

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

профессионального модуля

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

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

с.Дивное 2024

СОГЛАСОВАНО:
председатель Методического
совета ГБПОУ АТ с. Дивное
О.А. Переверзева
протокол МС
№ 5 от 20.12.2024г

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:
на заседании Педагогического совета
ГБПОУ АТ с. Дивное
протокол № 13 от 9.12.2024г

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора
№ 215-О/Д от 23.12.24



Разработчик: *Тимура Ольга Валерьевна, мастер производственного обучения*
ГБПОУ АТ с. Дивное

Рецензент: *Ольга Анатольевна Переверзева заместитель директора по учебно-методической*
заместитель директора по УМР

(внутренний) *работе ГБПОУ АТ с. Дивное*
соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации
основной профессиональной образовательной программы подготовки
квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.02.15

Дифференцированный зачет по учебной практике
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разного ассортимента

Оцениваемые компетенции:

ПК 1.1 – приготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2 – осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 1.3. – проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, и нерыбного водного сырья;

ПК 1.4. – проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Содержание задания: перечень тем для дифференцированного зачета, утвержденный на заседании методической комиссии, выдается за месяц до зачета по учебной практике по ПМ.01. Мастер или руководитель практики по окончании практики, каждому студенту выдает задание из общего перечня.

Дифференцированный зачет представляет собой приготовление блюда из сборника рецептов на основании инструкционно-технологической карты. Качество приготовленного блюда обучающимся оценивается экспертом (мастером производственного обучения или руководителем практики).

Условия выполнения практической части: приготовление блюда выполняется в лаборатории, где обучающиеся имеют возможность пользоваться всем необходимым оборудованием, инвентарем, посудой.

Задание № 1

Текст задания: приготовить полуфабрикат: «Котлеты картофельные»

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2013, инструкционно-технологическая карта 1.

Инструкция:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, инструкционно-технологическая карта.

2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.
3. Максимальное время выполнения задания: 40 мин.

Задание № 2

Текст задания: приготовить полуфабрикат: «Сырники»

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2013
инструкционно-технологическая карта 2.

Инструкция:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.
3. Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

Задание № 3

Текст задания : приготовить полуфабрикат: «Блинчики с творожной начинкой»

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2013,
инструкционно-технологическая карта 3

Инструкция:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.
3. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

Задание № 4

Текст задания: приготовить полуфабрикат: «Зразы донские»

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2013
инструкционно-технологическая карта 4.

Инструкция:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.
3. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

Задание № 5

Текст задания: приготовить полуфабрикат: «Котлеты рыбные»,

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2013
инструкционно-технологическая карта 5.

Инструкция:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.
3. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

Задание № 6

Текст задания: приготовьте полуфабрикат «Грудинка фаршированная»

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2013
инструкционно-технологическая карта 6.

Инструкция:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.
3. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

Задание № 7

Текст задания: приготовьте полуфабрикат: «Люля-кебаб»

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2013
инструкционно-технологическая карта 7.

Инструкция:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.
3. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

Текст задания: приготовьте полуфабрикат: «Зразы рубленые»

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2013
инструкционно-технологическая карта 8.

Инструкция:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.
3. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Задание № 9

Текст задания: приготовьте полуфабрикат: «Котлеты пожарские»

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2013
инструкционно-технологическая карта 9.

Инструкция:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
2. Необходимое технологическое оборудование, инструменты, посуда.
3. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

КАРТА ОЦЕНИВАНИЯ

Обучающегося _____

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
-Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков	- Определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.				
-Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.	- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им.				
-Использование различных способов приготовления.	-Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией операций технологического процесса				
	- Осуществлять различные действия: приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов яиц, творога, сыра, круп, муки, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, кролика				
	-Соблюдать технологические требования при приготовлении полуфабрикатов				
	-Работать с весоизмерительным оборудованием				
-Проведение бракеража готовой продукции.	- Определять органолептическим способом правильность приготовления основных и простых полуфабрикатов из овощей и грибов, яиц, творога, сыра, круп, муки, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, кролика				
-Эстетичное оформление блюд и гарниров с учетом требований к безопасности	-Правильный подбор посуды, соответствие виду хранения полуфабрикатов,				

готовой продукции.	-Правильность выполнения приема порционирования полуфабрикатов в соответствие температурного режима				
Соблюдение условий сроков хранения и реализации.	- Соблюдать условия хранения и сроки реализации				
Проведение бракеража по показателям	- Консистенция				
	- Цвет				
	- Внешний Вид				
	- Запах				
	- Консистенция				

5 «отлично» - дается блюдам, соответствующим вкусу, цвету, запаху, консистенции и внешнему виду, приготовленным в строгом соответствии с технологией и утвержденной рецептурой.

