочных средств УП.....	36
3. КОС Производственная практика.....	47
1.1. Паспорт комплекта КОС ПП.....	48
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания ПП... ..	50
1.3. Комплект оценочных средств ПП.....	51
4. КОС ПМ 01.....	66
1.1. Паспорт комплекта ПМ 01.....	67
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания ПМ 01... ..	69
1.3. Комплект оценочных средств ПМ 01.....	70



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

**КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Для образовательных программ среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам:

«МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

«МДК01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» по ОП СПО ППСЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится в конце 2 семестра 1-го курса В виде экзамена по билетам.

Задачи проведения промежуточной аттестации:

– определить уровень усвоения содержания образования по МДК 01.01, МДК01.02

– предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;

– определить пути совершенствования преподавания профессионального модуля

Организация и ведение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на уровне среднего профессионального образования.

Для выполнения экзамена по МДК по:

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

МДК01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
» отводится 6 академических часов.

Проводится в виде собеседования, по экзаменационным билетам.

Материально-техническое обеспечение (Для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами. Ответ обучающегося оценивается в соответствии с представленными ниже критериями.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, сформированность общих и профессиональных компетенций (знания, умения):

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения МДК01.01, МДК01.02 обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт ПК1.1-1.4 ОК01-09</p>	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Уметь ПК1.1-1.4 ОК01-09</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Знать ПК1.1-1.4 ОК01-09</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты</p>

II Описание правил оформления результатов оценивания

Критерии оценки устного ответа на экзамене.МДК 01.01. и МДК.01.02

«5» (**отлично**): студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

«4» (**хорошо**): студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

«3» (**удовлетворительно**): студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

«2» (**неудовлетворительно**): студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Показатели оценки	Критерии оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	При ответе на вопрос по билету демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью.	Знание основных процессов изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса. Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе. Умение объяснить сущность явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи		
ПК 1.3 Проводить		

приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
---	--	--

III Комплект оценочных средств

Всего сформировано 15 билетов, по два вопроса в каждом.

Экзаменационный билет №1

1. Рассказать классификацию, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.

2. Дать товароведную характеристику овощей и грибов, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

Экзаменационный билет №2

1. Рассказать технологию приготовления начинок для фарширования овощей, грибов, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

2. Рассказать о правилах механической обработки и методах обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, диких коз, медведя, зайца.

Экзаменационный билет №3

1. Рассказать классификацию, ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросятых голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.

2. Рассказать о способах минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов их овощей, мяса, птицы для приготовления сложных блюд.

Экзаменационный билет №4

1. Рассказать правила организации приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом предприятия, правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.

2. Рассказать о требованиях к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.

Экзаменационный билет №5

1. Рассказать правила организации приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом предприятия, правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.

2. Рассказать о требованиях к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.

Экзаменационный билет №6

1. Рассказать об актуальных направлениях в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, методах обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.

2. Рассказать о сложных формах нарезки овощей (карвинг), их кулинарное назначение, составление композиций, формование, подготовка к фаршированию.

Экзаменационный билет №7

1. Рассказать технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.

2. Дать основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки, и других редких и экзотических видов рыбы, их кулинарное использование.

Экзаменационный билет №8

1. Рассказать классификацию, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных, рубленого мяса.

2. Рассказать об особенностях обработки рыб ядовитых и экзотических видов, способах сокращения потерь в процессе обработки сырья.

Экзаменационный билет №9

1. Рассказать классификацию, пищевую ценность, способы приготовления полуфабрикатов из мраморного мяса, их кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Перечислить основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.

Экзаменационный билет №10

1. Рассказать об актуальных направлениях в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, ассортименте полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента, особенностях разделки, приготовления полуфабрикатов некоторых видов рыб.

2. Рассказать технологию приготовления кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка, способах фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.

Эталоны ответов на билеты

Экзаменационный билет №1

Ответ №1.

Классификация полуфабрикатов для блюд сложного приготовления:

Полуфабрикаты - это продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но требующие дальнейшей подготовки для употребления в пищу. Их классифицируют по нескольким признакам:

По степени готовности:

Сырые: Требуют полной тепловой обработки (например, сырое мясо, рыба, овощи).

Частично готовые: Прошли предварительную тепловую обработку (например, бланшированные овощи, обжаренное мясо).

Высокой степени готовности: Требуют минимальной тепловой обработки (например, готовые супы, соусы).

По виду сырья:

Мясные: Фарши, крупнокусковые и порционные полуфабрикаты, котлеты, пельмени, вареники и т.д.

Рыбные: Филе, фарши, котлеты, рулеты, тельное, рыба фаршированная и т.д.

Овощные: Очищенные и нарезанные овощи, овощные смеси, пюре, фаршированные овощи и т.д.

Из птицы: Тушки, филе, субпродукты, фарши, котлеты, рулеты и т.д.

Из теста: Пельмени, вареники, блины, тесто для пирогов, пирожков и т.д.

По назначению:

Для первых блюд: Бульоны, заправки для супов, овощные смеси.

Для вторых блюд: Порционные куски мяса, рыбы, птицы, котлеты, гарниры.

Для холодных блюд и закусок: Салаты, винегреты, заливные, паштеты.

Для выпечки: Тесто, начинки для пирогов, пирожков, тортов.

По способу обработки:

Натуральные: Только очищенные и нарезанные продукты без добавления других ингредиентов.

Фаршированные: С начинками из различных продуктов.

Панированные: Обваленные в муке, сухарях или других панировках.

Маринованные: Выдержанные в маринаде для улучшения вкуса и сохранения.

2. Ассортимент полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного приготовления:

Для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий требуется широкий ассортимент полуфабрикатов, позволяющих упростить и ускорить процесс приготовления:

Мясные полуфабрикаты:

Крупнокусковые: Используются для тушения, запекания, варки. К таким относятся: *Говядина:* вырезка, толстый край, тонкий край, лопатка. *Свинина:* окорок, корейка, лопатка. *Баранина:* корейка, окорок, лопатка.

Порционные: Используются для жарки на сковороде, гриле, запекания. К таким относятся: *Стейки* (различные виды). *Эскалопы. Антрекоты.*

Мелкокусковые: Используются для приготовления гуляша, бефстроганова, плова и других блюд. *Бефстроганов* (тонкие полоски из говядины). *Азу* (кубики из говядины или баранины). *Поджарка* (мелкие кусочки мяса).

Фарши: Используются для приготовления котлет, тефтелей, пельменей, начинок для пирогов и других блюд. *Фарш говяжий, свиной, бараний, смешанный.*

Субпродукты: Печень, сердце, почки, язык и другие. Используются для приготовления паштетов, заливного, салатов и других блюд.

Рыбные полуфабрикаты:

Филе: С кожей и без кожи, с костями и без костей.

Фарши: Из различных видов рыб.

Котлеты, тефтели, зразы, рулеты.

Рыба фаршированная.

Овощные полуфабрикаты:

Очищенные и нарезанные овощи: Картофель, морковь, лук, свекла и другие.

Овощные смеси: Для супов, рагу, гарниров.

Замороженные овощи и фрукты: В виде целых плодов, нарезанных кусочков, пюре.

Полуфабрикаты из птицы:

Тушки: Целые или разделанные на части.

Филе: Куриное, индюшачье.

Фарши: Из курицы, индейки.

Котлеты, рулеты, зразы.

Полуфабрикаты из теста:

Пельмени, вареники.

Блины.

Тесто: Слоеное, дрожжевое, песочное, бисквитное.

Заготовки для пирогов, пирожков, пиццы.

Грибы

Соленые, маринованные, свежие замороженные, сушеные

Прочие полуфабрикаты:

Бульоны: Мясные, рыбные, куриные, овощные.

Соусы: Бешамель, томатный, сметанный и другие.

Ответ № 2

Овощи и грибы:

Овощи: Источник витаминов, минералов, углеводов, клетчатки. Классифицируют по частям растения (клубнеплоды, корнеплоды, листовые и т.д.). Качество зависит от свежести, зрелости, отсутствия повреждений.

Грибы: Содержат белок, хитин. Делятся на культивируемые (шампиньон, вешенка) и дикорастущие (белые, лисички). Требуют строгого контроля из-за риска отравлений.

Рыбное и нерыбное водное сырьё:

Рыба: Источник полноценного белка, омега-3, витаминов. Классифицируют по семействам (карповые, окуневые, осетровые), по жирности (тощие, средние, жирные) и способу обработки (живая, охлаждённая, мороженая).

Нерыбное: Моллюски (кальмары, мидии), ракообразные (креветки, крабы), иглокожие (трепанги). Богаты белком, минералами. Быстро портятся, часто реализуют живыми или замороженными.

Мясо и мясопродукты:

Мясо: Скелетная мускулатура убойных животных. Основные виды: говядина, свинина, баранина. Классифицируют по термическому состоянию (остывшее, охлаждённое, замороженное), упитанности (категории) и сорту (по части туши). Ценность — высокое содержание полноценного белка, железа, витаминов группы В.

Мясопродукты: Изделия из мяса (колбасы, копчёности, полуфабрикаты, консервы). Характеризуются составом, способом обработки и сроком хранения.

Домашняя птица и дичь:

Птица домашняя (куры, индейки, утки, гуси): Мясо белое (грудка) и тёмное (окорочка). Содержит меньше соединительной ткани, чем мясо скота, потому нежнее. Поступает в виде тушек, разделанных частей, полуфабрикатов. Оценивают по упитанности и обработке (потрошёные, полупотрошёные).

Дичь (пернатая — куропатка, фазан; боровая — заяц, лось): Мясо более тёмное, плотное, часто с специфическим вкусом. Требуется особой подготовки (маринования, вымачивания). Чаще поставляется замороженной.

Экзаменационный билет №2

Ответ № 1

Для приготовления начинок для фарширования овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы следует соблюдать несколько основных этапов:

Подготовка ингредиентов: Овощи, грибы и мясо тщательно моются, очищаются и нарезаются. Рыбу и птицу также нужно подготовить, удалив внутренности и кости.

Обжарка: Лук и другие овощи часто обжариваются на сковороде до золотистой корочки для улучшения вкуса. Грибы также обжариваются до испарения влаги.

Смешивание: Все ингредиенты (мясо, рыба, овощи, специи) смешиваются в одной миске. Можно добавлять рис, крупы или хлебные крошки для создания текстуры.

Приправление: Начинку приправляют солью, перцем и другими специями по вкусу. Можно добавить зелень для аромата.

Фарширование: Начинка аккуратно укладывается в подготовленные овощи, рыбу или мясо, не переполняя их, чтобы начинка не вываливалась при готовке.

Готовка: Фаршированные продукты запекаются, тушатся или варятся в зависимости от рецепта. Время готовки зависит от типа используемого сырья.

Эта технология позволяет создать разнообразные и вкусные блюда, используя разные комбинации начинок.

Ответ № 2

Правила и методы механической обработки мяса диких животных (дичи)

Особенности сырья: Мясо плотное, с выраженной мышечной волокнистостью, часто имеет специфический запах (особенно у кабана, медведя, коз). Может содержать остатки дробы. Подвержено быстрому бактериальному обсеменению.

Первичная обработка (на месте добычи): Обескровливание: Правильный забой для максимального удаления крови.

Охлаждение: Быстрое извлечение внутренностей (потрошение) и охлаждение туши для замедления порчи.

Снятие шкуры: Аккуратно, чтобы не повредить подкожный жир и мышцы. Обязательные технологические этапы (перед кулинарией):

Промывание и зачистка: Удаление сгустков крови, остатков пленок, кровоподтеков, мест, поврежденных дробью.

Удаление лимфоузлов и желез: Особенно важно у кабана (кобана) и медведя – они дают неприятный запах и привкус.

Вымачивание: Обязательно для старых животных и имеющих запах. В холодной воде (до 12 часов) или в растворе уксуса (2%) с пряностями.

Маринование: Основной метод для размягчения и ароматизации. Используют маринады на основе вина, уксуса, соков, кефира, растительного масла с большим количеством лука, корней, трав, специй. Время – от нескольких часов до нескольких суток.

Проверка на трихинеллез: Обязательная лабораторная экспертиза для мяса медведя, кабана, барсука. Партия без справки ветсанэкспертизы в пищу не допускается.

Механическая обработка (обвалка и жилровка): Разделка туш проводится по анатомическим линиям (по суставам) на части. **Обвалка** – отделение мякоти от костей.

Жиловка – удаление сухожилий, грубых пленок, излишков жира (особенно у медведя – он может горчить).

Мясо зайца дополнительно отбивают для разрыва волокон.

Кулинарные

методы:

Для нежной дичи (молодой заяц, косуля): жарка порционными кусками, тушение. Для жесткого мяса (старый кабан, лось, медведь): длительное тушение, варка (в том числе предварительная) для приготовления студней, гуляшей. Часто используется барбекю и медленное запекание.

Фарши используют для котлет, пельменей, добавляя свиной шпик или сало для сочности. Из костей и обрезки готовят бульоны для супов и соусов.

Экзаменационный билет №3

Ответ № 1

Классификация и ассортимент:

Ягнята: Классификация: разделяются на молочных (до 3 месяцев) и откормленных (до 12 месяцев). Ассортимент: туши, полутуши, части (лопатка, корейка, нога).

Молочные поросята: Классификация: поросята до 2 месяцев. Ассортимент: целые туши, части (шея, карбонат, окорок).

Поросячьи головы: Используются в кулинарии для приготовления различных блюд, таких как холодцы.

Утиная и гусиная печень: Классификация: печень от диких и домашних уток и гусей. Ассортимент: свежая, замороженная, консервированная.

Говядина из мраморного мяса: Классификация: разделяется на части (филе, ребай, мраморная вырезка). Ассортимент: высококачественные части, используемые в ресторанах.

Пищевая ценность: *Ягнята:* высокое содержание белка, витаминов В, минералов (железо, цинк).

Молочные поросята: высокое содержание жиров и белков, легко усваиваемые. *Печень:* богата витаминами А, В, железом и фолиевой кислотой. *Мраморная говядина:* высокое содержание омега-3 и омега-6 жирных кислот, белков.

Требования к качеству: Мясо должно быть свежим, без посторонних запахов, с характерным цветом для каждого вида. Отсутствие повреждений и признаков порчи, правильная консистенция.

Условия и сроки хранения: *Ягнята и молочные поросята:* при температуре 0-4°C - до 5 дней, замороженные - до 6 месяцев. *Поросячьи головы:* можно хранить в охлажденном виде до 3 дней, замороженные - до 3 месяцев. *Утиная и гусиная печень:* свежая - до 3 дней, замороженная - до 6 месяцев. *Мраморная говядина:* охлажденная - до 5 дней, замороженная - до 1 года.

Соблюдение условий хранения и требований к качеству обеспечивает безопасность и высокие органолептические свойства продуктов.

Ответ № 2

Минимизация отходов при подготовке полуфабрикатов из овощей, мяса и птицы для приготовления сложных блюд включает несколько эффективных способов:

Полное использование ингредиентов:

Овощи: Используйте кожуру, стебли и листья (например, от моркови, свеклы, петрушки) для приготовления бульонов или как добавки в блюда.

Мясо и птица: Используйте обрезки мяса для приготовления фарша, бульонов или рагу.

Правильная нарезка:

Применяйте методы нарезки, которые позволяют максимально использовать продукт. Например, нарезая овощи на кубики, оставляйте минимальное количество отходов.

Компостирование:

Отходы овощей, такие как очистки, можно компостировать, что позволяет получать удобрение для сада и минимизировать количество мусора.

Замораживание:

Избыток продуктов можно замораживать для дальнейшего использования. Это касается как мяса, так и овощей.

Разработка рецептов:

Создавайте рецепты, которые позволяют использовать все части продуктов. Например, супы и рагу, где можно использовать и мясо, и овощи, и их обрезки.

Миксование:

Соединение разных оставшихся продуктов в одно блюдо, например, овощные запеканки или мясные котлеты с добавлением овощей.

Планирование и закупка:

Планируйте меню, чтобы избежать избыточных закупок и, следовательно, отходов. Закупайте только необходимые ингредиенты.

Обучение персонала:

Обучение сотрудников правильным методам обработки продуктов и минимизации отходов.

Эти методы не только помогают сократить отходы, но и способствуют более рациональному и экономному использованию ресурсов на кухне.

Экзаменационный билет №4

Ответ № 1

Правила организации приемки сырья, продуктов и материалов

Подготовка к приемке: *Проверка документов:* Убедитесь, что все сопроводительные документы (накладные, сертификаты качества) соответствуют заказу. *Организация рабочего места:* Обеспечьте чистоту и порядок на месте приемки, наличие необходимых инструментов (весы, термометры, измерительные приборы).

Приемка по количеству: *Сравнение с заказом:* Сравните фактическое количество поставленного сырья с данными в накладной или заказе. *Фиксация недостачи или избытка:* В случае несоответствия зафиксируйте недостачу или избыток в акте приемки.

Приемка по качеству: *Визуальная проверка:* Оцените внешний вид, цвет, запах, текстуру продуктов. Убедитесь в отсутствии повреждений упаковки. *Проверка температуры:* Для скоропортящихся продуктов (мясо, молочные изделия) проверьте температуру хранения. *Лабораторные исследования:* В случае необходимости проведите лабораторные тесты на качество (микробиологические, химические).

Документирование: *Акт приемки:* Заполните акт приемки, в котором укажите количество, качество и выявленные недостатки. Подпишите документ ответственными лицами.

Правила расчета потребности в сырье, продуктах и материалах

Анализ меню: Определите ассортимент блюд и их рецептуры, чтобы понять, какие ингредиенты и в каком количестве необходимы. *Расчет порций:* Рассчитайте количество порций для каждого блюда, основываясь на ожидаемом количестве посетителей.

Определение норм расхода: Установите нормы расхода для каждого ингредиента на одну порцию блюда. Это можно сделать на основе предыдущего опыта или стандартов.

Составление калькуляции: Подготовьте калькуляцию для каждого блюда, включающую все ингредиенты и их количество. Это поможет в дальнейшем планировании закупок.

Учет запасов: Учитывайте текущие запасы на складе, чтобы избежать избыточных закупок и минимизировать отходы.

Планирование закупок: На основе анализа меню, расчетов порций и учета запасов составьте план закупок на определенный период (неделя, месяц).

Мониторинг и корректировка: Регулярно анализируйте фактическое потребление и корректируйте расчеты в зависимости от сезонности, изменения меню и других факторов.

Эти правила помогут организовать эффективную приемку сырья и планирование потребностей, что, в свою очередь, способствует оптимизации работы предприятия и снижению издержек.

Ответ № 2

Оптимизация процессов

Рациональное размещение оборудования и инструментов: Рабочие места должны быть спроектированы так, чтобы минимизировать перемещения сотрудников. Например, чаще используемые инструменты (ножи, доски, посуды) должны находиться в пределах досягаемости. Это может включать использование подставок, полок и ящиков для хранения.

Поток работы: Важно организовать рабочие процессы так, чтобы они следовали логической последовательности. Например, зоны для подготовки продуктов, их обработки и финальной упаковки должны находиться в одном направлении, чтобы избежать лишних перемещений.

Использование технологий: Внедрение современных технологий, таких как автоматизированные системы учета и контроля, может значительно улучшить производственные процессы, снизить время на выполнение задач и повысить качество продукции.

Обеспечение последовательности и поточности

Производственная линия: Рабочие места могут быть организованы по принципу поточной линии, где каждый работник отвечает за определенный этап производства. Это позволяет сократить время на переходы и сосредоточиться на конкретной задаче.

Стандартизация процессов: Важно разработать стандарты для каждого этапа приготовления, чтобы обеспечить однородность и качество продукции. Это включает в себя четкие инструкции, рецепты и графики.

Контроль качества: На каждом этапе производственного процесса необходимо внедрять контроль качества, чтобы выявлять и устранять возможные ошибки или несоответствия.

Требования производственной санитарии и гигиены

Чистота и порядок: Рабочие места должны поддерживаться в чистоте. Необходимо регулярно проводить уборку, особенно в местах, где обрабатываются продукты. Это включает в себя мытье поверхностей, дезинфекцию оборудования и уборку отходов.

Хранение продуктов: Продукты должны храниться в соответствии с санитарными нормами. Это включает разделение сырых и готовых продуктов, использование холодильников для скоропортящихся товаров и соблюдение сроков годности. Все продукты должны быть правильно упакованы и маркированы.

Средства личной гигиены: Сотрудники должны иметь доступ к средствам личной гигиены, таким как мыло, дезинфицирующие средства, одноразовые перчатки и головные уборы. Обучение сотрудников правилам личной гигиены и их соблюдение являются обязательными.

Обучение персонала: Важно проводить регулярные тренинги по вопросам санитарии и гигиены, чтобы сотрудники были осведомлены о современных требованиях и практиках.

Экзаменационный билет №5

Ответ № 1

Правила организации приемки сырья, продуктов и материалов

Подготовка к приемке

Проверка документов: Перед началом приемки необходимо проверить сопроводительные документы (накладные, сертификаты качества, паспорта на продукты и материалы), чтобы убедиться, что они соответствуют заказу.