4 «хорошо» - дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета).

3 «удовлетворительно» - дается блюдам с отклонениями от требований кулинарии, но пригодные для продажи без переработки.

2 «неудовлетворительно» - дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим посторонний несвойственный изделиям вкус и запах (резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие форму, не свойственной консистенции и с другими порочащими признаками).

Экзаменационное задание
по МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1 вариант

Будьте внимательны при выполнении тестовых заданий! Желаем успеха!
Выберите один правильный ответ

1. Для обработки сырья необходимы цеха:

- | | |
|-----------------|------------------------|
| а) доготовочный | в) моечные |
| б) заготовочный | г) складские помещения |

2. К заготовочному предприятию относятся:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| а) холодный, овощной, мясо-рыбный цеха | в) овощной, раздача, мясо-рыбный цеха |
| б) горячий, рыбный, мясной цеха | г) овощной, рыбный, мясной цеха |

3. Полы в цехах после каждой операции:

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| а) подметают влажной тряпкой | в) моют с моющими средствами |
| б) подметают веником | г) уборку не делают |

4. Для обработки луковых и белых корней используют:

- | | |
|---------------------------|-------------|
| а) производственные столы | в) тумбы |
| б) столы с вытяжкой | г) стеллажи |

5. Для приготовления натуральных порционных полуфабрикатов из рыбы используют оборудование:

- а) стол производственный, разделочные доски, ножи поварской тройки
- б) стол производственный, слайсер, стул разрубочный
- в) стол производственный, ванная для ошпаривания
- г) стол производственный, мясорубка, мясорыхлительная машина

6. Для приготовления котлетной массы используется оборудование:

- а) слайсер, разрубочный стул, ванна
- б) мясорубка, фаршемешалка, стол
- в) мясорубка, мясорыхлительная машина, стол
- г) просеиватель, размолочная машина, мясорубка

7. Туши мяса размораживают:

- | | |
|-----------------|---------------------------|
| а) на столах | в) в ваннах |
| б) на стеллажах | г) подвешенными на крюках |

8. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:

- | | |
|------------|------------|
| а) 16-18°C | б) 23-25°C |
| в) 14°C | г) 20-22°C |

9. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции:

- а) производство
- б) хранение
- в) реализация
- г) все ответы верны

10. Зелень обрабатывают:

- а) в холодном цехе
- б) в горячем цехе
- в) в мясном
- г) в овощном

11. Распределение овощей по размерам для снижения потерь отходов при очистке называется:

- а) калибровка
- б) нарезка
- в) сортировка
- г) очистка

12. Для удаления улиток из кочанов капусты следует ее:

- а) ошпарить
- б) сварить до полуготовности
- в) положить на холод
- г) подержать в холодной воде

13. Удаление загнивших, побитых экземпляров, посторонних примесей, распределение по степени зрелости называется:

- а) очистка
- б) калибровка
- в) сортировка
- г) нарезка

14. Корнеплоды хранят при температуре:

- а) 14 – 12 С
- б) 6 – 4 С
- в) 10 – 8 С
- г) 4 – 0 С

15. Выберите из предложенных вариантов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до - 2°С:

- а) 48 часов
- б) 24 часа
- в) 12 часов
- г) 6 часов

16. Выберите технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия:

- а) линия по обработке картофеля
- б) линия по обработке корнеплодов
- в) линия по обработке луковых
- г) линия по обработке капустных

17. Укажите способы дефростации мяса.

18. Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы.

19. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый овощным цехом.

20. Нарисуйте компоновку рабочего места при обработке рыбы в мясорыбном цехе.