Планирование: Определить время и место приемки, а также ответственных сотрудников, которые будут осуществлять контроль.

Приемка по количеству

Проверка количества: Приемка начинается с проверки количества поступивших товаров. Сравниваются фактические данные с данными в документах. Если есть расхождения, необходимо составить акт о недостатке или излишках.

Использование средств измерения: Для точного учета необходимо использовать весы, мерные емкости и другие средства измерения.

Приемка по качеству

Визуальный осмотр: Сотрудники должны провести визуальный контроль на предмет повреждений, загрязнений, несоответствия внешнего вида установленным стандартам.

Проверка сертификатов и документов: Убедитесь, что все сертификаты соответствуют требованиям для данного типа сырья или продуктов.

Лабораторные исследования: В случае необходимости проводятся лабораторные испытания на соответствие санитарным нормам и качеству.

Учет результатов приемки

Оформление документов: Все результаты приемки фиксируются в приемных документах, которые подписываются ответственными лицами.

Хранение информации: Вся информация о приемке должна быть внесена в учетные системы для дальнейшего анализа и контроля.

Правила расчета потребности в сырье, продуктах и материалах

Определение потребности *Анализ потребления:* На основе данных о продажах и производственных планов анализируется потребление сырья и материалов за предыдущие периоды. *Прогнозирование:* Учитываются сезонные колебания спроса, акционные предложения и другие факторы, влияющие на потребность.

Формула расчета

Расчет потребности: Потребность в сырье можно рассчитать по формуле:

$$P=(S \times D)+R$$

где:

P — потребность в сырье,

S — среднее количество сырья на единицу продукции,

D — планируемое количество продукции,

R — запас на случай непредвиденных обстоятельств.

Учет запасов

Минимальные и максимальные запасы: Установите минимальные и максимальные запасы для каждого вида сырья. Это поможет избежать дефицита и излишков.

Оборотные запасы: Рассчитайте оптимальный уровень запасов, основываясь на сроках хранения и оборачиваемости товаров.

Регулярный пересмотр *Анализ и корректировка:* Регулярно пересматривайте потребности в сырье и материалы на основе изменений в производственных планах, спросе и других факторов.

Правильная организация приемки сырья и расчет потребности в материалах имеют ключевое значение для бесперебойной работы предприятия. Это обеспечивает высокое качество конечной продукции, минимизирует потери и способствует эффективному управлению ресурсами.

Ответ № 2

Организация рабочих мест на производстве требует комплексного подхода, учитывающего оптимизацию процессов, последовательность и поточность технологических операций, а также требования производственной санитарии и гигиены. Рассмотрим ключевые аспекты этих требований.

Оптимизация процессов

Рациональная планировка: Рабочие места должны быть спланированы таким образом, чтобы минимизировать перемещения работников и материалов. Это включает в себя расположение оборудования, инструментов и материалов в пределах досягаемости.

Стандартизация операций: Необходимо разработать стандарты для выполнения технологических операций, что позволит сократить время на обучение и повысить эффективность.

Автоматизация процессов: Использование автоматизированных систем может значительно повысить производительность и уменьшить вероятность ошибок.

Обеспечение последовательности и поточности технологических операций

Линейная организация труда: Рабочие места должны быть организованы в соответствии с последовательностью технологического процесса. Это позволяет избежать задержек и обеспечивает бесперебойное движение материалов и полуфабрикатов.

Использование конвейерных систем: Внедрение конвейеров или других потоковых систем помогает поддерживать постоянный ритм работы и улучшает координацию между различными этапами производства.

Контроль за производственным процессом: Необходимы средства для мониторинга выполнения операций и выявления узких мест, что позволяет своевременно вносить коррективы.

Требования производственной санитарии и гигиены

Чистота и порядок на рабочих местах: Рабочие зоны должны поддерживаться в чистоте. Регулярные уборки и контроль за состоянием оборудования и инструментов — важные аспекты санитарии.

Проветривание и освещение: Обеспечение надлежащей вентиляции и естественного или искусственного освещения помогает создать комфортные условия для работы и снижает риск возникновения заболеваний.

Организация зон для отдыха: Необходимо предусмотреть специальные зоны для отдыха работников, где они могут восстановить силы в течение рабочего дня.

Личные средства защиты: Обеспечение работников необходимыми средствами индивидуальной защиты (СИЗ) в зависимости от специфики работы (перчатки, маски, защитные очки и т.д.).

Соблюдение норм и стандартов: Рабочие места должны соответствовать санитарным нормам и правилам, установленным законодательством. Регулярные проверки и аудит помогут обеспечить соблюдение этих требований.

Обучение и информирование работников

Инструктажи по безопасности: Проведение регулярных инструктажей по охране труда и санитарии для всех работников.

Обучение эффективным методам работы: Постоянное повышение квалификации сотрудников и обучение новым технологиям и методам работы.

Организация рабочих мест с учетом вышеуказанных требований способствует не только повышению производительности, но и улучшению условий труда, что в свою очередь положительно сказывается на здоровье и мотивации работников. Это создает безопасную и эффективную рабочую среду, способствующую достижению производственных целей.

Экзаменационный билет №6

Ответ № 1

Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции включают различные методы обработки и подготовки мяса, которые позволяют создавать разнообразные и изысканные блюда. Рассмотрим подробнее ключевые методы и их особенности.

Маринование Маринование — это процесс, при котором мясо обрабатывается маринадом, что позволяет улучшить его вкус, текстуру и увеличить срок хранения. Основные аспекты:

Состав маринада: Обычно включает кислоты (уксус, лимонный сок), масла, специи и травы. Кислота помогает размягчить мясные волокна, а специи придают аромат.

Время маринования: Время зависит от типа мяса и желаемого результата. Например, куриное мясо маринуется 1-2 часа, а говядина — 12-24 часа.

Сворачивание рулетом Этот метод предполагает заворачивание мяса с начинкой в рулет. Он позволяет создать эффектный продукт и разнообразить текстуру блюда.

Выбор мяса: Обычно используются мясные пласты, такие как говядина или свинина, которые можно легко разрезать и раскатать.

Начинка: Может состоять из овощей, грибов, сыра или других ингредиентов. Рулеты могут быть запечены, отварены или обжарены.

Фарширование Фарширование включает в себя заполнение мяса фаршем или другими начинками. Этот метод часто используется для приготовления таких блюд, как фаршированные перцы, кабачки или мясные рулеты.

Фарш: Может быть мясным, рыбным или овощным, часто с добавлением риса или круп.

Способы приготовления: Фаршированные блюда можно запекать, тушить или готовить на пару.

Шпигование Шпигование — это процесс, при котором в мясо вводятся кусочки сала или шпика. Это позволяет улучшить вкус и сочность блюда.

Техника: Используются специальные шпигующие инструменты или ножи для аккуратного введения шпика в мясо.

Применение: Чаще всего шпигуют говядину или свинину, что делает их более влажными и насыщенными во время приготовления.

Панирование — это процесс обсыпки мяса или полуфабрикатов панировочными сухарями для создания хрустящей корочки.

Состав панировки: Обычно состоит из муки, яйца и панировочных сухарей. Можно использовать также кукурузные хлопья или орехи для разнообразия.

Методы приготовления: Панированные продукты часто жарят во фритюре или запекают.

Перевязывание Перевязывание помогает сохранить форму мясного продукта во время приготовления и улучшает его внешний вид.

Материалы: Используются специальные кулинарные нити или шпагаты.

Применение: Этот метод часто применяется для запекания мясных рулетов или стейков.

Взбивание Взбивание мяса используется для приготовления фарша, который должен быть однородным и воздушным.

Инструменты: Используются мясорубки или блендеры для достижения нужной консистенции.

Применение: Взбитый фарш часто используется для кнелей, котлет или других мясных изделий.

Отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка Этот метод позволяет формировать из мясного фарша кнели — легкие и воздушные изделия.

Техника: Кнельная масса помещается в кондитерский мешок с насадкой и отсаживается на противень или в воду для варки.

Применение: Кнели могут быть отварены, запечены или обжарены, часто подаются с соусами или в бульонах.

Современные подходы к приготовлению полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции основываются на сочетании традиционных и инновационных методов. Разнообразие техник обработки позволяет поварам создавать уникальные блюда, удовлетворяющие самые взыскательные вкусы

Ответ № 2

Карвинг — это искусство резьбы по овощам и фруктам, которое позволяет создавать удивительные и привлекательные композиции для сервировки блюд. Сложные формы нарезки не только украшают стол, но и могут использоваться для приготовления различных кулинарных изделий. Рассмотрим основные аспекты карвинга, его кулинарное назначение, составление композиций, формование и подготовку к фаршированию.

Основные техники карвинга Карвинг включает в себя множество техник, позволяющих создавать различные формы и узоры:

Резьба: Использование специальных ножей и инструментов для создания узоров на поверхности овощей и фруктов. Это может быть как простая резьба, так и сложные фигуры, такие как цветы или животные.

Нарезка: Сложные формы нарезки, такие как волны, спирали, зигзаги, которые добавляют текстуру и визуальный интерес.

Формование: Использование различных приемов для создания объемных фигур, например, скульптурные элементы из овощей.

Кулинарное назначение Карвинг имеет несколько кулинарных назначений:

Эстетика: Красивые композиции из овощей и фруктов делают подачу блюд более привлекательной, что особенно важно на торжествах и праздничных мероприятиях.

Увеличение порции: Сложные формы нарезки могут визуально увеличить объем блюда, что создает эффект изобилия.

Упрощение сервировки: Некоторые карвинг-композиции могут быть использованы как отдельные закуски или гарниры, облегчая подачу блюд.

Составление композиций Составление композиций из нарезанных овощей и фруктов требует учета нескольких факторов:

Цветовая палитра: Используйте овощи и фрукты разных цветов для создания ярких и привлекательных композиций. Например, сочетание красного перца, желтого кабачка и зеленого огурца.

Форма и текстура: Комбинируйте овощи с различной текстурой и формой. Это добавляет интерес к композиции и делает ее более динамичной.

Тематика: Композиции могут быть выполнены в определенной тематике — например, морская, цветочная или фруктовая.

Формование Формование — это создание объемных фигур из овощей и фруктов:

Использование форм: Для создания определенных форм можно использовать специальные формы или шаблоны, которые помогают достичь нужного результата.

Склеивание: Использование зубочисток или специальных кулинарных шпажек для соединения отдельных элементов в единую композицию.

Подготовка к фаршированию Карвинг также может использоваться для подготовки овощей к фаршированию:

Выбор овощей: Для фарширования подходят такие овощи, как перцы, кабачки, помидоры и баклажаны.

Резка и очистка: Важно аккуратно удалить внутренности овощей, чтобы создать пространство для начинки, сохранив при этом форму.

Декорирование: После подготовки можно украсить поверхности овощей резьбой или узорами, что придаст блюду оригинальности.

Карвинг — это не только искусство, но и эффективный способ улучшения презентации блюд и создания уникальных кулинарных произведений. Сложные формы нарезки овощей и фруктов позволяют не только украсить стол, но и разнообразить подачу различных блюд, делая их более привлекательными и аппетитными.

Экзаменационный билет №7

Ответ № 2

Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков, спаржи, ревеня, фенхеля, побегов бамбука, корня лотоса и грибов включает несколько этапов. Рассмотрим каждый из них подробнее.

Артишоки

Подготовка:

Очистка: Удалите внешние жесткие листья. Срежьте верхушки и обрежьте стебли.

Окисление: Чтобы избежать потемнения, обрабатывайте артишоки лимонным соком или уксусом.

Кулинарная обработка:

Варка: Артишоки варят в подсоленной воде или на пару до мягкости (примерно 30-40 минут).

Запекание: Можно запекать с оливковым маслом и специями.

Спаржа

Подготовка:

Очистка: Удалите жесткие кончики и очистите стебли от грубой кожицы (особенно у зеленой спаржи).

Промывание: Тщательно промойте под холодной водой.

Кулинарная обработка:

Бланширование: Опустите в кипящую подсоленную воду на 2-3 минуты, затем охладите в ледяной воде.

Гриль или запекание: Обжаривайте на гриле или запекайте в духовке с оливковым маслом и специями.

Ревень

Подготовка:

Очистка: Удалите листья (они ядовиты) и обрежьте кончики стеблей.

Промывание: Тщательно промойте под холодной водой.

Кулинарная обработка:

Нарезка: Нарезьте на кусочки для использования в десертах или вареньях.

Приготовление: Обычно варят с сахаром для получения компотов или начинок. **Фенхель**

Подготовка:

Очистка: Удалите внешние листья и срежьте основание.

Промывание: Промойте под холодной водой.

Кулинарная обработка:

Нарезка: Нарезьте на тонкие ломтики или кубики.

Приготовление: Можно запекать, тушить или использовать в салатах.

5. Побеги бамбука

Подготовка:

Очистка: Удалите внешние жесткие оболочки, оставляя только нежную сердцевину.

Промывание: Промойте под холодной водой.

Кулинарная обработка:

Варка: Варите в подсоленной воде около 30 минут, чтобы удалить горечь.

Нарезка: Нарезьте на кусочки для добавления в салаты или жаркое.

Корень лотоса

Подготовка:

Очистка: Очистите корень от грязи и кожуры.

Нарезка: Нарезьте на тонкие кружки или ломтики.

Кулинарная обработка:

Варка: Варите в подсоленной воде до мягкости (примерно 20-30 минут).

Приготовление: Используйте в салатах, супах или жареных блюдах.

Грибы

Подготовка:

Очистка: Удалите грязь с поверхности, при необходимости промойте (но не замачивайте).

Нарезка: Нарезьте на нужные кусочки (пластины, кубики или ломтики).

Кулинарная обработка:

Обжаривание: Обжаривайте на сковороде с маслом до золотистой корочки.

Варка или запекание: Можно добавлять в супы, соусы или запеканки.

Подготовка и механическая обработка этих продуктов требует внимания и аккуратности, чтобы сохранить их вкусовые качества и текстуру. Каждое из этих растений имеет свои особенности, которые необходимо учитывать при кулинарной обработке.

Ответ № 2

Основные характеристики и кулинарное использование различных видов рыбы, включая редкие и экзотические.

Скат

Характеристики:

Плоское тело с широкими крыльями.
Обитает в теплых морях, часто на дне.
Некоторые виды ядовиты.

Кулинарное использование:

Мясо ската нежное и имеет сладковатый вкус.
Используется в жареном, запеченном и вареном виде. Часто готовят с лимоном и специями.

Морской черт

Характеристики:

Длинное тело, покрытое шипами.
Обитает на дне моря, предпочитает песчаные и каменистые участки.

Кулинарное использование:

Мясо белое, плотное и нежное.
Используется для приготовления супов, рагу и жареных блюд.

Зубатка

Характеристики:

Имеет продолговатое тело и острые зубы.
Обитает в глубоких водах.

Кулинарное использование:

Мясо белое, плотное и вкусное.
Используется для жарки, запекания и приготовления филе.

Солнечник

Характеристики:

Обладает яркой окраской, широкое тело.
Обитает в тропических и субтропических водах.

Кулинарное использование:

Мясо нежное и сладковатое.
Часто запекается или готовится на гриле.

Сарган

Характеристики:

Длинное, вытянутое тело, острый нос.
Обитает в прибрежных водах.

Кулинарное использование:

Мясо нежное и жирное.
Используется для копчения, жарки и в салатах.

Пагр

Характеристики:

Обладает яркой окраской и характерной формой головы.
Обитает в тропических водах.

Кулинарное использование:

Мясо белое и плотное.
Подходит для запекания, жарки и приготовления на гриле.

Дорада

Характеристики:

Имеет серебристое тело и желтую линию между глазами.
Обитает в теплых морях.

Кулинарное использование:

Мясо нежное и ароматное.
Часто запекается целиком с лимоном и травами.

Сибас

Характеристики:

Имеет гладкое тело, обитает в прибрежных водах.

Популярный объект рыболовства.

Кулинарное использование:

Мясо белое, нежное и вкусное.

Часто используется для запекания, жарки и в салатах.

Барабулька

Характеристики:

Маленькая рыба с характерной красной окраской.

Обитает в прибрежных водах.

Кулинарное использование:

Мясо нежное и сладковатое.

Обычно жарится во фритюре или запекается.

Редкие и экзотические виды

Лобстер

Характеристики:

Большой ракообразный с жестким панцирем.

Обитает в холодных морях.

Кулинарное использование:

Мясо сладкое и нежное.

Обычно отварное или запеченное, часто используется в салатах и пастах.

Тунец

Характеристики:

Крупная рыба с плотным телом, обитает в открытых морях.

Высокая скорость плавания.

Кулинарное использование:

Мясо красное, жирное и вкусное.

Используется для сашими, стейков и консервов.

Рыба-меч

Характеристики:

Имеет длинный, плоский нос.

Обитает в теплых и тропических водах.

Кулинарное использование:

Мясо белое и плотное.

Чаще всего запекается или жарится на гриле.

Каждый из этих видов рыбы имеет свои уникальные характеристики и вкусовые качества, что делает их популярными в кулинарии различных культур.

Экзаменационный билет №8

Ответ № 1

Полуфабрикаты из мяса диких животных и рубленого мяса классифицируются по нескольким критериям, включая вид мяса, способ обработки, форму и кулинарное назначение. Вот основные аспекты их классификации и назначения:

Классификация полуфабрикатов из мяса диких животных

По виду мяса:

Мясо оленей: используется для приготовления стейков, фарша, колбас и тушеных блюд.

Мясо кабанов: часто используется для колбас, паштетов и жаркого.

Мясо зайцев: подходит для приготовления фрикаделек, рагу и запеканок.

Мясо птиц (глухари, рябчики): используется для приготовления запеченных блюд, супов и фаршированных блюд.

По способу обработки:

Свежие полуфабрикаты: мясо, которое прошло минимальную обработку (например, нарезка на куски).

Замороженные полуфабрикаты: мясо, замороженное для длительного хранения.

Копченые полуфабрикаты: мясо, подвергнутое копчению, что придает ему особый вкус.

Консервированные полуфабрикаты: мясо, законсервированное в банках с добавлением специй и консервантов.

По форме:

Куски мяса: целые куски, такие как стейки или отбивные.

Фарш: рубленое мясо, которое используется для приготовления котлет, фрикаделек и других блюд.

Колбасы и сосиски: мясные изделия, приготовленные из рубленого мяса с добавлением специй и наполнителей.

Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса

Котлеты: рубленое мясо, сформированное в круглую или овальную форму, обжаренное или запеченное.

Фрикадельки: маленькие круглые изделия из рубленого мяса, часто используемые в супах или как отдельное блюдо.

Кебабы: кусочки мяса, нанизанные на шпажки и приготовленные на гриле или жареные.

Пельмени и вареники: изделия из теста с начинкой из рубленого мяса.

Бургеры: котлеты из рубленого мяса, помещенные в булочку, часто с овощами и соусами.

Кулинарное назначение

Приготовление основных блюд: полуфабрикаты из мяса диких животных могут быть основой для различных блюд, таких как рагу, стейки или запеканки.

Приготовление закусок: колбасы, паштеты и мясные нарезки могут использоваться как закуски или для подачи на праздничные столы.

Приготовление супов: фрикадельки и мясные куски могут добавляться в супы для обогащения вкуса и питательности.

Гарниры и салаты: рубленое мясо может использоваться в качестве начинки для салатов или гарниров.

Полуфабрикаты из мяса диких животных и рубленого мяса разнообразны и широко используются в кулинарии, что позволяет создавать множество вкусных и интересных блюд

Ответ № 2

При работе с ядовитыми и экзотическими видами рыб требуется максимальная осторожность и знания!

- Прежде чем вообще прикасаться к рыбе, нужно стопроцентно убедиться, что это за вид, какие у него ядовитые части и как правильно с ним обращаться.
- Обязательно используем перчатки, а иногда и фартук с нарукавниками, особенно если работа связана с рыбой, яд которой может впитаться через кожу (например, рыба-фугу). Порезы и царапины должны быть надежно заклеены пластырем.

Удаление ядовитых частей. Это самый ответственный момент. У разных рыб ядовитые части разные: у фугу – это внутренности, особенно печень и яичники, у некоторых скатов – ядовитый шип на хвосте, у других – кожа. Нужно четко знать, что именно удалять и как это делать безопасно. Все отходы утилизируются строго по инструкции, чтобы никто не отравился.

- Правильная термическая обработка может нейтрализовать некоторые яды, но это не универсальное правило! Нужно точно знать, какая обработка безопасна для конкретного вида рыбы. Например, некоторые токсины разрушаются при длительной варке, а другие – нет. Фугу, например, должна готовиться только поваром с лицензией!
- Экзотические рыбы, хотя и не всегда ядовиты, требуют особого внимания к свежести и правильному хранению. Нужно учитывать особенности их структуры тканей, чтобы не испортить продукт. Важно

соблюдать температурный режим, не допускать подмораживания и правильно выбирать способ приготовления..

- Размораживаем рыбу в холодильнике или в холодной проточной воде. Это позволяет сохранить структуру мяса и избежать потери питательных веществ.
- Стараемся максимально использовать каждую часть рыбы. Из костей варим бульон, из голов – уху, плавники можно использовать для украшения блюд или для приготовления желатина.
- Аккуратно отделяем филе от костей, стараясь не оставлять на костях много мяса. Используем специальные ножи для филетирования.

Правильное хранение. Рыба – продукт скоропортящийся. Храним ее в холодильнике при температуре от 0 до +2 градусов, в плотно закрытой таре или под пищевой пленкой. Срок хранения должен быть минимальным.

- Закупаем только свежую рыбу у проверенных поставщиков. Чем свежее рыба, тем меньше отходов при обработке и тем вкуснее будет готовое блюдо.

Работа с рыбой, особенно с ядовитой и экзотической, требует высокой квалификации, ответственности и строгого соблюдения санитарных норм. Но, если подходить к этому делу с умом, можно приготовить невероятно вкусные и безопасные блюда, минимизируя при этом потери и заботясь об окружающей среде

Экзаменационный билет №9

Ответ № 1

Классификация мраморного мяса В общем смысле, мраморное мясо — это мясо с большим количеством тонких прожилок жира, равномерно распределенных внутри мышечной ткани. Эти жировые прожилки напоминают рисунок мрамора, отсюда и название. Но чтобы все было четко, рассмотрим классификацию:

По породе скота: Мраморное мясо получают от специализированных пород крупного рогатого скота, таких как:

Абердин-ангусская (Aberdeen Angus): Одна из самых популярных пород, известна своей высокой мраморностью и нежным вкусом.

Герефордская (Hereford): Тоже популярная порода, дает мясо с хорошей мраморностью и насыщенным вкусом.

Вагю (Wagyu): Японская порода, считается вершиной мраморности. Мясо вагю делится на несколько категорий в зависимости от степени мраморности. и другие, менее распространенные породы.

По категориям мраморности (у разных стран свои стандарты):

США (USDA):

- **Prime:** Наивысшая категория, с максимальной мраморностью.
- **Choice:** Хорошая мраморность, немного ниже, чем у Prime.
- **Select:** Минимальная мраморность, более постное мясо.

Япония (BMS - Beef Marbling Standard): Шкала от 1 до 12, где 12 - максимальная мраморность.

Австралия (AUS-MEAT): Шкала от 0 до 9+, где 9+ - максимальная мраморность.

Пищевая ценность мраморного мяса Мраморное мясо – это не только вкусно, но и полезно (в умеренных количествах, конечно!).

Белки: Высокое содержание полноценных белков, содержащих все необходимые аминокислоты.

Жиры: Высокое содержание внутримышечного жира (того самого "мрамора"), который делает мясо нежным и сочным. Жир содержит насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты, витамины (А, D, Е) и холестерин.

Витамины и минералы: Содержит витамины группы В (особенно В12), железо, цинк, фосфор.

Калорийность: Высокая, за счет содержания жира.

Способы приготовления полуфабрикатов из мраморного мяса Мраморное мясо – это деликатес, поэтому и готовить его нужно умеючи. Полуфабрикаты обычно готовят следующими способами:

Стейки: Самый популярный способ. Стейки можно жарить на сковороде, гриле, в духовке или су-вид. Важно правильно выбрать стейк (толщину, отруб) и степень прожарки.

Ростбиф: Большой кусок мяса, запеченный в духовке. Перед запеканием мясо часто маринуют или обжаривают для образования корочки.

Медальоны: Небольшие, круглые кусочки мяса, которые быстро обжариваются на сковороде.

Шашлык: Мраморное мясо идеально подходит для шашлыка, так как жир при жарке плавится и делает мясо сочным и нежным.

Фарш: Используется для приготовления котлет, фрикаделек, соусов болоньезе и других блюд. Фарш из мраморного мяса получается очень вкусным и сочным.

Кулинарное назначение полуфабрикатов из мраморного мяса

Кулинарное назначение полуфабрикатов зависит от вида полуфабриката и способа приготовления:

Стейки: Для приготовления основных блюд в ресторанах и дома. Подаются с различными гарнирами и соусами.

Ростбиф: Как основное блюдо для праздничного стола, а также для приготовления бутербродов и салатов.

Медальоны: Как изысканное основное блюдо, часто подаются с грибными соусами.

Шашлык: Для приготовления на открытом воздухе (пикник, дача) или в специальных шашлычницах.

Фарш: Для приготовления широкого спектра блюд, от простых котлет до сложных мясных соусов.

Требования к качеству полуфабрикатов из мраморного мяса Качество полуфабрикатов из мраморного мяса должно соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид: Мясо должно иметь насыщенный красный цвет, прожилки жира должны быть равномерно распределены по всей толщине куска. Не должно быть никаких признаков порчи (слизь, неприятный запах).

Запах: Свежий, мясной запах.

Консистенция: Мясо должно быть плотным и упругим на ощупь.

Упаковка: Полуфабрикаты должны быть упакованы в герметичную упаковку, предотвращающую высыхание и загрязнение. На упаковке должна быть указана вся необходимая информация: название продукта, производитель, дата изготовления, срок годности, условия хранения.

Маркировка: Наличие полной и достоверной маркировки, включая категорию мраморности (если применимо).

Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мраморного мяса Строгое соблюдение условий хранения – залог сохранения качества и безопасности продукта!

Температура: В холодильнике при температуре от 0 до +4 градусов Цельсия.

Срок хранения: Зависит от вида полуфабриката и упаковки.

Охлажденные стейки: обычно не более 3-5 дней.

Фарш: не более 24 часов.

Замороженные полуфабрикаты: до нескольких месяцев (срок указан на упаковке).

Ответ № 2

Внешний вид:

Цвет: Должен соответствовать виду рыбы. У каждой рыбы свой оттенок. Яркость, равномерность окраски – важные показатели. Не должно быть потемнений, обесцвечиваний или пятен, не характерных для данного вида (если это не особенности пигментации).

Поверхность: Чешуя (если она есть) должна быть гладкой, блестящей и плотно прилегать к коже. Кожа должна быть влажной, но без слизи (кроме случаев, когда слизь является нормой для данного вида – например, у некоторых угрей). Повреждения (синяки, порезы) должны быть минимальными.

Глаза: Должны быть ясными, выпуклыми и блестящими. Мутные, запавшие глаза – признак несвежести.

Жабры: Должны быть чистыми, влажными и иметь цвет, характерный для данного вида (обычно от розового до красного). Серые, коричневые или зеленоватые жабры – признак несвежести.

Консистенция мяса (после обработки): Мясо должно быть упругим, эластичным. При надавливании пальцем ямка должна быстро восстанавливаться. Размягченное мясо – признак порчи.

Запах:

Запах должен быть свежим, рыбным, без посторонних запахов (аммиака, кислоты, тухлятины). Важно помнить, что некоторые экзотические виды могут иметь специфический, довольно сильный запах, который не является признаком порчи. Нужно знать особенности каждого конкретного вида!

Текстура (после приготовления или частичной обработки):

Для продуктов, прошедших частичную обработку (например, филе): должна быть упругой, однородной. Не должно быть признаков расслоения или дряблости.

После приготовления: должна соответствовать виду и способу приготовления. Мясо должно легко отделяться от костей (если они есть), быть сочным и нежным.

Паразиты:

Особое внимание нужно уделять наличию паразитов. Некоторые экзотические рыбы могут быть заражены паразитами, опасными для человека. Важно тщательно осматривать рыбу на предмет наличия паразитов (как видимых глазом, так и требующих микроскопического исследования). *Это очень важный пункт!*

Наличие токсинов:

Некоторые экзотические рыбы могут содержать природные токсины, устойчивые к термической обработке. Важно знать, какие виды рыб могут быть токсичными, и как правильно их обрабатывать, чтобы минимизировать риск отравления.

Правила охлаждения и замораживания обработанного сырья.

Охлаждение:

После обработки рыбу необходимо быстро охладить до температуры от 0 до +2 градусов Цельсия.

Для охлаждения можно использовать различные методы:

Охлаждение льдом: Рыбу укладывают на слой льда и накрывают сверху льдом. Это самый простой и эффективный способ охлаждения.

Охлаждение в холодильной камере: Рыбу размещают в холодильной камере с температурой от 0 до +2 градусов Цельсия.

Охлаждение в проточной воде: Рыбу помещают в емкость с холодной проточной водой.

Охлажденная рыба должна храниться в холодильнике при температуре от 0 до +2 градусов Цельсия.

Замораживание:

Замораживать рыбу необходимо как можно быстрее, чтобы предотвратить образование крупных кристаллов льда, которые могут повредить структуру мяса.

Для замораживания можно использовать различные методы:

Замораживание в морозильной камере: Рыбу упаковывают в герметичную упаковку (например, вакуумный пакет) и помещают в морозильную камеру с температурой не выше -18 градусов Цельсия.

Шоковая заморозка: Рыбу замораживают при очень низких температурах (до -40 градусов Цельсия) в течение короткого времени. Это позволяет сохранить максимальное качество продукта.

Замороженная рыба должна храниться в морозильной камере при температуре не выше -18 градусов Цельсия.

**** Глазирование**** После заморозки следует глазировать рыбу, чтобы предотвратить вымораживание влаги.

Условия и сроки хранения обработанного сырья.

Охлажденная рыба:

Срок хранения охлажденной рыбы зависит от вида рыбы, способа обработки и условий хранения.

В общем случае, охлажденную рыбу рекомендуется хранить не более 24-48 часов.

Рыбу, подвергнутую специальной обработке (например, копчению, солению), можно хранить дольше.

Замороженная рыба:

Срок хранения замороженной рыбы также зависит от вида рыбы, способа замораживания и условий хранения.

В общем случае, замороженную рыбу можно хранить до 3-6 месяцев.

Рыбу, замороженную методом шоковой заморозки, можно хранить дольше (до 12 месяцев).

Экзаменационный билет №10

Ответ № 1

Экологичность и устойчивость:

Использование рыбы, выловленной устойчивым способом (сертификация MSC).

Минимизация отходов при переработке рыбы (использование побочных продуктов для производства кормов для животных, удобрений, добавок к пище).

Экологически чистая упаковка (биоразлагаемые материалы, переработанный пластик).

Удобство и скорость приготовления:

Готовые к употреблению или почти готовые полуфабрикаты (например, филе рыбы в маринаде, котлеты, которые нужно только обжарить, рыбные рулеты, фаршированные овощами).

Порционные полуфабрикаты, удобные для индивидуального потребления (например, рыбные шашлычки на шпажках, филе рыбы в вакуумной упаковке).

Использование современных технологий приготовления (например, су-вид) для сохранения максимального вкуса и текстуры рыбы.

Здоровое питание:

Полуфабрикаты из рыбы, богатой Омега-3 жирными кислотами (например, лосось, скумбрия, сельдь).

Полуфабрикаты с низким содержанием соли и жира.
Использование натуральных ингредиентов и приправ.

Расширение ассортимента морепродуктов:

Полуфабрикаты из редких и экзотических видов рыб и морепродуктов (например, тунец, рыба-меч, осьминоги, креветки).

Комбинированные полуфабрикаты (например, рыбные котлеты с добавлением овощей, риса, грибов).

Инновационные технологии:

3D-печать рыбных полуфабрикатов (пока еще в разработке, но перспективное направление для создания продуктов с заданными свойствами и формой).

Использование искусственного интеллекта для оптимизации процессов переработки рыбы и контроля качества продукции.

Ассортимент полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента: Для ресторанов и других предприятий общественного питания, которые предлагают блюда сложного ассортимента, важен широкий выбор рыбных полуфабрикатов:

Филе рыбы (разных видов):

С кожей и без кожи.

С костями и без костей.

В виде стейков, медальонов, кубиков.

Фарш рыбный:

Из разных видов рыб (например, из трески, лосося, судака).

С добавлением различных ингредиентов (например, лука, моркови, специй).

Котлеты рыбные:

Традиционные котлеты.

Котлеты с добавлением овощей, грибов, риса.

Рулеты рыбные:

Тефтели рыбные:

Зразы рыбные:

С различными начинками (например, с грибами, яйцом, луком).

Рулеты и запеканки:

С различными начинками (например, овощами, грибами, морепродуктами).

Полуфабрикаты в тесте:

Пироги с рыбой.

Расстегаи.

Кулебяки.

Маринады и соусы для рыбы:

Для быстрого маринования стейков и филе.

Для приготовления различных рыбных блюд.

Особенности разделки и приготовления полуфабрикатов некоторых видов рыб: Рассмотрим особенности работы с несколькими видами:

Лосось:

Разделка: Филетирование лосося требует аккуратности, чтобы максимально сохранить мясо. Важно правильно отделить филе от хребта и реберных костей.

Полуфабрикаты: Филе лосося используют для приготовления стейков, медальонов, рулетов, тартаров, сашими. Фарш лосося используется для приготовления котлет, тефтелей, паштетов.

Треска:

Разделка: Треска легко разделяется на филе. Важно удалить все кости, чтобы не испортить впечатление от блюда.

Полуфабрикаты: Филе трески используют для приготовления жареной рыбы, рыбы в кляре, рыбных пирогов. Фарш трески используется для приготовления котлет, тефтелей, зраз.

Судак:

Разделка: Судак отличается костлявостью. Нужно тщательно удалять кости при филетировании.

Полуфабрикаты: Филе судака идеально подходит для приготовления фаршированной рыбы, рыбных рулетов, котлет.

Скумбрия:

Разделка: У скумбрии темное мясо, которое может иметь специфический запах. Перед приготовлением рекомендуется вымочить филе в молоке или лимонном соке.

Полуфабрикаты: Скумбрия отлично подходит для копчения, соления, запекания.

Ответ № 2

Кнельная масса: Кнельная масса - это нежная, воздушная масса из рыбы, используемая для приготовления кнелей, муссов, суфле и других изысканных блюд.

Ингредиенты (классический рецепт):

Рыбное филе (без костей и кожи) - 500 г

Яичный белок - 1-2 шт.

Сливки (33-35%) - 200-250 мл

Сливочное масло (охлажденное, нарезанное кубиками) - 50-75г

Соль, белый перец, мускатный орех - по вкусу

Технология приготовления:**Подготовка рыбы:**

Филе рыбы тщательно промыть, обсушить бумажным полотенцем и нарезать небольшими кусочками.

Охладить рыбу в морозильной камере в течение 15-20 минут (это облегчит дальнейшую обработку).

Измельчение рыбы:

Измельчить рыбу в блендере или кухонном комбайне до состояния однородного фарша.

Добавление белка:

Добавить яичный белок и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Взбивание массы:

Продолжая взбивать массу, постепенно влить холодные сливки тонкой струйкой.

Добавить сливочное масло небольшими порциями, продолжая взбивать до однородной, гладкой консистенции. Кнельная масса должна стать пышной и воздушной.

Приправка:

Посолить, поперчить и добавить мускатный орех по вкусу. Аккуратно перемешать.

Охлаждение:

Переложить кнельную массу в миску, накрыть пищевой пленкой и охладить в холодильнике в течение 30-60 минут. Это улучшит ее консистенцию и облегчит формование.

Масса для фарширования рыбы из кондитерского мешка: Такая масса используется для более аккуратного и равномерного заполнения рыбы, особенно при фаршировании небольших порционных кусков.

Ингредиенты:

Рыбное филе (как для кнельной массы) - 300 г
Обжаренный лук - 50 г
Морковь (отварная или припущенная) - 50 г
Яйцо (вареное) - 1 шт.
Белый хлеб (вымоченный в молоке) - 50 г
Сливочное масло (размягченное) - 30 г
Соль, перец, специи - по вкусу

Технология приготовления:

Подготовка ингредиентов:

Рыбное филе, лук, морковь, яйцо и хлеб пропустить через мясорубку или измельчить в блендере.

Смешивание:

Смешать полученную массу со сливочным маслом, солью, перцем и специями. Тщательно перемешать.

Охлаждение:

Охладить массу в холодильнике в течение 30-60 минут. Это сделает ее более плотной и удобной для работы с кондитерским мешком.

Заполнение кондитерского мешка:

Переложить массу в кондитерский мешок с насадкой (обычно используется насадка с круглым отверстием).

Способы фарширования рыбы:

В целом виде:

Рыбу очистить от чешуи, удалить внутренности и жабры (если необходимо). Аккуратно удалить хребет и реберные кости, стараясь не повредить кожу. Заполнить рыбу подготовленной начинкой (можно использовать фарш из рыбного филе, гречневую кашу с грибами, овощи и т.д.). Зашить разрез нитками или сколоть зубочистками. Запечь рыбу в духовке, обжарить на сковороде или приготовить на пару.

Порционными кусками рыбы:

Рыбу нарезать на порционные куски (стейки, медальоны). В каждом куске сделать надрез в виде "кармашка". Заполнить "кармашки" начинкой с помощью кондитерского мешка или ложки. Обжарить куски рыбы на сковороде, запечь в духовке или приготовить на пару.

Рулет из филе рыбы:

Принцип приготовления:

Подготовка филе:

Разложить филе рыбы (можно использовать несколько филе, чтобы получился большой пласт) на пищевой пленке.

Слегка отбить филе молоточком, чтобы выровнять толщину.

Начинка:

Равномерно распределить начинку по поверхности филе (можно использовать кнельную массу, фарш из рыбы, овощи, грибы и т.д.).

Формирование рулета:

Аккуратно свернуть филе в рулет с помощью пищевой пленки.

Плотно завязать концы пленки, чтобы рулет не развалился.

Приготовление:

Отварить рулет на пару, запечь в духовке или обжарить на сковороде.

Перед подачей нарезать рулет на порционные куски.

Рулет для карпаччо:

Принцип приготовления:

Подготовка филе:

Нарезать филе рыбы очень тонкими ломтиками.

Разложить ломтики рыбы на пищевой пленке внахлест, чтобы получился ровный пласт.

Начинка:

Сбрызнуть рыбу оливковым маслом, лимонным соком, посыпать солью, перцем и специями.

Можно добавить тонко нарезанные овощи, зелень, каперсы.

Формирование рулета:

Аккуратно свернуть рыбу в рулет с помощью пленки.

Плотно завязать концы пленки.

Замораживание:

Заморозить рулет в морозильной камере в течение нескольких часов.

Нарезка и подача:

Перед подачей нарезать рулет на тонкие ломтики и разложить на тарелке.

Полить оливковым маслом, лимонным соком, посыпать зеленью и подавать как карпаччо.

Тельное:

Это блюдо русской кухни.

1. Берете филе рыбы.
2. Перемалываете его в фарш.
3. Формируете котлетки с начинкой.
4. Панируете и обжариваете.

Начинка может быть разной: грибы, лук, яйца. Обжаривать лучше на топленом масле.



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПО.ШПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий сложного ассортимента

Для образовательных программ среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по учебной практике ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий сложного ассортимента по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 1 курсе во 2 семестре - дифференцированный зачет.

Для выполнения дифференцированного зачета, по учебной практике, модуле ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий сложного ассортимента отводится 6 академических часов.

Дифференцированный зачет проводится в виде выполнения практических работ.

Для выполнения заданий необходимо основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, микроволновая печь, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, овощерезка, слайсер, вакуумный упаковщик, набор инструментов для карвинга, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная. Ответ обучающегося оценивается на основе карты наблюдения в соответствии с представленными ниже критериями. Для выполнения задания необходимо иметь в наличии набор необходимого сырья.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения МДК01.01, МДК01.02 обучающийся должен:

Иметь практический опыт ПК1.1-1.4 ОК01-09	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
--	---

<p>Уметь ПК1.1-1.4 ОК01-09</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Знать ПК1.1-1.4 ОК01-09</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты</p>

II Описание правил оформления результатов оценивания

Критерии оценки по учебной практике

Показатели Оценки	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
1	2	3	4
5 (отлично)	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
4 (хорошо)	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.
3 (удовлетворительно)	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
2 (неудовлетворительно)	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубые нарушение требований безопасности труда.

III Комплект оценочных средств

Задание состоит из практической работы

Практическое задание №1

Приготовить полуфабрикаты из овощей для запекания.

Эталон практического задания №1

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор).

Вымойте руки с мылом

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в наличии достаточного освещения.

Освободите рабочую поверхность от лишних предметов.

Подготовьте разделочные доски (промаркированные для овощей), ножи (разных размеров), миски, гастроемкости, весы (при необходимости), мерный инвентарь.

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте овощи из холодильника или кладовой.

Проверьте свежесть и качество овощей (отсутствие гнили, плесени, повреждений).

Промойте овощи под проточной водой, удаляя грязь и остатки земли.

Подготовьте специи, растительное масло и зелень.

2. Очистка и нарезка овощей

Очистите овощи:

Используйте овощечистку или нож для удаления кожуры с картофеля, моркови, баклажанов и кабачков.

У лука и чеснока снимите верхний слой шелухи.

Аккуратно удалите сердцевину у болгарского перца.

У томатов можно сделать крестообразный надрез на верхушке и обдать кипятком на 30 секунд, чтобы легко снять кожицу (по желанию).