Экзаменационное задание
по МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2

вариант

Будьте внимательны при выполнении тестовых заданий! Желаем успеха!
Выберите один правильный ответ

1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов проводится в:

- а) доготовочных цехах
б) заготовочных цехах
в) складских помещениях
г) моечных помещениях

2. Домашнюю птицу и дичь обрабатывают:

- а) в рыбном цехе
б) овощном цехе
в) в мясном цехе
г) холодном цехе

3. Для приготовления рыбной котлетной массы используется оборудование:

- а) рыбоочистительная машина, мясорубка, фаршемешалка
б) слайсер, мясорубка, мясорыхлитель
в) хлеборезка, мясорубка, мясорыхлитель
г) разрубочный стул, фаршемешалка, мясорубка

4. Для обработки капустных овощей необходимы:

- а) баки с горячей водой
б) ванны для удаления слизи
в) картофелеочистительная машина
г) вытяжка

5. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции:

- а) производство
б) хранение
в) реализация
г) все ответы верны

6. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6°C

- а) 48 часов
б) 24 часа
в) 12 часов
г) 6 часов

7. Обработки спаржи и шпинатных овощей производят:

- а) мясном цехе
б) мясо-рыбном цехе
в) рыбном цехе
г) в цехе для обработки зелени

8. Мясо оттаивают:

- а) в горячей воде в ваннах
б) в специальных камерах
в) в мясном цехе на стеллаже
г) в мясном цехе на столе

9. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырого мяса:

- а) красная
б) коричневая
в) синяя
г) желтая

10. Для обработки мяса используют производственные столы:

- а) с желобами для стока мясного сока
б) с деревянной поверхностью
в) с высокими бортами
г) с отверстием по среди стола

11. Отделение от овощей посторонних предметов, поврежденных экземпляров называется:

- а) калибровка
б) нарезка
в) сортировка
г) очистка

12. В каком цехе обрабатывают мясо:

- а) овощной цех
б) мясорыбный цех
в) холодный цех
г) горячий цех

13. Удаление с очищенных в машине клубнеплодов неочищенных мест, глазков называется:

- а) очистка
б) калибровка
в) доочистка
г) сортировка

14. Зелень хранят при температуре:

- а) 2 – 12 С
б) 6 – 4 С
в) 10 – 8 С
г) 4 – 0 С

15. Рыбу размораживают в воде с добавлением:

- а) 2% раствора соды
б) уксусной кислоты
в) соли
г) специй

16. Размораживание мяса производится при температуре:

- а) от 20 до 25°С в течении 12-24 часов
б) от 0 до 6-8°С в течении 1-3 суток
в) от 10 до 15°С в течении 10-12 часов
г) от 8 до 10°С в течении 3-4 суток

17. Назовите инвентарь, используемый обвальщиком.

18. Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания.

19. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых рыбным цехом

20. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов на предприятии не большой мощности.

Экзаменационное задание
по МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3

вариант

Будьте внимательны при выполнении тестовых заданий! Желаем успеха!
Выберите один правильный ответ

1. Для обработки сырья необходимы цеха:

- а) доготовочный цех
б) заготовочный цех
в) складские помещения
г) моечные

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки мяса птицы:

- а) красная
б) синяя
в) желтая
г) зеленая

3. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции:

- а) хранение
б) реализация
в) производство
г) все ответы верны

4. Для обработки луковых овощей необходимы:

- а) баки с горячей водой
б) ванны для удаления слизи
в) картофелеочистительная машина
г) вытяжка

5. Что надо сделать с рыбой, у которой чешуя снимается с трудом:

- а) натереть мукой
б) опустить в соленую воду
в) натереть солью
г) опустить в кипяток

6. С какой операции начинают обработку овощей:

- а) очистка, доочистка
б) мытье овощей
в) сортировка, колибровка
г) фигурная нарезка

7. Крупную рыбу размораживают:

- а) в горячей воде
б) в микроволновой печи
в) комбинированным способом
г) в закрытых лотках

8. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:

- а) 16-18°C б) 23-25°C в) 14°C г) 20-22°C

9. Простую нарезку овощей производят:

- а) в протирочной машине
б) в универсальном приводе со сменным механизмом
в) рыхлительной машине
г) овощеочистительной машине

10. К каким отходам относятся шейки, гребешки, ножки, крылышки?

- а) к отходам птицы
б) к отходам КРС (крупного рогатого скота)
в) к отходам мяса свиней
г) к отходам мяса диких животных

11. Отделение от овощей посторонних предметов, поврежденных экземпляров называется:

- а) калибровка
б) нарезка
в) сортировка
г) очистка

12. В каком цехе обрабатывают птицу:

- а) овощной цех
б) мясорыбный цех
в) птицегольевой цех
г) рыбный цех

13. При какой температуре размораживают птицу?