Нарежьте овощ в соответствии с выбранной формой:

Картофель: Кубик (2х2 см), дольки, брусочки.

Морковь: Кружок (0,5 см), брусочки, соломка.

Лук репчатый: Полукольца, кольца, кубик.

Перец болгарский: Соломка, кубик.

Баклажан: Кубик, кружок. (Если баклажан горчит, нарежьте его, посолите и оставьте на 15-20 минут, затем промойте и обсушите).

Кабачок: Кружок, кубик.

Томаты: Дольки, кубик, четвертинки.

Чеснок: Мелко измельчите ножом или пропустите через пресс.

4. Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Важные моменты:

Техника безопасности: Держите пальцы подальше от лезвия. Используйте правильную технику нарезки.

Санитария: Соблюдайте чистоту на рабочем месте. Используйте чистую посуду и инвентарь.

Качество продуктов: Используйте только свежие и качественные овощи.

Практическое задание № 2

Приготовление полуфабрикатов из грибов для фарширования.

Эталон практического задания №2

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор).

Вымойте руки с мылом: тщательно, не менее 20 секунд.

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в наличии достаточного освещения.

Освободите рабочую поверхность от лишних предметов.

Подготовьте разделочные доски (промаркированные для грибов), ножи (разных размеров), миски, гастроемкости, сито или дуршлаг, мерный инвентарь.

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте грибы из холодильника.

Выберите грибы: Наиболее подходящие для фарширования – крупные шампиньоны, портобелло, белые грибы, подосиновики, опята (крупные).

Проверьте свежесть и качество грибов: Грибы должны быть целыми, без повреждений, плесени, слизи и неприятного запаха. Шляпка должна быть упругой и сухой (слегка влажной).

2. Очистка и подготовка грибов

Очистка грибов:

Шампиньоны, Портобелло: Протрите шляпки влажной тряпкой или мягкой щеткой, чтобы удалить загрязнения. Не рекомендуется мыть под проточной водой, так как они хорошо впитывают воду. При необходимости, аккуратно соскоблите ножом загрязнения. Отрежьте нижнюю часть ножки (1-2 мм).

Белые грибы, Подосиновики: Аккуратно очистите шляпки и ножки от земли и лесного мусора ножом. Если кожица на шляпке легко отделяется, ее можно снять. Промойте грибы под проточной водой и обсушите.

Опята: Отрежьте нижнюю часть ножки, где она соприкасалась с землей. Промойте грибы под проточной водой и обсушите.

Отделение ножек от шляпок (для шампиньонов и портобелло):

Аккуратно отделите ножки от шляпок шампиньонов и портобелло, стараясь не повредить шляпки (они будут использоваться для фарширования).

Ножки можно использовать для приготовления фарша, грибного соуса или других блюд.

Удаление темных пластинок (для шампиньонов и портобелло, по желанию):

Ложечкой или небольшим ножом аккуратно удалите темные пластинки из шляпок шампиньонов и портобелло. Это сделает вкус блюда более нежным.

3 Уборка рабочего места

Соберите отходы

Вымойте разделочные доски, ножи и миски

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Важные моменты:

Безопасность: Тщательно проверяйте грибы на предмет свежести и качества. Не используйте грибы, которые вызывают сомнения.

Чистота: Соблюдайте чистоту на рабочем месте. Используйте чистую посуду и инвентарь.

Нарезка: Размер нарезки грибов варьируется в зависимости от рецепта.

Практическое задание № 3

Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Эталон практического задания №3

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники).

Вымойте руки с мылом: тщательно, не менее 20 секунд.

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в наличии достаточного освещения.

Освободите рабочую поверхность от лишних предметов.

Подготовьте разделочные доски (промаркированные для рыбы), ножи (разных размеров, включая филейный), пинцет для удаления костей, рыбный скребок (при необходимости), доску с гвоздем (для чистки чешуи, если необходимо), миски, гастроемкости, мерный инвентарь, весы (при необходимости), проточную воду.

Подготовьте мусорный пакет или контейнер для отходов.

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте рыбу из холодильника или морозильника (если рыба заморожена, ее необходимо разморозить в холодильнике, а не при комнатной температуре).

Проверить свежесть и качество рыбы:

Глаза: Должны быть ясными и выпуклыми.

Жабры: Должны быть ярко-красными или розовыми и влажными.

Запах: Должен быть свежим, рыбным, без признаков гниения.

Чешуя: Должна плотно прилегать к коже и блестеть.

Мясо: Должно быть упругим и быстро восстанавливать форму при надавливании.

2. Первичная обработка рыбы

Очистка чешуи (если необходимо):

Уложите рыбу на разделочную доску.

Крепко удерживая рыбу за хвост, с помощью рыбного скребка или ножа удалите чешую движением от хвоста к голове. Для удобства можно использовать доску с гвоздем, прикрепленную к доске.

Смойте чешую под проточной холодной водой.

Удаление плавников:

С помощью кухонных ножниц или ножа удалите плавники.

Потрошение (удаление внутренностей):

Сделайте надрез вдоль брюшка от анального отверстия до головы. Старайтесь не повредить желчный пузырь.

Аккуратно извлеките внутренности.

Удалите жабры, надрезав их у основания.

Тщательно промойте рыбу внутри и снаружи под проточной холодной водой, удаляя все остатки внутренностей и кровь. Особое внимание уделите удалению черной пленки, выстилающей брюшную полость.

Разделка рыбы на полуфабрикаты (в зависимости от вида):

Филе без кожи и костей:

Положите рыбу на разделочную доску спинкой к себе.

Сделайте надрез вдоль спины от головы до хвоста.

Аккуратно отделите филе от костей, двигаясь ножом вдоль ребер.

Повторите с другой стороны.

Переверните филе кожей вниз и аккуратно срежьте кожу ножом.

Проведите рукой по филе, чтобы убедиться, что не осталось костей. При необходимости, удалите оставшиеся кости пинцетом.

Филе на коже без костей (шкура сохраняется):

Повторите шаги как для филе без кожи, но не срезайте кожу.

Удалите кости пинцетом.

Стейки:

Отрежьте голову и хвост рыбы (по желанию).

Нарежьте рыбу поперек на стейки желаемой толщины (обычно 2-3 см).

Тушка:

После потрошения рыба остается целой тушкой.

Фарш рыбный:

Разделайте рыбу на филе.

Пропустите филе через мясорубку.

3 Уборка рабочего места

Соберите отходы: (чешуя, плавники, внутренности) в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Важные моменты:

Безопасность: Соблюдайте правила гигиены и используйте только свежую рыбу. Будьте осторожны при работе с острыми ножами.

Размораживание: Размораживайте рыбу только в холодильнике. Не размораживайте ее при комнатной температуре или в воде.

Запах: Лимонный сок или уксус помогут уменьшить запах рыбы.

Кости: Тщательно удаляйте кости из филе.

Разделка: Для облегчения разделки рыбы используйте острый филейный нож.

Практическое задание № 4

Приготовление мелкокусковых и крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

Эталон практического задания №4

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники, при необходимости – перчатки).

Вымойте руки с мылом: тщательно, не менее 20 секунд, под проточной теплой водой. Регулярно мойте руки в процессе работы, особенно после контакта с сырым мясом.

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в достаточном освещении, чтобы четко видеть структуру мяса и возможные дефекты.

Освободите и продезинфицируйте рабочую поверхность. Используйте разные разделочные доски и ножи для сырого и готового мяса. Обозначьте доски, например, "Сырое мясо", "Приготовленное мясо".

Подготовьте необходимый инвентарь:

Разделочные доски (большие и маленькие).

Ножи:

- Обвалочный нож (для отделения мяса от кости).
- Шеф-нож (универсальный нож для разделки и нарезки).
- Филейный нож (для удаления пленок и жира, точной нарезки).
- Топорик (для рубки костей – при необходимости).

Миски и емкости для отходов, подготовленного мяса, маринада и т.д.

Мерный инвентарь (весы, мерные стаканы/ложки - для маринада).

Деревянный молоток для отбивания мяса (опционально, для некоторых полуфабрикатов).

Обеспечьте наличие проточной холодной воды и мусорного контейнера.

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте мясо из холодильника/морозильника. Предпочтительный способ разморозки – в холодильнике при температуре +2...+4°C.

Проверьте качество мяса:

Органолептическая оценка:

Внешний вид: Мясо должно иметь характерный цвет (от светло-розового до темно-красного), без посторонних пятен, слизи или неестественного блеска.

Запах: Свежий, мясной, без признаков гниения, кислоты или аммиака.

Подозрительные запахи - сигнал о непригодности продукта.

Консистенция: Упругая, эластичная. При надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается.

Проверка маркировки: Убедитесь в наличии и читаемости маркировки с указанием даты производства, срока годности, условий хранения, информации о производителе.

2. Разделка и нарезка мяса

Предварительная обработка:

Обмойте кусок мяса под проточной холодной водой для удаления поверхностных загрязнений.

Обсушите мясо чистой тканью или бумажными полотенцами. Это облегчит работу с ножом и предотвратит скольжение.

Обвалка (при необходимости):

Если мясо содержит кости, аккуратно отделите его обвалочным ножом. Двигайтесь вдоль кости, стараясь максимально сохранить мякоть.

Удаление пленок, сухожилий и лишнего жира:

Обрежьте грубые сухожилия, соединительные ткани и пленки. Они затрудняют жевание и могут деформировать кусок мяса при жарке.

Удалите излишки жира. Оставьте тонкий слой жира (около 0,5 см) для сочности.

Нарезка на полуфабрикаты:

Крупнокусковые:

Жаркое (большим куском): Подготавливается целый кусок мяса, подходящий для запекания или тушения. Вес и форма зависят от рецепта.

Ростбиф: Представляет собой большой кусок говядины (обычно из вырезки или толстого края), предназначенный для запекания.

Буженина: Крупный кусок свинины (обычно окорок или лопатка), нашпигованный чесноком, морковью и приправленный специями.

Мелкокусковые: (Важно соблюдать правильное направление нарезки - поперек волокон, чтобы мясо было мягким)

Бефстроганов: Нарезьте мясо тонкими полосками (2-3 мм толщиной, 4-5 см длиной).

Азу: Мясо нарезается кубиками размером 1,5-2 см.

Гуляш: Нарезьте мясо кубиками большего размера, чем для азу (2,5-3 см).

Поджарка: Нарезьте мясо брусочками (1x1x4 см).

Шашлык: Нарезьте мясо кубиками (3-5 см), в зависимости от вида мяса и способа приготовления.

3. Уборка рабочего места

Удаление отходов: Соберите и утилизируйте все отходы (обрезки жира, хрящи, кости, пленки).

Очистка и дезинфекция:

Тщательно вымойте все инструменты (ножи, доски, миски, гастроемкости) горячей водой с использованием моющего средства.

Продезинфицируйте инструменты и рабочую поверхность раствором дезинфицирующего средства, разрешенного для использования в пищевой промышленности.

Проверьте чистоту рабочего места: Убедитесь, что на рабочей поверхности не осталось следов мяса или жира.

Снимите спецодежду и вымойте руки с мылом.

4. Дополнительные рекомендации:

Охлаждение: Перед нарезкой рекомендуется слегка охладить мясо, чтобы оно было более упругим и легче нарезалось.

Заточка ножей: Используйте только острые ножи. Тупые ножи увеличивают риск травм и ухудшают качество нарезки.

Практическое задание № 5

Приготовление рубленой массы и порционных полуфабрикатов из мяса.

Эталон практического задания №5

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники, перчатки).

Предпочтительны одноразовые перчатки, которые необходимо менять каждые 2 часа или чаще при загрязнении.

Тщательно вымойте руки с мылом: под проточной теплой водой не менее 20 секунд.

Используйте антисептик для рук после мытья.

Подготовьте рабочее место:

Обеспечьте достаточное освещение, чтобы визуально контролировать текстуру фарша и наличие посторонних включений.

Освободите и продезинфицируйте рабочую поверхность. Используйте разные разделочные доски и ножи для сырого и готового мяса. Обозначьте их: «Мясо», "Овощи", "Хлеб".

Подготовьте оборудование и инвентарь:

Мясорубка: Чистая и продезинфицированная.

Кухонный комбайн (для измельчения лука и других овощей - опционально).

Разделочные доски: Большая и средняя.

Ножи: Шеф-нож, обвалочный нож (для предварительной нарезки мяса).

Миски: Для мяса, овощей, хлеба, готового фарша. Используйте разные миски для сырых и готовых ингредиентов.

Весы: Точные весы для дозирования ингредиентов.

Мерные ложки/стаканы: Для специй и жидкостей.

Лопатки, половники: Для перемешивания фарша.

Формовочные кольца/приспособления (для стандартизации формы полуфабрикатов - опционально).

Обеспечьте наличие проточной холодной воды, мусорного контейнера и средств для уборки (моющее и дезинфицирующее средство).

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте мясо из холодильника/морозильника. Размораживайте только в холодильнике (+2...+4°C) или под проточной холодной водой (но не более 2 часов).

Проверьте качество мяса: (См. предыдущие эталоны). Уделите особое внимание запаху и консистенции.

Подготовьте дополнительные ингредиенты: лук репчатый, чеснок, хлеб (белый, черствый), молоко/вода, яйца, соль, перец, специи (в соответствии с рецептурой). Лук должен быть свежим, без плесени. Хлеб – черствым (для лучшего впитывания влаги).

Подготовьте хлебную массу: Замочите черствый хлеб в молоке или воде до размягчения.

Отожмите лишнюю жидкость перед добавлением в фарш.

2. Приготовление рубленой массы

Подготовка мяса:

Промойте мясо под проточной холодной водой и обсушите бумажными полотенцами. Нарезьте мясо на куски, подходящие для загрузки в мясорубку. Удалите крупные сухожилия и пленки.

Измельчение мяса:

Пропустите мясо через мясорубку 1-2 раза. Двукратное измельчение обеспечивает более однородную консистенцию фарша. Используйте решетку с желаемым размером отверстий.

Измельчение овощей:

Очистите лук и чеснок. Измельчите их ножом, в мясорубке, или с помощью кухонного комбайна. Слишком крупно нарезанный лук может испортить текстуру готового изделия.

Соединение ингредиентов:

В большой миске соедините мясной фарш, измельченный лук, чеснок и отжатый хлеб. Добавьте яйца, соль, перец и специи.

Вымешивание фарша:

Тщательно вымешайте фарш руками в течение 5-7 минут. Фарш должен стать однородным, упругим и слегка липким. Правильное вымешивание – ключ к сочным и нежным полуфабрикатам.

Если фарш получается слишком густым, добавьте немного молока или воды. Если слишком жидким – добавьте немного панировочных сухарей или манной крупы.

Отбивание фарша (рекомендуется):

Поднимите часть фарша над миской и с силой бросьте обратно. Повторите несколько раз. Этот прием насыщает фарш воздухом и делает его более нежным.

Проверка консистенции:

Сформируйте небольшую котлетку и обжарьте ее на сковороде. Попробуйте. Оцените вкус и консистенцию. При необходимости скорректируйте количество соли, перца или других специй.

3. Уборка рабочего места

Удаление отходов: Соберите и утилизируйте все отходы (обрезки, пищевые отходы, использованные перчатки).

Очистка и дезинфекция:

Тщательно вымойте все инструменты (мясорубку, доски, миски, ножи) горячей водой с использованием моющего средства.

Продезинфицируйте инструменты и рабочую поверхность раствором дезинфицирующего средства, разрешенного для использования в пищевой промышленности. Особое внимание уделите дезинфекции мясорубки.

Проверьте чистоту рабочего места: Убедитесь, что на рабочей поверхности не осталось следов фарша или жира.

Снимите спецодежду, вымойте и обработайте руки антисептиком.

4. Дополнительные рекомендации:

Гигиена: Соблюдение санитарных норм на всех этапах приготовления – критически важно для безопасности продукта.

Качество ингредиентов: Используйте только свежие и качественные ингредиенты.

Точность рецептуры: Строгое соблюдение рецептуры обеспечивает стабильный вкус и качество готовых изделий.

Правильная консистенция фарша: Правильное вымешивание и отбивание фарша – залог сочных и нежных полуфабрикатов.

Практическое задание № 6

Приготовление полуфабрикатов из птицы.

Эталон практического задания №6

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники, перчатки). Одноразовые перчатки обязательны и должны меняться каждые 2 часа или сразу после контакта с подозрительными загрязнениями.

Тщательно вымойте руки с мылом: используйте проточную теплую воду и мыло не менее 20 секунд. Протрите руки антисептиком. Мойте руки после каждого контакта с сырой птицей!

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в хорошем освещении для визуального контроля качества птицы.

Освободите и тщательно продезинфицируйте рабочую поверхность. Использование выделенных разделочных досок (красная - для сырой птицы) и ножей – обязательно.

Подготовьте необходимое оборудование и инвентарь:

Разделочные доски (большая и средняя, красного цвета – для птицы!).

Ножи: обвалочный нож, шеф-нож, ножницы кухонные (для разрезания тушки), филейный нож (для снятия кожи).

Емкости: для отходов, обработанной птицы, маринада (гастроёмкости, миски из нержавеющей стали или пищевого пластика).

Весы: для точного дозирования ингредиентов.

Мерные ложки/стаканы: для специй и жидкостей (маринада).

Кухонный молоток (для отбивания филе – опционально).

Деревянные шпажки/кулинарная нить (для формирования рулетиков, закрепления крыльев – опционально).

Упаковочные материалы: пакеты, пленка пищевая, контейнеры.

Обеспечьте наличие проточной холодной воды, мусорного контейнера с педалью (без касания руками), средств для уборки (моющее и дезинфицирующее средство, специально предназначенное для обработки пищевых поверхностей).

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте птицу из холодильника/морозильника.

Размораживание: Правильный способ размораживания – в холодильнике (2-4°C) в течение длительного времени (до 24 часов для крупной птицы). Быстрая разморозка под холодной проточной водой (не более 2 часов) допустима, но менее предпочтительна.

Никогда не размораживайте птицу при комнатной температуре! Это создает идеальные условия для размножения бактерий.

Проверьте качество птицы:

Внешний вид: Цвет тушки должен быть от бледно-розового до слегка желтоватого. Не должно быть синяков, кровоподтеков, слизи или посторонних пятен.

Запах: Свежий, без кислого, гнилостного или плесневого запаха.

Консистенция: Мясо упругое, при надавливании ямка быстро восстанавливается.

Упаковка: Проверьте целостность упаковки, наличие маркировки с датой производства и сроком годности.

2. Разделка птицы

Предварительная подготовка:

Извлечение потрохов: Если птица поставляется с потрохами, извлеките их. Потроха можно использовать для приготовления бульона или соуса.

Удаление остатков перьев: При необходимости удалите остатки перьев пинцетом или опалите их над плитой.

Промывание: Тщательно промойте птицу под проточной холодной водой, как снаружи, так и внутри (если разделываете целую тушку). Уделите особое внимание областям под крыльями и в брюшной полости.

Обсушивание: Обсушите птицу бумажными полотенцами. Это поможет избежать разбрызгивания воды при нарезке.

Варианты разделки:

Целая тушка: Если птица предназначена для запекания целиком, переходите к этапу подготовки маринада.

Порционные куски (курица):

- **Отделение ног:** Разрежьте кожу между бедром и тушкой. Найдите сустав и отделите ногу. Бедро и голень можно разделить или оставить вместе.
- **Отделение крыльев:** Отделите крылья от тушки в районе сустава.
- **Отделение грудки:** Разрежьте грудку вдоль грудной кости. Разделите грудку на две части (филе и филе на кости).

Филе:

- Снимите кожу с грудки (при необходимости).
- Отделите филе от кости, аккуратно проходя ножом вдоль ребер.

3. Уборка рабочего места

Утилизация отходов: Соберите и утилизируйте все отходы в герметичный пакет.

Очистка и дезинфекция:

Тщательно вымойте все инструменты, доски и поверхности горячей водой с моющим средством.

Используйте дезинфицирующее средство, специально предназначенное для обработки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.

Особое внимание уделите дезинфекции разделочной доски (красной), ножей и мясорубки.

Вымойте руки с мылом и обработайте антисептиком.

4. Дополнительные рекомендации:

Предотвращение перекрестного загрязнения: Никогда не используйте одни и те же разделочные доски и ножи для сырой птицы и других продуктов.

Правильная разморозка: Не размораживайте птицу при комнатной температуре.

Тщательное промывание: Промывайте птицу под проточной водой, но избегайте разбрызгивания воды, чтобы не распространять бактерии.

Практическое задание № 7

Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов (кальмары, креветки).

Эталон практического задания №7

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники, перчатки). Одноразовые перчатки обязательны, особенно при работе с сырыми морепродуктами.

Тщательно вымойте руки с мылом: Проточная теплая вода и мыло в течение не менее 20 секунд. Обработайте руки антисептиком.

Подготовьте рабочее место:

Обеспечьте достаточное освещение для визуального контроля качества морепродуктов.

Освободите и тщательно продезинфицируйте рабочую поверхность. Используйте отдельные разделочные доски и ножи для морепродуктов.

Подготовьте оборудование и инвентарь:

- Разделочная доска (для морепродуктов).
- Ножи: острый нож для чистки и нарезки.
- Миски: для сырых и обработанных морепродуктов, для маринада, панировки.
- Кастрюли/сотейники: для бланширования/варки (при необходимости).
- Весы: для точного дозирования ингредиентов.

- Упаковочные материалы: пакеты, пленка пищевая, контейнеры. Обеспечьте наличие проточной холодной воды, мусорного контейнера с педалью, средств для уборки (моющее и дезинфицирующее средство).

Подготовьте ингредиенты:

Размораживание (если необходимо):

Размораживайте морепродукты только в холодильнике (2-4°C) в течение длительного времени или под проточной холодной водой (не более 1 часа для мелких креветок и 2 часов для кальмаров). Не размораживайте при комнатной температуре!

Проверьте качество морепродуктов:

Кальмары:

Внешний вид: Тушка от белого до слегка розоватого цвета. Не должно быть темных пятен, слизи или неприятного запаха. Кожа должна быть гладкой и блестящей.

Запах: Свежий, слегка морской, без запаха аммиака.

Консистенция: Мясо упругое.

Креветки:

Внешний вид: Цвет от серого до розоватого (в зависимости от вида). Не должно быть черных пятен на панцире или неприятного запаха. Голова должна быть плотно прикреплена к телу.

Запах: Свежий, морской, без запаха аммиака.

Консистенция: Мясо упругое.

2. Обработка морепродуктов

Кальмары:

Очистка:

- **Размораживание:** Если кальмары замороженные, полностью разморозьте их.
- **Удаление кожи:** Удалите тонкую пленку (кожу) с тушки. Это можно сделать, поддев пленку ножом и потянув ее.
- **Удаление внутренностей:** Осторожно выньте внутренности из тушки.
- **Удаление хорды:** Извлеките прозрачную хрящевую пластину (хорду) изнутри тушки.
- **Удаление щупалец:** Отделите щупальца от головы и удалите клюв (твердый шарик в центре щупалец).
- **Промывание:** Тщательно промойте тушки и щупальца под проточной холодной водой.

Нарезка: Нарезьте тушки кальмаров кольцами, полосками или кубиками в соответствии с рецептом.

Креветки:

Очистка:

- **Удаление головы (опционально):** Отделите голову от тела креветки.
- **Удаление панциря:** Снимите панцирь, начиная с ножек. Оставьте хвостик, если это предусмотрено рецептом.
- **Удаление кишечной вены:** Сделайте неглубокий надрез вдоль спинки креветки и удалите темную кишечную вену острием ножа.
- **Промывание:** Тщательно промойте очищенные креветки под проточной холодной водой.

Бланширование (опционально, для сохранения цвета): Опустите очищенные креветки в кипящую подсоленную воду на 1-2 минуты, пока они не порозовеют. Сразу же переложите их в ледяную воду, чтобы остановить процесс приготовления.

3. Уборка рабочего места

Утилизация отходов: Соберите и утилизируйте все отходы в герметичный пакет.

Очистка и дезинфекция Тщательно вымойте все инструменты, доски и поверхности горячей водой с моющим средством.

Используйте дезинфицирующее средство, предназначенное для обработки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.

Вымойте руки с мылом и обработайте антисептиком.

4.Дополнительные рекомендации:

Свежесть морепродуктов: Используйте только свежие и качественные морепродукты.

Правильная разморозка: Не размораживайте при комнатной температуре.

Тщательная очистка: Удалите все внутренности и кожу с кальмаров, кишечную вену – с креветок.



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПО.ШПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов,
кулинарных изделий сложного ассортимента**

Для образовательных программ среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по производственной практике ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий сложного ассортимента по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 4 курсе 8 семестр - дифференцированный зачет.

Для выполнения дифференцированного зачета по производственной практике модуля ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий сложного ассортимента отводится 6 академических часов.

Дифференцированный зачет проводится в виде практической работы.

Для выполнения заданий необходимо основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, микроволновая печь, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, овощерезка, слайсер, , вакуумный упаковщик, набор инструментов для карвинга, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.

Ответ обучающегося оценивается на основе карты наблюдения в соответствии с представленными ниже критериями. Для выполнения задания необходимо иметь в наличии набор необходимого сырья.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения МДК01.01, МДК01.02 обучающийся должен:

Иметь практический опыт ПК1.1-1.4 ОК01-09	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
--	---

<p>Уметь ПК1.1-1.4 ОК01-09</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Знать ПК1.1-1.4 ОК01-09</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>

**II Описание правил оформления результатов оценивания
Критерии оценки по производственной практике**

Показатели	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
Оценки			
1	2	3	4
5 (отлично)	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
4 (хорошо)	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.
3 (удовлетворительно)	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
2 (неудовлетворительно)	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубые нарушение требований безопасности труда.

III Комплект оценочных средств

Задание состоит из практической работы

Практическое задание №1

Приготовить полуфабрикаты из овощей для запеченных блюд.

Эталон практического задания №1

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор).

Вымойте руки с мылом: тщательно, не менее 20 секунд.

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в наличии достаточного освещения.

Освободите рабочую поверхность от лишних предметов.

Подготовьте разделочные доски (промаркированные для овощей), ножи (разных размеров), миски, гастроемкости, весы (при необходимости), мерный инвентарь.

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте овощи из холодильника или кладовой.

Проверьте свежесть и качество овощей (отсутствие гнили, плесени, повреждений).

Промойте овощи под проточной водой, удаляя грязь и остатки земли.

Подготовьте специи, растительное масло и зелень.

2. Очистка и нарезка овощей

Выберите овощ для начала: (Начните с корнеплодов, например, картофеля и моркови, чтобы организовать процесс).

Очистите овощ:

Используйте овощечистку или нож для удаления кожуры с картофеля, моркови, баклажанов и кабачков.

У лука и чеснока снимите верхний слой шелухи.

Аккуратно удалите сердцевину у болгарского перца.

У томатов можно сделать крестообразный надрез на верхушке и обдать кипятком на 30 секунд, чтобы легко снять кожицу (по желанию).

Нарежьте овощ в соответствии с выбранной формой:

Картофель: Кубик (2х2 см), дольки, брусочки.

Морковь: Кружок (0,5 см), брусочки, соломка.

Лук репчатый: Полукольца, кольца, кубик.

Перец болгарский: Соломка, кубик.

Баклажан: Кубик, кружок. (Если баклажан горчит, нарежьте его, посолите и оставьте на 15-20 минут, затем промойте и обсушите).

Кабачок: Кружок, кубик.

Томаты: Дольки, кубик, четвертинки.

Чеснок: Мелко измельчите ножом или пропустите через пресс.

Измельчите зелень: Промойте и обсушите петрушку, укроп, нарежьте мелко ножом.

3. Смешивание и приправа овощей

Подготовьте большую миску или гастроемкость: для смешивания всех нарезанных овощей.

Выложите нарезанные овощи в емкость: аккуратно, слоями или сразу все вместе.

Добавьте специи: соль, перец, сушеные травы (например, прованские травы, базилик, орегано).

Добавьте растительное масло: (рекомендуется оливковое или подсолнечное).

Перемешайте все ингредиенты: аккуратно, но тщательно, чтобы специи и масло равномерно распределились по всем овощам.

Добавьте измельченный чеснок и зелень: и еще раз перемешайте.

4. Упаковка и хранение

Разложите полуфабрикат по гастроемкостям или контейнерам: можно разложить по порциям для удобства дальнейшего использования.

Маркируйте контейнеры: укажите дату приготовления и состав.

Уберите полуфабрикаты в холодильник: для хранения при температуре +2...+6 °С.

Срок хранения: не более 24-48 часов.

4. Уборка рабочего места (10 минут):

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Важные моменты:

Техника безопасности: Будьте аккуратны при работе с ножами! Держите пальцы подальше от лезвия. Используйте правильную технику нарезки.

Санитария: Соблюдайте чистоту на рабочем месте. Используйте чистую посуду и инвентарь.

Качество продуктов: Используйте только свежие и качественные овощи.

Вкус: Экспериментируйте со специями и травами, чтобы создать свой уникальный вкус.

Размер нарезки: Старайтесь нарезать овощи примерно одинакового размера, чтобы они равномерно пропеклись.

Практическое задание № 2

Приготовление полуфабрикатов из грибов для фаршированных блюд.

Эталон практического задания №2

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор).

Вымойте руки с мылом: тщательно, не менее 20 секунд.

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в наличии достаточного освещения.

Освободите рабочую поверхность от лишних предметов.

Подготовьте разделочные доски (промаркированные для грибов), ножи (разных размеров), миски, гастроемкости, сито или дуршлаг, мерный инвентарь.

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте грибы из холодильника.

Выберите грибы: Наиболее подходящие для фарширования – крупные шампиньоны, портобелло, белые грибы, подосиновики, опята (крупные).

Проверьте свежесть и качество грибов: Грибы должны быть целыми, без повреждений, плесени, слизи и неприятного запаха. Шляпка должна быть упругой и сухой (слегка влажной).

Подготовьте ингредиенты для фарша (при необходимости, если будете сразу готовить фарш): лук, морковь, зелень, специи.

2. Очистка и подготовка грибов

Очистка грибов:

Шампиньоны, Портобелло: Протрите шляпки влажной тряпкой или мягкой щеткой, чтобы удалить загрязнения. Не рекомендуется мыть под проточной водой, так как они хорошо впитывают воду. При необходимости, аккуратно соскоблите ножом загрязнения. Отрежьте нижнюю часть ножки (1-2 мм).

Белые грибы, Подосиновики: Аккуратно очистите шляпки и ножки от земли и лесного мусора ножом. Если кожица на шляпке легко отделяется, ее можно снять. Промойте грибы под проточной водой и обсушите.

Опята: Отрежьте нижнюю часть ножки, где она соприкасалась с землей. Промойте грибы под проточной водой и обсушите.

Отделение ножек от шляпок (для шампиньонов и портобелло):

Аккуратно отделите ножки от шляпок шампиньонов и портобелло, стараясь не повредить шляпки (они будут использоваться для фарширования).

Ножки можно использовать для приготовления фарша, грибного соуса или других блюд.

Удаление темных пластинок (для шампиньонов и портобелло, по желанию):

Ложечкой или небольшим ножом аккуратно удалите темные пластинки из шляпок шампиньонов и портобелло. Это сделает вкус блюда более нежным.

3. Нарезка грибов (для фарша)

Нарежьте ножки грибов, удаленные от шляпок: Мелко нарежьте ножки ножом или пропустите через мясорубку (по желанию). Размер нарезки зависит от рецепта фарша и ваших предпочтений.

Подготовьте другие ингредиенты для фарша (если готовится сейчас):

Очистите и мелко нарежьте лук и морковь.

Измельчите зелень.

4. Термическая обработка грибов (по необходимости и по рецепту - можно пропустить)

- **Припускание:** Если рецепт требует, ножки грибов и нарезанные овощи для фарша можно слегка припустить на сковороде с небольшим количеством растительного масла до мягкости. Это поможет улучшить вкус и текстуру фарша.

Обжаривание: Можно слегка обжарить шляпки грибов на сковороде с небольшим количеством растительного масла перед фаршированием. Это придаст им более насыщенный вкус.

5. Подготовка фарша (если готовится сейчас)

Обжарьте лук и морковь: на растительном масле до золотистого цвета.

Добавьте нарезанные грибные ножки: и обжарьте еще несколько минут.

Добавьте другие ингредиенты для фарша: (например, отварной рис, гречку, фарш из мяса или птицы, сыр).

Приправьте специями: соль, перец, травы.

Перемешайте все ингредиенты: до однородной массы.

6. Фарширование шляпок грибов (если готовится сейчас):

Наполните шляпки грибов приготовленным фаршем: равномерно распределите начинку по шляпкам.

Посыпьте тертым сыром (по желанию): для золотистой корочки.

7. Упаковка и хранение (10 минут):

Разложите подготовленные шляпки грибов и фарш (отдельно) по gastronемкостям или контейнерам:

Маркируйте контейнеры: Укажите дату приготовления и состав.

Уберите полуфабрикаты в холодильник: для хранения при температуре +2...+6 °С.

Срок хранения: не более 24 часов (особенно для фарша).

Важные моменты:

Безопасность: Тщательно проверяйте грибы на предмет свежести и качества. Не используйте грибы, которые вызывают сомнения!

Чистота: Соблюдайте чистоту на рабочем месте. Используйте чистую посуду и инвентарь.

Вкус: Экспериментируйте с разными видами грибов и фаршами, чтобы создать свой уникальный рецепт.

Нарезка: Размер нарезки грибов варьируется в зависимости от рецепта.

Термическая обработка: Не пережаривайте грибы, чтобы они не стали резиновыми.

Практическое задание № 3

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из рыбы.

Эталон практического задания №3

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники).

Вымойте руки с мылом: тщательно, не менее 20 секунд.

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в наличии достаточного освещения.

Освободите рабочую поверхность от лишних предметов.

Подготовьте разделочные доски (промаркированные для рыбы), ножи (разных размеров, включая филейный), пинцет для удаления костей, рыбный скребок (при необходимости), доску с гвоздем (для чистки чешуи, если необходимо), миски, гастроемкости, мерный инвентарь, весы (при необходимости), проточную воду. Подготовьте мусорный пакет или контейнер для отходов.

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте рыбу из холодильника или морозильника (если рыба заморожена, ее необходимо разморозить в холодильнике, а не при комнатной температуре).

Выберите рыбу: (зависит от желаемого полуфабриката; треска, минтай, хек, судак – для филе; карп, толстолобик, скумбрия – для стейков и т.д.).

Проверьте свежесть и качество рыбы:

- **Глаза:** Должны быть ясными и выпуклыми.
- **Жабры:** Должны быть ярко-красными или розовыми и влажными.
- **Запах:** Должен быть свежим, рыбным, без признаков гниения.
- **Чешуя:** Должна плотно прилегать к коже и блестеть.
- **Мясо:** Должно быть упругим и быстро восстанавливать форму при надавливании.

2. Первичная обработка рыбы

Очистка чешуи (если необходимо):

Уложите рыбу на разделочную доску.

Крепко удерживая рыбу за хвост, с помощью рыбного скребка или ножа удалите чешую движением от хвоста к голове. Для удобства можно использовать доску с гвоздем, прикрепленную к доске.

Смойте чешую под проточной холодной водой.

Удаление плавников:

С помощью кухонных ножниц или ножа удалите плавники.

Потрошение (удаление внутренностей):

Сделайте надрез вдоль брюшка от анального отверстия до головы. Старайтесь не повредить желчный пузырь.

Аккуратно извлеките внутренности.

Удалите жабры, надрезав их у основания.

Тщательно промойте рыбу внутри и снаружи под проточной холодной водой, удаляя все остатки внутренностей и кровь. Особое внимание уделите удалению черной пленки, выстилающей брюшную полость.

Разделка рыбы на полуфабрикаты (в зависимости от вида):

Филе без кожи и костей:

- Положите рыбу на разделочную доску спинкой к себе.
- Сделайте надрез вдоль спины от головы до хвоста.
- Аккуратно отделите филе от костей, двигаясь ножом вдоль ребер.
- Повторите с другой стороны.
- Переверните филе кожей вниз и аккуратно срежьте кожу ножом.
- Проведите рукой по филе, чтобы убедиться, что не осталось костей. При необходимости, удалите оставшиеся кости пинцетом.

Филе на коже без костей (шкура сохраняется):

- Повторите шаги как для филе без кожи, но не срезайте кожу.
- Удалите кости пинцетом.

Стейки:

- Отрежьте голову и хвост рыбы (по желанию).
- Нарезьте рыбу поперек на стейки желаемой толщины (обычно 2-3 см).

Тушка:

- После потрошения рыба остается целой тушкой.

Фарш рыбный:

- Разделайте рыбу на филе.
- Пропустите филе через мясорубку.

3. Порционирование и маринование (по необходимости)

Порционирование:

Разделите филе, стейки или фарш на порции желаемого размера.

Маринование (по желанию):

Приготовьте маринад (например, из лимонного сока, оливкового масла, соли, перца, специй).

Залейте рыбу маринадом и оставьте в холодильнике на 30 минут или дольше (в зависимости от рецепта).

4. Упаковка и хранение

Разложите полуфабрикаты по гастроемкостям, контейнерам или зип-пакетам:

Маркируйте контейнеры: Укажите дату приготовления, вид рыбы и полуфабриката.

Уберите полуфабрикаты в холодильник или морозильник:

Охлажденная рыба: Хранить при температуре от 0 до +2 °С не более 24-48 часов.

Замороженная рыба: Хранить при температуре -18 °С и ниже до 3 месяцев (в зависимости от вида рыбы).

5. Уборка рабочего места

Соберите отходы: (чешуя, плавники, внутренности) в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Важные моменты:

Безопасность: Соблюдайте правила гигиены и используйте только свежую рыбу.

Будьте осторожны при работе с острыми ножами.

Размораживание: Размораживайте рыбу только в холодильнике. Не размораживайте ее при комнатной температуре или в воде.

Запах: Лимонный сок или уксус помогут уменьшить запах рыбы.

Кости: Тщательно удаляйте кости из филе.

Разделка: Для облегчения разделки рыбы используйте острый филейный нож.

Практическое задание № 4

Приготовление мелкокусковых и крупнокусковых полуфабрикатов для мясных блюд.

Эталон практического задания №4

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники).

Вымойте руки с мылом: тщательно, не менее 20 секунд.

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в наличии достаточного освещения.

Освободите рабочую поверхность от лишних предметов.

Подготовьте разделочные доски (промаркированные для сырого мяса), ножи (разных размеров, включая обвалочный), топорик для рубки мяса (при необходимости), миски, габариты, мерный инвентарь, весы (при необходимости), мясорубку (при необходимости), проточную воду.

Подготовьте мусорный пакет или контейнер для отходов.

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте мясо из холодильника или морозильника (если мясо заморожено, его необходимо разморозить в холодильнике, а не при комнатной температуре).

Выберите мясо: (говядина, свинина, баранина, птица – в зависимости от желаемого полуфабриката).

Проверьте свежесть и качество мяса:

- **Цвет:** Должен быть характерным для данного вида мяса (ярко-красный для говядины, розоватый для свинины, розово-красный для баранины, светло-розовый для курицы).
- **Запах:** Должен быть свежим, мясным, без признаков гниения или посторонних запахов.
- **Консистенция:** Мясо должно быть упругим и эластичным, быстро восстанавливать форму при надавливании. Поверхность должна быть слегка влажной, но не липкой.
- **Жир:** Должен быть белым или слегка кремовым, без прогорклого запаха.

2. Подготовка мяса

Обмывание мяса:

Промойте кусок мяса под проточной холодной водой, чтобы удалить загрязнения, кровь и осколки костей.

Обсушите мясо бумажными полотенцами.

Разделка мяса (в зависимости от желаемого полуфабриката):

Удаление костей:

- Используйте обвалочный нож, чтобы аккуратно отделить мясо от костей. Следуйте контуру кости, срезая мясо небольшими кусочками.

Удаление сухожилий, пленок и лишнего жира:

- Обрежьте грубые сухожилия, пленки и излишки жира с помощью острого ножа.

Нарезка мяса на полуфабрикаты:

- **Стейки:** Нарезьте мясо поперек волокон на куски толщиной 2-3 см.
- **Отбивные:** Нарезьте мясо поперек волокон на куски толщиной 1-1,5 см и отбейте кухонным молотком.
- **Гуляш/Рагу:** Нарезьте мясо кубиками размером 2-3 см.
- **Бефстроганов:** Нарезьте мясо тонкими полосками.
- **Шашлык:** Нарезьте мясо кубиками размером 3-4 см.
- **Фарш:** Нарезьте мясо на небольшие куски и пропустите через мясорубку.
- **Котлеты:** Подготовьте фарш, смешайте его с луком, яйцом, хлебом, специями и сформируйте котлеты.
- **Пельмени/Вареники/Манты:** Подготовьте фарш, замесите тесто и сформируйте изделия.

3. Маринование (по необходимости)

Приготовьте маринад: (в зависимости от вида мяса и желаемого вкуса; например, на основе уксуса, лимонного сока, растительного масла, специй, трав, соевого соуса, кефира).

Залейте мясо маринадом: в подходящей емкости.

Перемешайте мясо: чтобы оно равномерно покрылось маринадом.

Накройте емкость крышкой или пленкой: и поставьте в холодильник на время маринования (от 30 минут до нескольких часов или суток).

4. Формирование полуфабрикатов (если требуется)

Котлеты: Сформируйте котлеты желаемой формы и размера из подготовленного фарша.

Пельмени/Вареники/Манты: Замесите тесто, раскатайте его, вырежьте кружочки, положите фарш в центр и сформируйте изделия.

Рулеты: Разложите отбитое мясо на рабочей поверхности, положите начинку и сверните в рулет. Закрепите рулет зубочистками или перевяжите кулинарной нитью.

5. Упаковка и хранение

Разложите полуфабрикаты по гастоємкостям, контейнерам или зип-пакетам: Старайтесь, чтобы куски мяса не соприкасались друг с другом.

Маркируйте контейнеры: Укажите дату приготовления, вид мяса и полуфабриката.

Уберите полуфабрикаты в холодильник или морозильник:

Охлажденное мясо: Хранить при температуре от 0 до +4 °С не более 24-72 часов (в зависимости от вида мяса и полуфабриката).

Замороженное мясо: Хранить при температуре -18 °С и ниже до 3-12 месяцев (в зависимости от вида мяса).

6. Уборка рабочего места

Соберите отходы: (кости, обрезки жира, пленки) в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи, топорик, мясорубку и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Важные моменты:

Безопасность: Соблюдайте правила гигиены и используйте только свежее мясо. Проверьте срок годности мяса. Будьте осторожны при работе с острыми ножами и топориком.

Размораживание: Размораживайте мясо только в холодильнике. Не размораживайте его при комнатной температуре или в воде.

Нарезка: Нарезайте мясо поперек волокон, чтобы оно было более мягким и нежным после приготовления.

Маринование: Маринование придает мясу вкус и делает его более мягким.

Хранение: Правильное хранение мяса обеспечивает его свежесть и безопасность.

Мясорубка: После использования мясорубку необходимо тщательно вымыть и продезинфицировать.

Практическое задание № 5

Приготовление рубленой массы и порционных полуфабрикатов для мясных блюд.

Эталон практического задания №5

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники, при необходимости – перчатки).

Вымойте руки с мылом: тщательно, не менее 20 секунд, под проточной теплой водой. Регулярно мойте руки в процессе работы, особенно после контакта с сырым мясом.

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в достаточном освещении, чтобы четко видеть структуру мяса и возможные дефекты.

Освободите и продезинфицируйте рабочую поверхность. Используйте разные разделочные доски и ножи для сырого и готового мяса. Обозначьте доски, например, "Сырое мясо", "Приготовленное мясо".

Подготовьте необходимый инвентарь:

Разделочные доски (большие и маленькие).

Ножи:

- Обвалочный нож (для отделения мяса от кости).
- Шеф-нож (универсальный нож для разделки и нарезки).
- Филейный нож (для удаления пленок и жира, точной нарезки).
- Топорик (для рубки костей – при необходимости).

Миски и гостроемкости для отходов, подготовленного мяса, маринада и т.д.

Мерный инвентарь (весы, мерные стаканы/ложки - для маринада).

Деревянный молоток для отбивания мяса (опционально, для некоторых полуфабрикатов).

Обеспечьте наличие проточной холодной воды и мусорного контейнера.

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте мясо из холодильника/морозильника. Предпочтительный способ разморозки – в холодильнике при температуре +2...+4°C.

Выберите мясо: Определите вид мяса (говядина, свинина, баранина, птица) и его соответствие требованиям рецептуры. Учитывайте, что разные отрубы (части туши) подходят для разных способов приготовления.

Проверьте качество мяса:

Органолептическая оценка:

Внешний вид: Мясо должно иметь характерный цвет (от светло-розового до темно-красного), без посторонних пятен, слизи или неестественного блеска.

- **Запах:** Свежий, мясной, без признаков гниения, кислоты или аммиака. Подозрительные запахи - сигнал о непригодности продукта.
- **Консистенция:** Упругая, эластичная. При надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается.
- **Проверка маркировки:** Убедитесь в наличии и читаемости маркировки с указанием даты производства, срока годности, условий хранения, информации о производителе.

Подготовьте маринад (если требуется). Точный состав зависит от рецептуры и выбранного полуфабриката.

2. Разделка и нарезка мяса

Предварительная обработка:

Обмойте кусок мяса под проточной холодной водой для удаления поверхностных загрязнений.

Обсушите мясо чистой тканью или бумажными полотенцами. Это облегчит работу с ножом и предотвратит скольжение.

Обвалка (при необходимости):

Если мясо содержит кости, аккуратно отделите его обвалочным ножом. Двигайтесь вдоль кости, стараясь максимально сохранить мякоть.

Удаление пленок, сухожилий и лишнего жира:

Обрежьте грубые сухожилия, соединительные ткани и пленки. Они затрудняют жевание и могут деформировать кусок мяса при жарке.

Удалите излишки жира. Оставьте тонкий слой жира (около 0,5 см) для сочности.

Нарезка на полуфабрикаты:

Крупнокусковые:

- **Жаркое (большим куском):** Подготавливается целый кусок мяса, подходящий для запекания или тушения. Вес и форма зависят от рецепта.
- **Ростбиф:** Представляет собой большой кусок говядины (обычно из вырезки или толстого края), предназначенный для запекания.
- **Буженина:** Крупный кусок свинины (обычно окорок или лопатка), нашпигованный чесноком, морковью и приправленный специями.

Мелкокусковые: (Важно соблюдать правильное направление нарезки - поперек волокон, чтобы мясо было мягким)

- **Бефстроганов:** Нарезьте мясо тонкими полосками (2-3 мм толщиной, 4-5 см длиной).
- **Азу:** Мясо нарезается кубиками размером 1,5-2 см.
- **Гуляш:** Нарезьте мясо кубиками большего размера, чем для азу (2,5-3 см).
- **Поджарка:** Нарезьте мясо брусочками (1х1х4 см).
- **Шашлык:** Нарезьте мясо кубиками (3-5 см), в зависимости от вида мяса и способа приготовления.

3. Маринование (при необходимости, время зависит от рецепта):

Приготовление маринада:

Смешайте ингредиенты маринада в соответствии с рецептурой. Важно точно соблюдать пропорции, чтобы добиться желаемого вкуса и консистенции.

Маринование мяса:

Поместите нарезанное мясо в подходящую емкость (пластиковую, стеклянную, эмалированную).

Залейте мясо маринадом, убедившись, что все куски равномерно покрыты.

Перемешайте мясо с маринадом, чтобы обеспечить равномерное проникновение вкусов.

Накройте емкость крышкой или пищевой пленкой.

Поместите емкость с мясом в холодильник на время, указанное в рецепте. Чем дольше маринуется мясо, тем более мягким и ароматным оно становится.

Периодическое перемешивание:

Для обеспечения более равномерного маринования, рекомендуется перемешивать мясо каждые несколько часов.

4. Формирование полуфабрикатов (при необходимости)

Нанизывание на шампуры (для шашлыка):

Нанизывайте мясо на шампуры, чередуя с овощами (лук, перец) по желанию.

Следите, чтобы куски мяса плотно прилегали друг к другу, но не были слишком сжаты.

Формирование рулетиков (для некоторых рецептов):

Разложите куски отбитого мяса на рабочей поверхности.

Положите начинку на каждый кусок.

Сверните мясо в рулетик и закрепите зубочистками или перевяжите кулинарной нитью.

5. Упаковка и хранение

Упаковка:

Разложите подготовленные полуфабрикаты в чистые, сухие контейнеры, пакеты или габариты.

Убедитесь, что куски мяса не слипаются, чтобы их было удобно использовать в дальнейшем.

При упаковке в пакеты, максимально удалите воздух, чтобы предотвратить окисление и высыхание мяса.

Маркировка:

На каждом контейнере/пакете укажите:

- Наименование полуфабриката.
- Дату изготовления.
- Срок годности.
- Условия хранения.

Хранение:

Охлажденное мясо: Храните при температуре 0...+4°C. Срок хранения зависит от вида мяса и рецептуры (обычно не более 24-72 часов).

Замороженное мясо: Храните при температуре -18°C и ниже. Срок хранения может достигать нескольких месяцев, в зависимости от вида мяса и упаковки.

6. Уборка рабочего места

Удаление отходов: Соберите и утилизируйте все отходы (обрезки жира, хрящи, кости, пленки).

Очистка и дезинфекция:

Тщательно вымойте все инструменты (ножи, доски, миски, гастроемкости) горячей водой с использованием моющего средства.

Продезинфицируйте инструменты и рабочую поверхность раствором дезинфицирующего средства, разрешенного для использования в пищевой промышленности.

Проверьте чистоту рабочего места: Убедитесь, что на рабочей поверхности не осталось следов мяса или жира.

Снимите спецодежду и вымойте руки с мылом.

7. Дополнительные рекомендации:

Охлаждение: Перед нарезкой рекомендуется слегка охладить мясо, чтобы оно было более упругим и легче нарезалось.

Заточка ножей: Используйте только острые ножи. Тупые ножи увеличивают риск травм и ухудшают качество нарезки.

Документация: Ведите записи о датах изготовления и сроках годности полуфабрикатов. Соблюдение этих правил обеспечивает безопасность пищевых продуктов.

Обучение персонала: Регулярно проводите обучение персонала правилам разделки мяса и санитарным нормам.

Практическое задание № 6

Приготовление полуфабрикатов для блюд из птицы.

Эталон практического задания №6

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники, перчатки). Одноразовые перчатки обязательны и должны меняться каждые 2 часа или сразу после контакта с подозрительными загрязнениями.

Тщательно вымойте руки с мылом: используйте проточную теплую воду и мыло не менее 20 секунд. Продезинфицируйте руки антисептиком. Мойте руки после каждого контакта с сырой птицей!

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в хорошем освещении для визуального контроля качества птицы.

Освободите и тщательно продезинфицируйте рабочую поверхность. Использование выделенных разделочных досок (красная - для сырой птицы) и ножей – обязательно.

Подготовьте необходимое оборудование и инвентарь:

Разделочные доски (большая и средняя, красного цвета – для птицы!).

Ножи: обвалочный нож, шеф-нож, ножницы кухонные (для разрезания тушки), филейный нож (для снятия кожи).

Емкости: для отходов, обработанной птицы, маринада (гастроемкости, миски из нержавеющей стали или пищевого пластика).

Весы: для точного дозирования ингредиентов.

Мерные ложки/стаканы: для специй и жидкостей (маринада).

Кухонный молоток (для отбивания филе – опционально).

Деревянные шпажки/кулинарная нить (для формирования рулетиков, закрепления крыльев – опционально).

Упаковочные материалы: пакеты, пленка пищевая, контейнеры.

Обеспечьте наличие проточной холодной воды, мусорного контейнера с педалью (без касания руками), средств для уборки (моющее и дезинфицирующее средство, специально предназначенное для обработки пищевых поверхностей).

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте птицу из холодильника/морозильника.

Размораживание: Правильный способ размораживания – в холодильнике (2-4°C) в течение длительного времени (до 24 часов для крупной птицы). Быстрая разморозка под холодной проточной водой (не более 2 часов) допустима, но менее предпочтительна. Никогда не размораживайте птицу при комнатной температуре! Это создает идеальные условия для размножения бактерий.

Выберите птицу: Курица, индейка, утка, гусь, перепелки. Определите ее назначение (целиком для запекания, порционные куски для жарки, фарш для рубленых изделий).

Проверьте качество птицы:

- **Внешний вид:** Цвет тушки должен быть от бледно-розового до слегка желтоватого. Не должно быть синяков, кровоподтеков, слизи или посторонних пятен.
- **Запах:** Свежий, без кислого, гнилостного или плесневого запаха.
- **Консистенция:** Мясо упругое, при надавливании ямка быстро восстанавливается.
- **Упаковка:** Проверьте целостность упаковки, наличие маркировки с датой производства и сроком годности.

Подготовьте дополнительные ингредиенты: специи, соль, перец, лук, чеснок, лимон, травы, масло растительное/оливковое, панировочные сухари, яйца (в зависимости от рецептуры выбранного полуфабриката).

2. Разделка птицы

Предварительная подготовка:

Извлечение потрохов: Если птица поставляется с потрохами, извлеките их. Потроха можно использовать для приготовления бульона или соуса.

Удаление остатков перьев: При необходимости удалите остатки перьев пинцетом или опалите их над плитой.

Промывание: Тщательно промойте птицу под проточной холодной водой, как снаружи, так и внутри (если разделяете целую тушку). Уделите особое внимание областям под крыльями и в брюшной полости.

Обсушивание: Обсушите птицу бумажными полотенцами. Это поможет избежать разбрызгивания воды при нарезке.

Варианты разделки:

Целая тушка: Если птица предназначена для запекания целиком, переходите к этапу подготовки маринада.

Порционные куски (курица):

- **Отделение ног:** Разрежьте кожу между бедром и тушкой. Найдите сустав и отделите ногу. Бедро и голень можно разделить или оставить вместе.
- **Отделение крыльев:** Отделите крылья от тушки в районе сустава.
- **Отделение грудки:** Разрежьте грудку вдоль грудной кости. Разделите грудку на две части (филе и филе на кости).

Филе:

- Снимите кожу с грудки (при необходимости).
- Отделите филе от кости, аккуратно проходя ножом вдоль ребер.

Разделка утки/гуся: Аналогична разделке курицы, но требует больше усилий из-за более плотной структуры мяса.

Удаление кожи (опционально): Снимите кожу с птицы, если это предусмотрено рецептом (например, для снижения жирности). Начните снимать кожу с шеи или нижней части тушки. Подденьте кожу ножом и аккуратно отделите ее от мяса.

Удаление костей (для рулетов, фаршированной птицы): Аккуратно отделите мясо от костей, стараясь не повредить кожу (если она остается).

Подготовка к маринованию/панировке: Обсушите куски птицы бумажными полотенцами. Слегка отбейте филе (если требуется) кухонным молотком, чтобы выровнять толщину.

3. Приготовление полуфабрикатов

Маринование (если требуется):

Приготовление маринада: Смешайте ингредиенты маринада в соответствии с рецептом.

Маринование птицы: Поместите куски птицы в маринад, убедитесь, что они полностью покрыты. Накройте емкость и поставьте в холодильник на время, указанное в рецепте (обычно от 30 минут до нескольких часов).

Формирование полуфабрикатов:

Шашлык: Нарежьте мясо кубиками. Нанизывайте на шампуры, чередуя с овощами (лук, перец).

Рулетики: Разложите филе, положите начинку, сверните рулетом и закрепите шпажками или нитью.

Отбивные: Слегка отбейте филе, приправьте специями.

Котлеты/фарш: См. раздел о приготовлении рубленых изделий.

Панировка (если требуется):

Подготовьте панировочные сухари, муку, взбитое яйцо.

Обваляйте куски птицы в муке, затем обмакните в яйцо и обваляйте в панировочных сухарях.

Соблюдайте последовательность: мука - яйцо - сухари.

4. Упаковка и хранение

Упаковка:

Разложите подготовленные полуфабрикаты в контейнеры или пакеты.

Удалите воздух из пакетов (если возможно).

Проложите слои полуфабрикатов пищевой пленкой, чтобы они не слипались.

Маркировка:

Укажите на упаковке:

- Наименование полуфабриката.
- Дату изготовления.
- Срок годности.
- Условия хранения (охлажденное/замороженное).

Хранение:

Охлажденные полуфабрикаты: 0...+4°C, не более 24-48 часов.

Замороженные полуфабрикаты: -18°C и ниже, до 3 месяцев.

5. Приготовление фарша из птицы

В данном случае, мясорубка требует *особо тщательной дезинфекции* до и после использования, чтобы предотвратить перекрёстное загрязнение.

Используйте охлаждённое, но *не замороженное* филе птицы для фарша.

Рекомендуется добавление свиного сала или масла для большей сочности, особенно при использовании сухого куриного филе.

6. Уборка рабочего места (15 минут):

Утилизация отходов: Соберите и утилизируйте все отходы в герметичный пакет.

Очистка и дезинфекция:

Тщательно вымойте все инструменты, доски и поверхности горячей водой с моющим средством.

Используйте дезинфицирующее средство, специально предназначенное для обработки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.

Особое внимание уделите дезинфекции разделочной доски (красной), ножей и мясорубки.

Вымойте руки с мылом и обработайте антисептиком.

Ключевые моменты безопасности:

Предотвращение перекрестного загрязнения: Никогда не используйте одни и те же разделочные доски и ножи для сырой птицы и других продуктов.

Правильная разморозка: Не размораживайте птицу при комнатной температуре.

Тщательное промывание: Промывайте птицу под проточной водой, но избегайте разбрызгивания воды, чтобы не распространять бактерии.

Термическая обработка: Готовьте птицу до внутренней температуры не менее 74°C (165°F), чтобы убить все бактерии. Используйте термометр для мяса.

Своевременное охлаждение: Охлаждайте готовые блюда из птицы как можно быстрее (в течение 2 часов).

Практическое задание № 7

Приготовление полуфабрикатов для блюд из морепродуктов (кальмары, креветки).

Эталон практического задания №7

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники, перчатки). Одноразовые перчатки обязательны, особенно при работе с сырыми морепродуктами.

Тщательно вымойте руки с мылом: Проточная теплая вода и мыло в течение не менее 20 секунд. Обработайте руки антисептиком.

Подготовьте рабочее место:

Обеспечьте достаточное освещение для визуального контроля качества морепродуктов.

Освободите и тщательно продезинфицируйте рабочую поверхность. Используйте отдельные разделочные доски и ножи для морепродуктов.

Подготовьте оборудование и инвентарь:

- Разделочная доска (для морепродуктов).
- Ножи: острый нож для чистки и нарезки.
- Миски: для сырых и обработанных морепродуктов, для маринада, панировки.
- Кастрюли/сотейники: для бланширования/варки (при необходимости).
- Весы: для точного дозирования ингредиентов.
- Упаковочные материалы: пакеты, пленка пищевая, контейнеры.

Обеспечьте наличие проточной холодной воды, мусорного контейнера с педалью, средств для уборки (моющее и дезинфицирующее средство).

Подготовьте ингредиенты:

Размораживание (если необходимо):

Размораживайте морепродукты только в холодильнике (2-4°C) в течение длительного времени или под проточной холодной водой (не более 1 часа для мелких креветок и 2 часов для кальмаров). Не размораживайте при комнатной температуре!

Выберите морепродукты: Кальмары (тушки, кольца), креветки (очищенные, неочищенные, разных размеров).

Проверьте качество морепродуктов:

Кальмары:

Внешний вид: Тушка от белого до слегка розоватого цвета. Не должно быть темных пятен, слизи или неприятного запаха. Кожа должна быть гладкой и блестящей.

- **Запах:** Свежий, слегка морской, без запаха аммиака.
- **Консистенция:** Мясо упругое.

Креветки:

- **Внешний вид:** Цвет от серого до розоватого (в зависимости от вида). Не должно быть черных пятен на панцире или неприятного запаха. Голова должна быть плотно прикреплена к телу.

- **Запах:** Свежий, морской, без запаха аммиака.
- **Консистенция:** Мясо упругое.

Подготовьте дополнительные ингредиенты: лимон, чеснок, соль, перец, зелень, масло оливковое/растительное, специи (для маринада), панировочные сухари, мука, яйца (для панировки).

2. Обработка морепродуктов

Кальмары:

Очистка:

- **Размораживание:** Если кальмары замороженные, полностью разморозьте их.
- **Удаление кожи:** Удалите тонкую пленку (кожу) с тушки. Это можно сделать, поддев пленку ножом и потянув ее.
- **Удаление внутренностей:** Осторожно выньте внутренности из тушки.
- **Удаление хорды:** Извлеките прозрачную хрящевую пластину (хорду) изнутри тушки.
- **Удаление щупалец:** Отделите щупальца от головы и удалите клюв (твердый шарик в центре щупалец).
- **Промывание:** Тщательно промойте тушки и щупальца под проточной холодной водой.

Нарезка: Нарезьте тушки кальмаров кольцами, полосками или кубиками в соответствии с рецептом.

Креветки:

Очистка:

- **Удаление головы (опционально):** Отделите голову от тела креветки.
- **Удаление панциря:** Снимите панцирь, начиная с ножек. Оставьте хвостик, если это предусмотрено рецептом.
- **Удаление кишечной вены:** Сделайте неглубокий надрез вдоль спинки креветки и удалите темную кишечную вену острием ножа.
- **Промывание:** Тщательно промойте очищенные креветки под проточной холодной водой.

Бланширование (опционально, для сохранения цвета): Опустите очищенные креветки в кипящую подсоленную воду на 1-2 минуты, пока они не порозовеют. Сразу же переложите их в ледяную воду, чтобы остановить процесс приготовления.

3. Приготовление полуфабрикатов

Маринование (если требуется):

Приготовление маринада: Смешайте ингредиенты (оливковое масло, лимонный сок, чеснок, зелень, специи).

Маринование: Поместите кальмары/креветки в маринад и оставьте в холодильнике на время, указанное в рецепте (обычно от 30 минут до 2 часов).

Формирование полуфабрикатов:

Шашлык из креветок: Нанизывайте креветки на шпажки, чередуя с овощами (перец, цуккини, лук).

Кальмары, фаршированные рисом и овощами: Наполните подготовленные тушки кальмаров начинкой, закрепите зубочистками.

Кольца кальмаров в кляре: Обмакните кольца кальмаров в кляр (мука, яйцо, специи).

Креветки в панировке: Обваляйте креветки в муке, затем в яйце и в панировочных сухарях.

Предварительная термообработка (если необходимо): Некоторые полуфабрикаты могут требовать предварительной варки или обжарки. Соблюдайте рекомендации рецепта.

4. Упаковка и хранение

Упаковка:

Разложите полуфабрикаты в контейнеры или пакеты.

Удалите воздух из пакетов (если возможно).

Проложите слои полуфабрикатов пищевой пленкой, чтобы они не слипались.

Маркировка:

Укажите на упаковке:

- Наименование полуфабриката.
- Дату изготовления.
- Срок годности.
- Условия хранения (охлажденное/замороженное).

Хранение:

Охлажденные полуфабрикаты: 0...+4°C, не более 24 часов (морепродукты очень быстро портятся).

Замороженные полуфабрикаты: -18°C и ниже, до 1-2 месяцев.

5. Уборка рабочего места

Утилизация отходов: Соберите и утилизируйте все отходы в герметичный пакет.

Очистка и дезинфекция:

Тщательно вымойте все инструменты, доски и поверхности горячей водой с моющим средством.

Используйте дезинфицирующее средство, предназначенное для обработки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.

Вымойте руки с мылом и обработайте антисептиком.

Ключевые моменты безопасности:

Свежесть морепродуктов: Используйте только свежие и качественные морепродукты.

Правильная разморозка: Не размораживайте при комнатной температуре.

Тщательная очистка: Удалите все внутренности и кожу с кальмаров, кишечную вену – с креветок.

Быстрое приготовление: Готовьте морепродукты быстро, чтобы они не стали резиновыми.

Строгое соблюдение сроков хранения: Не превышайте рекомендуемые сроки хранения.



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПО. ППРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента

Для образовательных программ среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации экзамена по модулю ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий сложного ассортимента по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 4 курсе 8 семестр в виде экзамена.

Для выполнения экзамена по модулю ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий сложного ассортимента отводится 6 академических часов.

Проводится в виде практических работ.

Для выполнения заданий необходимо Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, микроволновая печь, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, овощерезка, слайсер, , вакуумный упаковщик, набор инструментов для карвинга, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.

Ответ обучающегося оценивается в соответствии с представленными ниже критериями. Для выполнения задания необходимо иметь в наличии набор необходимого сырья.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения МДК01.01, МДК01.02 обучающийся должен:

Иметь практический опыт ПК1.1-1.4 ОК01-09	<ul style="list-style-type: none">разработке ассортимента полуфабрикатов;разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;контроле хранения и расхода продуктов.
--	---

<p>Уметь ПК1.1-1.4 ОК01-09</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Знать ПК1.1-1.4 ОК01-09</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты</p>

**II Описание правил оформления результатов оценивания
Критерии оценки по производственной практике**

Показатели	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
Оценки			
1	2	3	4
5 (отлично)	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
4 (хорошо)	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.
3 (удовлетворительно)	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
2 (неудовлетворительно)	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубое нарушение требований безопасности труда.

III Комплект оценочных средств

Задание состоит из практической работы

Практическое задание №1

Приготовить полуфабрикаты из овощей для запеченных блюд.

Эталон практического задания №1

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор).

Вымойте руки с мылом: тщательно, не менее 20 секунд.

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в наличии достаточного освещения.

Освободите рабочую поверхность от лишних предметов.

Подготовьте разделочные доски (промаркированные для овощей), ножи (разных размеров), миски, гастроемкости, весы (при необходимости), мерный инвентарь.

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте овощи из холодильника или кладовой.

Проверьте свежесть и качество овощей (отсутствие гнили, плесени, повреждений).

Промойте овощи под проточной водой, удаляя грязь и остатки земли.

Подготовьте специи, растительное масло и зелень.

2. Очистка и нарезка овощей

Выберите овощ для начала: (Начните с корнеплодов, например, картофеля и моркови, чтобы организовать процесс).

Очистите овощ:

Используйте овощечистку или нож для удаления кожуры с картофеля, моркови, баклажанов и кабачков.

У лука и чеснока снимите верхний слой шелухи.

Аккуратно удалите сердцевину у болгарского перца.

У томатов можно сделать крестообразный надрез на верхушке и обдать кипятком на 30 секунд, чтобы легко снять кожицу (по желанию).

Нарежьте овощ в соответствии с выбранной формой:

Картофель: Кубик (2х2 см), дольки, брусочки.

Морковь: Кружок (0,5 см), брусочки, соломка.

Лук репчатый: Полукольца, кольца, кубик.

Перец болгарский: Соломка, кубик.

Баклажан: Кубик, кружок. (Если баклажан горчит, нарежьте его, посолите и оставьте на 15-20 минут, затем промойте и обсушите).

Кабачок: Кружок, кубик.

Томаты: Дольки, кубик, четвертинки.

Чеснок: Мелко измельчите ножом или пропустите через пресс.

Измельчите зелень: Промойте и обсушите петрушку, укроп, нарежьте мелко ножом.

3. Смешивание и приправа овощей

Подготовьте большую миску или гастроемкость: для смешивания всех нарезанных овощей.

Выложите нарезанные овощи в емкость: аккуратно, слоями или сразу все вместе.

Добавьте специи: соль, перец, сушеные травы (например, прованские травы, базилик, орегано).

Добавьте растительное масло: (рекомендуется оливковое или подсолнечное).

Перемешайте все ингредиенты: аккуратно, но тщательно, чтобы специи и масло равномерно распределились по всем овощам.

Добавьте измельченный чеснок и зелень: и еще раз перемешайте.

4. Упаковка и хранение

Разложите полуфабрикат по гастоёмкостям или контейнерам: можно разложить по порциям для удобства дальнейшего использования.

Маркируйте контейнеры: укажите дату приготовления и состав.

Уберите полуфабрикаты в холодильник: для хранения при температуре +2...+6 °С.

Срок хранения: не более 24-48 часов.

4. Уборка рабочего места (10 минут):

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Важные моменты:

Техника безопасности: Будьте аккуратны при работе с ножами! Держите пальцы подальше от лезвия. Используйте правильную технику нарезки.

Санитария: Соблюдайте чистоту на рабочем месте. Используйте чистую посуду и инвентарь.

Качество продуктов: Используйте только свежие и качественные овощи.

Вкус: Экспериментируйте со специями и травами, чтобы создать свой уникальный вкус.

Размер нарезки: Старайтесь нарезать овощи примерно одинакового размера, чтобы они равномерно пропеклись.

Практическое задание № 2

Приготовление полуфабрикатов из грибов для фаршированных блюд.

Эталон практического задания №2

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор).

Вымойте руки с мылом: тщательно, не менее 20 секунд.

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в наличии достаточного освещения.

Освободите рабочую поверхность от лишних предметов.

Подготовьте разделочные доски (промаркированные для грибов), ножи (разных размеров), миски, гастоёмкости, сито или дуршлаг, мерный инвентарь.

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте грибы из холодильника.

Выберите грибы: Наиболее подходящие для фарширования – крупные шампиньоны, портобелло, белые грибы, подосиновики, опята (крупные).

Проверьте свежесть и качество грибов: Грибы должны быть целыми, без повреждений, плесени, слизи и неприятного запаха. Шляпка должна быть упругой и сухой (слегка влажной).

Подготовьте ингредиенты для фарша (при необходимости, если будете сразу готовить фарш): лук, морковь, зелень, специи.

2. Очистка и подготовка грибов

Очистка грибов:

Шампиньоны, Портобелло: Протрите шляпки влажной тряпкой или мягкой щеткой, чтобы удалить загрязнения. Не рекомендуется мыть под проточной водой, так как они хорошо впитывают воду. При необходимости, аккуратно соскоблите ножом загрязнения. Отрежьте нижнюю часть ножки (1-2 мм).

Белые грибы, Подосиновики: Аккуратно очистите шляпки и ножки от земли и лесного мусора ножом. Если кожица на шляпке легко отделяется, ее можно снять. Промойте грибы под проточной водой и обсушите.

Опята: Отрежьте нижнюю часть ножки, где она соприкасалась с землей. Промойте грибы под проточной водой и обсушите.

Отделение ножек от шляпок (для шампиньонов и портобелло):

Аккуратно отделите ножки от шляпок шампиньонов и портобелло, стараясь не повредить шляпки (они будут использоваться для фарширования).

Ножки можно использовать для приготовления фарша, грибного соуса или других блюд.

Удаление темных пластинок (для шампиньонов и портобелло, по желанию):

Ложечкой или небольшим ножом аккуратно удалите темные пластинки из шляпок шампиньонов и портобелло. Это сделает вкус блюда более нежным.

3. Нарезка грибов (для фарша)

Нарежьте ножки грибов, удаленные от шляпок: Мелко нарежьте ножки ножом или пропустите через мясорубку (по желанию). Размер нарезки зависит от рецепта фарша и ваших предпочтений.

Подготовьте другие ингредиенты для фарша (если готовится сейчас):

Очистите и мелко нарежьте лук и морковь.

Измельчите зелень.

4. Термическая обработка грибов (по необходимости и по рецепту - можно пропустить)

- **Припускание:** Если рецепт требует, ножки грибов и нарезанные овощи для фарша можно слегка припустить на сковороде с небольшим количеством растительного масла до мягкости. Это поможет улучшить вкус и текстуру фарша.

Обжаривание: Можно слегка обжарить шляпки грибов на сковороде с небольшим количеством растительного масла перед фаршированием. Это придаст им более насыщенный вкус.

5. Подготовка фарша (если готовится сейчас)

Обжарьте лук и морковь: на растительном масле до золотистого цвета.

Добавьте нарезанные грибные ножки: и обжарьте еще несколько минут.

Добавьте другие ингредиенты для фарша: (например, отварной рис, гречку, фарш из мяса или птицы, сыр).

Приправьте специями: соль, перец, травы.

Перемешайте все ингредиенты: до однородной массы.

6. Фарширование шляпок грибов (если готовится сейчас):

Наполните шляпки грибов приготовленным фаршем: равномерно распределите начинку по шляпкам.

Посыпьте тертым сыром (по желанию): для золотистой корочки.

7. Упаковка и хранение (10 минут):

Разложите подготовленные шляпки грибов и фарш (отдельно) по гостроемкостям или контейнерам:

Маркируйте контейнеры: Укажите дату приготовления и состав.

Уберите полуфабрикаты в холодильник: для хранения при температуре +2...+6 °С.

Срок хранения: не более 24 часов (особенно для фарша).

Важные моменты:

Безопасность: Тщательно проверяйте грибы на предмет свежести и качества. Не используйте грибы, которые вызывают сомнения!

Чистота: Соблюдайте чистоту на рабочем месте. Используйте чистую посуду и инвентарь.

Вкус: Экспериментируйте с разными видами грибов и фаршами, чтобы создать свой уникальный рецепт.

Нарезка: Размер нарезки грибов варьируется в зависимости от рецепта.

Термическая обработка: Не пережаривайте грибы, чтобы они не стали резиновыми.

Практическое задание № 3

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из рыбы.

Эталон практического задания №3

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники).

Вымойте руки с мылом: тщательно, не менее 20 секунд.

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в наличии достаточного освещения.

Освободите рабочую поверхность от лишних предметов.

Подготовьте разделочные доски (промаркированные для рыбы), ножи (разных размеров, включая филейный), пинцет для удаления костей, рыбный скребок (при необходимости), доску с гвоздем (для чистки чешуи, если необходимо), миски, гостроемкости, мерный инвентарь, весы (при необходимости), проточную воду.

Подготовьте мусорный пакет или контейнер для отходов.

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте рыбу из холодильника или морозильника (если рыба заморожена, ее необходимо разморозить в холодильнике, а не при комнатной температуре).

Выберите рыбу: (зависит от желаемого полуфабриката; треска, минтай, хек, судак – для филе; карп, толстолобик, скумбрия – для стейков и т.д.).

Проверьте свежесть и качество рыбы:

- **Глаза:** Должны быть ясными и выпуклыми.
- **Жабры:** Должны быть ярко-красными или розовыми и влажными.
- **Запах:** Должен быть свежим, рыбным, без признаков гниения.
- **Чешуя:** Должна плотно прилегать к коже и блестеть.
- **Мясо:** Должно быть упругим и быстро восстанавливать форму при надавливании.

2. Первичная обработка рыбы

Очистка чешуи (если необходимо):

Уложите рыбу на разделочную доску.

Крепко удерживая рыбу за хвост, с помощью рыбного скребка или ножа удалите чешую движением от хвоста к голове. Для удобства можно использовать доску с гвоздем, прикрепленную к доске.

Смойте чешую под проточной холодной водой.

Удаление плавников:

С помощью кухонных ножниц или ножа удалите плавники.

Потрошение (удаление внутренностей):

Сделайте надрез вдоль брюшка от анального отверстия до головы. Старайтесь не повредить желчный пузырь.

Аккуратно извлеките внутренности.

Удалите жабры, надрезав их у основания.

Тщательно промойте рыбу внутри и снаружи под проточной холодной водой, удаляя все остатки внутренностей и кровь. Особое внимание уделите удалению черной пленки, выстилающей брюшную полость.

Разделка рыбы на полуфабрикаты (в зависимости от вида):

Филе без кожи и костей:

- Положите рыбу на разделочную доску спинкой к себе.
- Сделайте надрез вдоль спины от головы до хвоста.
- Аккуратно отделите филе от костей, двигаясь ножом вдоль ребер.
- Повторите с другой стороны.
- Переверните филе кожей вниз и аккуратно срежьте кожу ножом.

- Проведите рукой по филе, чтобы убедиться, что не осталось костей. При необходимости, удалите оставшиеся кости пинцетом.

Филе на коже без костей (шкура сохраняется):

- Повторите шаги как для филе без кожи, но не срезайте кожу.
- Удалите кости пинцетом.

Стейки:

- Отрежьте голову и хвост рыбы (по желанию).
- Нарежьте рыбу поперек на стейки желаемой толщины (обычно 2-3 см).

Тушка:

- После потрошения рыба остается целой тушкой.

Фарш рыбный:

- Разделайте рыбу на филе.
- Пропустите филе через мясорубку.

3. Порционирование и маринование (по необходимости)

Порционирование:

Разделите филе, стейки или фарш на порции желаемого размера.

Маринование (по желанию):

Приготовьте маринад (например, из лимонного сока, оливкового масла, соли, перца, специй).

Залейте рыбу маринадом и оставьте в холодильнике на 30 минут или дольше (в зависимости от рецепта).

4. Упаковка и хранение

Разложите полуфабрикаты по габаритам, контейнерам или зип-пакетам:

Маркируйте контейнеры: Укажите дату приготовления, вид рыбы и полуфабриката.

Уберите полуфабрикаты в холодильник или морозильник:

Охлажденная рыба: Хранить при температуре от 0 до +2 °С не более 24-48 часов.

Замороженная рыба: Хранить при температуре -18 °С и ниже до 3 месяцев (в зависимости от вида рыбы).

5. Уборка рабочего места

Соберите отходы: (чешуя, плавники, внутренности) в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Важные моменты:

Безопасность: Соблюдайте правила гигиены и используйте только свежую рыбу. Будьте осторожны при работе с острыми ножами.

Размораживание: Размораживайте рыбу только в холодильнике. Не размораживайте ее при комнатной температуре или в воде.

Запах: Лимонный сок или уксус помогут уменьшить запах рыбы.

Кости: Тщательно удаляйте кости из филе.

Разделка: Для облегчения разделки рыбы используйте острый филейный нож.

Практическое задание № 4

Приготовление мелкокусковых и крупнокусковых полуфабрикатов для мясных блюд.

Эталон практического задания №4

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники).

Вымойте руки с мылом: тщательно, не менее 20 секунд.

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в наличии достаточного освещения.

Освободите рабочую поверхность от лишних предметов.

Подготовьте разделочные доски (промаркированные для сырого мяса), ножи (разных размеров, включая обвалочный), топорик для рубки мяса (при необходимости), миски, гостроемкости, мерный инвентарь, весы (при необходимости), мясорубку (при необходимости), проточную воду.

Подготовьте мусорный пакет или контейнер для отходов.

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте мясо из холодильника или морозильника (если мясо заморожено, его необходимо разморозить в холодильнике, а не при комнатной температуре).

Выберите мясо: (говядина, свинина, баранина, птица – в зависимости от желаемого полуфабриката).

Проверьте свежесть и качество мяса:

- **Цвет:** Должен быть характерным для данного вида мяса (ярко-красный для говядины, розоватый для свинины, розово-красный для баранины, светло-розовый для курицы).
- **Запах:** Должен быть свежим, мясным, без признаков гниения или посторонних запахов.
- **Консистенция:** Мясо должно быть упругим и эластичным, быстро восстанавливать форму при надавливании. Поверхность должна быть слегка влажной, но не липкой.
- **Жир:** Должен быть белым или слегка кремовым, без прогорклого запаха.

2. Подготовка мяса

Обмывание мяса:

Промойте кусок мяса под проточной холодной водой, чтобы удалить загрязнения, кровь и осколки костей.

Обсушите мясо бумажными полотенцами.

Разделка мяса (в зависимости от желаемого полуфабриката):

Удаление костей:

- Используйте обвалочный нож, чтобы аккуратно отделить мясо от костей. Следуйте контуру кости, срезая мясо небольшими кусочками.

Удаление сухожилий, пленок и лишнего жира:

- Обрежьте грубые сухожилия, пленки и излишки жира с помощью острого ножа.

Нарезка мяса на полуфабрикаты:

- **Стейки:** Нарезьте мясо поперек волокон на куски толщиной 2-3 см.
- **Отбивные:** Нарезьте мясо поперек волокон на куски толщиной 1-1,5 см и отбейте кухонным молотком.
- **Гуляш/Рагу:** Нарезьте мясо кубиками размером 2-3 см.
- **Бефстроганов:** Нарезьте мясо тонкими полосками.
- **Шашлык:** Нарезьте мясо кубиками размером 3-4 см.
- **Фарш:** Нарезьте мясо на небольшие куски и пропустите через мясорубку.
- **Котлеты:** Подготовьте фарш, смешайте его с луком, яйцом, хлебом, специями и сформируйте котлеты.
- **Пельмени/Вареники/Манты:** Подготовьте фарш, замесите тесто и сформируйте изделия.

3. Маринование (по необходимости)

Приготовьте маринад: (в зависимости от вида мяса и желаемого вкуса; например, на основе уксуса, лимонного сока, растительного масла, специй, трав, соевого соуса, кефира).

Залейте мясо маринадом: в подходящей емкости.

Перемешайте мясо: чтобы оно равномерно покрылось маринадом.

- Накройте емкость крышкой или пленкой:** и поставьте в холодильник на время маринования (от 30 минут до нескольких часов или суток).
- 4. Формирование полуфабрикатов (если требуется)**
- Котлеты:** Сформируйте котлеты желаемой формы и размера из подготовленного фарша.
- Пельмени/Вареники/Манты:** Замесите тесто, раскатайте его, вырежьте кружочки, положите фарш в центр и сформируйте изделия.
- Рулеты:** Разложите отбитое мясо на рабочей поверхности, положите начинку и сверните в рулет. Закрепите рулет зубочистками или перевяжите кулинарной нитью.
- 5. Упаковка и хранение**
- Разложите полуфабрикаты по гастроемкостям, контейнерам или зип-пакетам:** Старайтесь, чтобы куски мяса не соприкасались друг с другом.
- Маркируйте контейнеры:** Укажите дату приготовления, вид мяса и полуфабриката.
- Уберите полуфабрикаты в холодильник или морозильник:**
- Охлажденное мясо:** Хранить при температуре от 0 до +4 °С не более 24-72 часов (в зависимости от вида мяса и полуфабриката).
- Замороженное мясо:** Хранить при температуре -18 °С и ниже до 3-12 месяцев (в зависимости от вида мяса).
- 6. Уборка рабочего места**
- Соберите отходы:** (кости, обрезки жира, пленки) в мусорный контейнер.
- Вымойте разделочные доски, ножи, топорик, мясорубку и миски:** с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- Протрите рабочую поверхность:** влажной тряпкой.
- Вымойте руки с мылом:** после завершения всех работ.
- Важные моменты:**
- Безопасность:** Соблюдайте правила гигиены и используйте только свежее мясо. Проверяйте срок годности мяса. Будьте осторожны при работе с острыми ножами и топориком.
- Размораживание:** Размораживайте мясо только в холодильнике. Не размораживайте его при комнатной температуре или в воде.
- Нарезка:** Нарезайте мясо поперек волокон, чтобы оно было более мягким и нежным после приготовления.
- Маринование:** Маринование придает мясу вкус и делает его более мягким.
- Хранение:** Правильное хранение мяса обеспечивает его свежесть и безопасность.
- Мясорубка:** После использования мясорубку необходимо тщательно вымыть и продезинфицировать.

Практическое задание № 5

Приготовление рубленой массы и порционных полуфабрикатов для мясных блюд.

Эталон практического задания №5

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники, при необходимости – перчатки).

Вымойте руки с мылом: тщательно, не менее 20 секунд, под проточной теплой водой. Регулярно мойте руки в процессе работы, особенно после контакта с сырым мясом.

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в достаточном освещении, чтобы четко видеть структуру мяса и возможные дефекты.

Освободите и продезинфицируйте рабочую поверхность. Используйте разные разделочные доски и ножи для сырого и готового мяса. Обозначьте доски, например, "Сырое мясо", "Приготовленное мясо".

Подготовьте необходимый инвентарь:

Разделочные доски (большие и маленькие).

Ножи:

- Обвалочный нож (для отделения мяса от кости).
- Шеф-нож (универсальный нож для разделки и нарезки).
- Филейный нож (для удаления пленок и жира, точной нарезки).
- Топорик (для рубки костей – при необходимости).

Миски и емкости для отходов, подготовленного мяса, маринада и т.д.

Мерный инвентарь (весы, мерные стаканы/ложки - для маринада).

Деревянный молоток для отбивания мяса (опционально, для некоторых полуфабрикатов).

Обеспечьте наличие проточной холодной воды и мусорного контейнера.

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте мясо из холодильника/морозильника. Предпочтительный способ разморозки – в холодильнике при температуре +2...+4°C.

Выберите мясо: Определите вид мяса (говядина, свинина, баранина, птица) и его соответствие требованиям рецептуры. Учитывайте, что разные отрубы (части туши) подходят для разных способов приготовления.

Проверьте качество мяса:

Органолептическая оценка:

Внешний вид: Мясо должно иметь характерный цвет (от светло-розового до темно-красного), без посторонних пятен, слизи или неестественного блеска.

- **Запах:** Свежий, мясной, без признаков гниения, кислоты или аммиака. Подозрительные запахи - сигнал о непригодности продукта.
- **Консистенция:** Упругая, эластичная. При надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается.
- **Проверка маркировки:** Убедитесь в наличии и читаемости маркировки с указанием даты производства, срока годности, условий хранения, информации о производителе.

Подготовьте маринад (если требуется). Точный состав зависит от рецептуры и выбранного полуфабриката.

2. Разделка и нарезка мяса

Предварительная обработка:

Обмойте кусок мяса под проточной холодной водой для удаления поверхностных загрязнений.

Обсушите мясо чистой тканью или бумажными полотенцами. Это облегчит работу с ножом и предотвратит скольжение.

Обвалка (при необходимости):

Если мясо содержит кости, аккуратно отделите его обвалочным ножом. Двигайтесь вдоль кости, стараясь максимально сохранить мякоть.

Удаление пленок, сухожилий и лишнего жира:

Обрежьте грубые сухожилия, соединительные ткани и пленки. Они затрудняют жевание и могут деформировать кусок мяса при жарке.

Удалите излишки жира. Оставьте тонкий слой жира (около 0,5 см) для сочности.

Нарезка на полуфабрикаты:

Крупнокусковые:

- **Жаркое (большим куском):** Подготавливается целый кусок мяса, подходящий для запекания или тушения. Вес и форма зависят от рецепта.

- **Ростбиф:** Представляет собой большой кусок говядины (обычно из вырезки или толстого края), предназначенный для запекания.
- **Буженина:** Крупный кусок свинины (обычно окорок или лопатка), нашпигованный чесноком, морковью и приправленный специями.

Мелкокусковые: (Важно соблюдать правильное направление нарезки - поперек волокон, чтобы мясо было мягким)

- **Бефстроганов:** Нарезьте мясо тонкими полосками (2-3 мм толщиной, 4-5 см длиной).
- **Азу:** Мясо нарезается кубиками размером 1,5-2 см.
- **Гуляш:** Нарезьте мясо кубиками большего размера, чем для азу (2,5-3 см).
- **Поджарка:** Нарезьте мясо брусочками (1x1x4 см).
- **Шашлык:** Нарезьте мясо кубиками (3-5 см), в зависимости от вида мяса и способа приготовления.

3. Маринование (при необходимости, время зависит от рецепта):

Приготовление маринада:

Смешайте ингредиенты маринада в соответствии с рецептурой. Важно точно соблюдать пропорции, чтобы добиться желаемого вкуса и консистенции.

Маринование мяса:

Поместите нарезанное мясо в подходящую емкость (пластиковую, стеклянную, эмалированную).

Залейте мясо маринадом, убедившись, что все куски равномерно покрыты.

Перемешайте мясо с маринадом, чтобы обеспечить равномерное проникновение вкусов.

Накройте емкость крышкой или пищевой пленкой.

Поместите емкость с мясом в холодильник на время, указанное в рецепте. Чем дольше маринуется мясо, тем более мягким и ароматным оно становится.

Периодическое перемешивание:

Для обеспечения более равномерного маринования, рекомендуется перемешивать мясо каждые несколько часов.

4. Формирование полуфабрикатов (при необходимости)

Нанизывание на шампуры (для шашлыка):

Нанизывайте мясо на шампуры, чередуя с овощами (лук, перец) по желанию.

Следите, чтобы куски мяса плотно прилегали друг к другу, но не были слишком сжаты.

Формирование рулетиков (для некоторых рецептов):

Разложите куски отбитого мяса на рабочей поверхности.

Положите начинку на каждый кусок.

Сверните мясо в рулетик и закрепите зубочистками или перевяжите кулинарной нитью.

5. Упаковка и хранение

Упаковка:

Разложите подготовленные полуфабрикаты в чистые, сухие контейнеры, пакеты или гостроемкости.

Убедитесь, что куски мяса не слипаются, чтобы их было удобно использовать в дальнейшем.

При упаковке в пакеты, максимально удалите воздух, чтобы предотвратить окисление и высыхание мяса.

Маркировка:

На каждом контейнере/пакете укажите:

- Наименование полуфабриката.
- Дату изготовления.
- Срок годности.
- Условия хранения.

Хранение:

Охлажденное мясо: Храните при температуре 0...+4°C. Срок хранения зависит от вида мяса и рецептуры (обычно не более 24-72 часов).

Замороженное мясо: Храните при температуре -18°C и ниже. Срок хранения может достигать нескольких месяцев, в зависимости от вида мяса и упаковки.

6. Уборка рабочего места

Удаление отходов: Соберите и утилизируйте все отходы (обрезки жира, хрящи, кости, пленки).

Очистка и дезинфекция:

Тщательно вымойте все инструменты (ножи, доски, миски, гастроемкости) горячей водой с использованием моющего средства.

Продезинфицируйте инструменты и рабочую поверхность раствором дезинфицирующего средства, разрешенного для использования в пищевой промышленности.

Проверьте чистоту рабочего места: Убедитесь, что на рабочей поверхности не осталось следов мяса или жира.

Снимите спецодежду и вымойте руки с мылом.

7. Дополнительные рекомендации:

Охлаждение: Перед нарезкой рекомендуется слегка охладить мясо, чтобы оно было более упругим и легче нарезалось.

Заточка ножей: Используйте только острые ножи. Тупые ножи увеличивают риск травм и ухудшают качество нарезки.

Документация: Ведите записи о датах изготовления и сроках годности полуфабрикатов. Соблюдение этих правил обеспечивает безопасность пищевых продуктов.

Обучение персонала: Регулярно проводите обучение персонала правилам разделки мяса и санитарным нормам.

Практическое задание № 6

Приготовление полуфабрикатов для блюд из птицы.

Эталон практического задания №6

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники, перчатки). Одноразовые перчатки обязательны и должны меняться каждые 2 часа или сразу после контакта с подозрительными загрязнениями.

Тщательно вымойте руки с мылом: используйте проточную теплую воду и мыло не менее 20 секунд. Продезинфицируйте руки антисептиком. Мойте руки после каждого контакта с сырой птицей!

Подготовьте рабочее место:

Убедитесь в хорошем освещении для визуального контроля качества птицы.

Освободите и тщательно продезинфицируйте рабочую поверхность. Использование выделенных разделочных досок (красная - для сырой птицы) и ножей – обязательно.

Подготовьте необходимое оборудование и инвентарь:

Разделочные доски (большая и средняя, красного цвета – для птицы!).

Ножи: обвалочный нож, шеф-нож, ножницы кухонные (для разрезания тушки), филейный нож (для снятия кожи).

Емкости: для отходов, обработанной птицы, маринада (гастроемкости, миски из нержавеющей стали или пищевого пластика).

Весы: для точного дозирования ингредиентов.

Мерные ложки/стаканы: для специй и жидкостей (маринада).

Кухонный молоток (для отбивания филе – опционально).

Деревянные шпажки/кулинарная нить (для формирования рулетиков, закрепления крыльев – опционально).

Упаковочные материалы: пакеты, пленка пищевая, контейнеры.

Обеспечьте наличие проточной холодной воды, мусорного контейнера с педалью (без касания руками), средств для уборки (моющее и дезинфицирующее средство, специально предназначенное для обработки пищевых поверхностей).

Подготовьте ингредиенты:

Достаньте птицу из холодильника/морозильника.

Размораживание: Правильный способ размораживания – в холодильнике (2-4°C) в течение длительного времени (до 24 часов для крупной птицы). Быстрая разморозка под холодной проточной водой (не более 2 часов) допустима, но менее предпочтительна. Никогда не размораживайте птицу при комнатной температуре! Это создает идеальные условия для размножения бактерий.

Выберите птицу: Курица, индейка, утка, гусь, перепелки. Определите ее назначение (целиком для запекания, порционные куски для жарки, фарш для рубленых изделий).

Проверьте качество птицы:

- **Внешний вид:** Цвет тушки должен быть от бледно-розового до слегка желтоватого. Не должно быть синяков, кровоподтеков, слизи или посторонних пятен.
- **Запах:** Свежий, без кислого, гнилостного или плесневого запаха.
- **Консистенция:** Мясо упругое, при надавливании ямка быстро восстанавливается.
- **Упаковка:** Проверьте целостность упаковки, наличие маркировки с датой производства и сроком годности.

Подготовьте дополнительные ингредиенты: специи, соль, перец, лук, чеснок, лимон, травы, масло растительное/оливковое, панировочные сухари, яйца (в зависимости от рецептуры выбранного полуфабриката).

2. Разделка птицы

Предварительная подготовка:

Извлечение потрохов: Если птица поставляется с потрохами, извлеките их. Потроха можно использовать для приготовления бульона или соуса.

Удаление остатков перьев: При необходимости удалите остатки перьев пинцетом или опалите их над плитой.

Промывание: Тщательно промойте птицу под проточной холодной водой, как снаружи, так и внутри (если разделяете целую тушку). Уделите особое внимание областям под крыльями и в брюшной полости.

Обсушивание: Обсушите птицу бумажными полотенцами. Это поможет избежать разбрызгивания воды при нарезке.

Варианты разделки:

Целая тушка: Если птица предназначена для запекания целиком, переходите к этапу подготовки маринада.

Порционные куски (курица):

- **Отделение ног:** Разрежьте кожу между бедром и тушкой. Найдите сустав и отделите ногу. Бедро и голень можно разделить или оставить вместе.
- **Отделение крыльев:** Отделите крылья от тушки в районе сустава.
- **Отделение грудки:** Разрежьте грудку вдоль грудной кости. Разделите грудку на две части (филе и филе на кости).

Филе:

- Снимите кожу с грудки (при необходимости).
- Отделите филе от кости, аккуратно проходя ножом вдоль ребер.

Разделка утки/гуся: Аналогична разделке курицы, но требует больше усилий из-за более плотной структуры мяса.

Удаление кожи (опционально): Снимите кожу с птицы, если это предусмотрено рецептом (например, для снижения жирности). Начните снимать кожу с шеи или нижней части тушки. Подденьте кожу ножом и аккуратно отделите ее от мяса.

Удаление костей (для рулетов, фаршированной птицы): Аккуратно отделите мясо от костей, стараясь не повредить кожу (если она остается).

Подготовка к маринованию/панировке: Обсушите куски птицы бумажными полотенцами. Слегка отбейте филе (если требуется) кухонным молотком, чтобы выровнять толщину.

3. Приготовление полуфабрикатов

Маринование (если требуется):

Приготовление маринада: Смешайте ингредиенты маринада в соответствии с рецептом.

Маринование птицы: Поместите куски птицы в маринад, убедитесь, что они полностью покрыты. Накройте емкость и поставьте в холодильник на время, указанное в рецепте (обычно от 30 минут до нескольких часов).

Формирование полуфабрикатов:

Шашлык: Нарезьте мясо кубиками. Нанизывайте на шампуры, чередуя с овощами (лук, перец).

Рулетики: Разложите филе, положите начинку, сверните рулетом и закрепите шпажками или нитью.

Отбивные: Слегка отбейте филе, приправьте специями.

Котлеты/фарш: См. раздел о приготовлении рубленых изделий.

Панировка (если требуется):

Подготовьте панировочные сухари, муку, взбитое яйцо.

Обваляйте куски птицы в муке, затем обмакните в яйцо и обваляйте в панировочных сухарях.

Соблюдайте последовательность: мука - яйцо - сухари.

4. Упаковка и хранение

Упаковка:

Разложите подготовленные полуфабрикаты в контейнеры или пакеты.

Удалите воздух из пакетов (если возможно).

Проложите слои полуфабрикатов пищевой пленкой, чтобы они не слипались.

Маркировка:

Укажите на упаковке:

- Наименование полуфабриката.
- Дату изготовления.
- Срок годности.
- Условия хранения (охлажденное/замороженное).

Хранение:

Охлажденные полуфабрикаты: 0...+4°C, не более 24-48 часов.

Замороженные полуфабрикаты: -18°C и ниже, до 3 месяцев.

5. Приготовление фарша из птицы

В данном случае, мясорубка требует *особо тщательной дезинфекции* до и после использования, чтобы предотвратить перекрёстное загрязнение.

Используйте охлаждённое, но *не замороженное* филе птицы для фарша.

Рекомендуется добавление свиного сала или масла для большей сочности, особенно при использовании сухого куриного филе.

6. Уборка рабочего места (15 минут):

Утилизация отходов: Соберите и утилизируйте все отходы в герметичный пакет.

Очистка и дезинфекция:

Тщательно вымойте все инструменты, доски и поверхности горячей водой с моющим средством.

Используйте дезинфицирующее средство, специально предназначенное для обработки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.

Особое внимание уделите дезинфекции разделочной доски (красной), ножей и мясорубки.

Вымойте руки с мылом и обработайте антисептиком.

Ключевые моменты безопасности:

Предотвращение перекрестного загрязнения: Никогда не используйте одни и те же разделочные доски и ножи для сырой птицы и других продуктов.

Правильная разморозка: Не размораживайте птицу при комнатной температуре.

Тщательное промывание: Промывайте птицу под проточной водой, но избегайте разбрызгивания воды, чтобы не распространять бактерии.

Термическая обработка: Готовьте птицу до внутренней температуры не менее 74°C (165°F), чтобы убить все бактерии. Используйте термометр для мяса.

Своевременное охлаждение: Охлаждайте готовые блюда из птицы как можно быстрее (в течение 2 часов).

Практическое задание № 7

Приготовление полуфабрикатов для блюд из морепродуктов (кальмары, креветки).

Эталон практического задания №7

1. Подготовка рабочего места и ингредиентов

Оденьте чистую спецодежду: (фартук, головной убор, нарукавники, перчатки). Одноразовые перчатки обязательны, особенно при работе с сырыми морепродуктами.

Тщательно вымойте руки с мылом: Проточная теплая вода и мыло в течение не менее 20 секунд. Обработайте руки антисептиком.

Подготовьте рабочее место:

Обеспечьте достаточное освещение для визуального контроля качества морепродуктов.

Освободите и тщательно продезинфицируйте рабочую поверхность. Используйте отдельные разделочные доски и ножи для морепродуктов.

Подготовьте оборудование и инвентарь:

- Разделочная доска (для морепродуктов).
- Ножи: острый нож для чистки и нарезки.
- Миски: для сырых и обработанных морепродуктов, для маринада, панировки.
- Кастрюли/сотейники: для бланширования/варки (при необходимости).
- Весы: для точного дозирования ингредиентов.
- Упаковочные материалы: пакеты, пленка пищевая, контейнеры.

Обеспечьте наличие проточной холодной воды, мусорного контейнера с педалью, средств для уборки (моющее и дезинфицирующее средство).

Подготовьте ингредиенты:

Размораживание (если необходимо):

Размораживайте морепродукты только в холодильнике (2-4°C) в течение длительного времени или под проточной холодной водой (не более 1 часа для мелких креветок и 2 часов для кальмаров). Не размораживайте при комнатной температуре!

Выберите морепродукты: Кальмары (тушки, кольца), креветки (очищенные, неочищенные, разных размеров).

Проверьте качество морепродуктов:

Кальмары:

Внешний вид: Тушка от белого до слегка розоватого цвета. Не должно быть темных пятен, слизи или неприятного запаха. Кожа должна быть гладкой и блестящей.

- **Запах:** Свежий, слегка морской, без запаха аммиака.
- **Консистенция:** Мясо упругое.

Креветки:

- **Внешний вид:** Цвет от серого до розоватого (в зависимости от вида). Не должно быть черных пятен на панцире или неприятного запаха. Голова должна быть плотно прикреплена к телу.
- **Запах:** Свежий, морской, без запаха аммиака.
- **Консистенция:** Мясо упругое.

Подготовьте дополнительные ингредиенты: лимон, чеснок, соль, перец, зелень, масло оливковое/растительное, специи (для маринада), панировочные сухари, мука, яйца (для панировки).

2. Обработка морепродуктов

Кальмары:

Очистка:

- **Размораживание:** Если кальмары замороженные, полностью разморозьте их.
- **Удаление кожи:** Удалите тонкую пленку (кожу) с тушки. Это можно сделать, поддев пленку ножом и потянув ее.
- **Удаление внутренностей:** Осторожно выньте внутренности из тушки.
- **Удаление хорды:** Извлеките прозрачную хрящевую пластину (хорду) изнутри тушки.
- **Удаление щупалец:** Отделите щупальца от головы и удалите клюв (твердый шарик в центре щупалец).
- **Промывание:** Тщательно промойте тушки и щупальца под проточной холодной водой.

Нарезка: Нарезьте тушки кальмаров кольцами, полосками или кубиками в соответствии с рецептом.

Креветки:

Очистка:

- **Удаление головы (опционально):** Отделите голову от тела креветки.
- **Удаление панциря:** Снимите панцирь, начиная с ножек. Оставьте хвостик, если это предусмотрено рецептом.
- **Удаление кишечной вены:** Сделайте неглубокий надрез вдоль спинки креветки и удалите темную кишечную вену острием ножа.
- **Промывание:** Тщательно промойте очищенные креветки под проточной холодной водой.

Бланширование (опционально, для сохранения цвета): Опустите очищенные креветки в кипящую подсоленную воду на 1-2 минуты, пока они не порозовеют. Сразу же переложите их в ледяную воду, чтобы остановить процесс приготовления.

3. Приготовление полуфабрикатов

Маринование (если требуется):

Приготовление маринада: Смешайте ингредиенты (оливковое масло, лимонный сок, чеснок, зелень, специи).

Маринование: Поместите кальмары/креветки в маринад и оставьте в холодильнике на время, указанное в рецепте (обычно от 30 минут до 2 часов).

Формирование полуфабрикатов:

Шашлык из креветок: Нанизывайте креветки на шпажки, чередуя с овощами (перец, цуккини, лук).

Кальмары, фаршированные рисом и овощами: Наполните подготовленные тушки кальмаров начинкой, закрепите зубочистками.

Кольца кальмаров в кляре: Обмакните кольца кальмаров в кляр (мука, яйцо, специи).

Креветки в панировке: Обваляйте креветки в муке, затем в яйце и в панировочных сухарях.

Предварительная термообработка (если необходимо): Некоторые полуфабрикаты могут требовать предварительной варки или обжарки. Соблюдайте рекомендации рецепта.

4. Упаковка и хранение

Упаковка:

Разложите полуфабрикаты в контейнеры или пакеты.

Удалите воздух из пакетов (если возможно).

Проложите слои полуфабрикатов пищевой пленкой, чтобы они не слипались.

Маркировка:

Укажите на упаковке:

- Наименование полуфабриката.
- Дату изготовления.
- Срок годности.
- Условия хранения (охлажденное/замороженное).

Хранение:

Охлажденные полуфабрикаты: 0...+4°C, не более 24 часов (морепродукты очень быстро портятся).

Замороженные полуфабрикаты: -18°C и ниже, до 1-2 месяцев.

5. Уборка рабочего места

Утилизация отходов: Соберите и утилизируйте все отходы в герметичный пакет.

Очистка и дезинфекция:

Тщательно вымойте все инструменты, доски и поверхности горячей водой с моющим средством.

Используйте дезинфицирующее средство, предназначенное для обработки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.

Вымойте руки с мылом и обработайте антисептиком.

Ключевые моменты безопасности:

Свежесть морепродуктов: Используйте только свежие и качественные морепродукты.

Правильная разморозка: Не размораживайте при комнатной температуре.

Тщательная очистка: Удалите все внутренности и кожу с кальмаров, кишечную вену – с креветок.

Быстрое приготовление: Готовьте морепродукты быстро, чтобы они не стали резиновыми.

Строгое соблюдение сроков хранения: Не превышайте рекомендуемые сроки хранения.