- а) 10-12°C
б) 8-10°C
в) 10-15°C
г) 5-9°C

14. Выберите из предложенных вариантов ответа сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов при температуре от -2 до 4°C:

- а) 48 часов
б) 24 часа
в) 12 часов
г) 6 часов

15. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:

- а) 16-18°C
б) 23-25°C
в) 14°C
г) 10-12°C

16. С какой операции начинают обработку овощей:

- а) очистка, доочистка
б) сортировка, калибровка
в) мытье овощей
г) фигурная нарезка

17. Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия.

18. Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.

19. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый мясным цехом.

20. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке птицы в мясном цехе.

Экзаменационное задание
по МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4

вариант

Будьте внимательны при выполнении тестовых заданий! Желаем успеха!
Выберите один правильный ответ

1. К заготовочному предприятию относится:

- а) холодный, овощной, мясо-рыбный цеха в) овощной, раздача, мясо-рыбный цеха
б) горячий, рыбный, мясной цеха г) овощной, рыбный, мясной цеха

2. Полы в цехах после каждой операции:

- а) подметают влажной тряпкой в) моют моющими средствами
б) подметают веником г) уборку не делают

3. Для приготовления рыбной котлетной массы используется оборудование:

- а) рыбоочистительная машина, мясорубка, фаршемешалка
б) слайсер, мясорубка, мясорыхлитель
в) хлеборезка, мясорубка, мясорыхлитель
г) разрубочный стул, фаршемешалка, мясорубка

4. Для обработки капустных овощей необходимы:

- а) баки с горячей водой в) картофелеочистительная машина
б) ванны для удаления слизи г) вытяжка

5. Для разрубания костей используется оборудование:

- а) протирочная машина в) костедробилка
б) слайсе г) ножевка

6. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции:

- а) хранение в) производство
б) реализация г) все ответы верны

7. Обработки спаржи и шпинатных овощей производят:

- а) мясном цехе в) рыбном цехе
б) мясо-рыбном цехе г) в цехе для обработки зелени

8. Рыбу оттаивают:

- а) в горячей воде в ваннах в) в холодной воде в ваннах
б) в специальных камерах г) в мясо-рыбном цехе на столе

9. Мясные субпродукты обрабатывают:

- а) на специально выделенных столах
б) на обычных столах где производится вся обработка сырья
в) на столах для обработки рыбы

г) на производственных тумбах

10. Для обработки мяса используют производственные столы:

- а) с желобами для стока мясного сока в) с высокими бортами
б) с деревянной поверхностью г) с отверстием по среди стола

11. Корнеплоды хранят при температуре:

- а) 12-14°C б) 6-4°C в) 10-8°C г) 4-0°C

12. Для удаления улиток из кочанов капусты следует ее:

- а) ошпарить в) положить на холод
б) сварить до полуготовности г) держать в холодной воде

13. Распределение овощей по размерам для снижения потерь отходов при очистке называется:

- а) очистка б) калибровка в) доочистка г) сортировка

14. Зелень хранят при температуре:

- а) 2 – 12 С б) 6 – 4 С в) 10 – 8 С г) 4 – 0 С

15. Сельскохозяйственную птицу и дичь размораживают:

- а) при комнатной температуре на столах в) при температуре 8 -15 С на стеллажах
б) в лотках при температуре 18 – 20 С г) в подвешенном виде на крюках

16. Крупную рыбу размораживают:

- а) в горячей воде в) комбинированным способом
б) в микроволновой печи г) в закрытых лотках

17. Составьте схему технологического процесса обработки картофеля.

18. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов.

19. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый птицегольевым цехом.

20. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке картофеля в овощном цехе.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Механическая кулинарная обработка корнеплодов и клубнеплодов.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Виды и формы нарезки корнеплодов и клубнеплодов,
2. Технология приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей, правила нарезки.
2. Технология приготовления фарширования щуки (2 способа)

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Механическая кулинарная обработка плодовых овощей.
2. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Механическая кулинарная обработка шпинатных и десертных овощей.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса говядины

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Кулинарная обработка консервированных овощей.
2. Технология приготовления мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

(подпись)

1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.
2. Технология приготовления фаршированных овощей.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Правила пластования рыбы на филе.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Механическая кулинарная обработка грибов.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Механическая кулинарная обработка осетровых пород рыб.
2. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

(подпись)

1. Классификация и обработка нерыбных продуктов моря.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из творога.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Механическая кулинарная обработка субпродуктов из мяса.
2. Технология приготовления фаршированных полуфабрикатов из овощей.

(подпись)

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.
2. Технология фарширования рыбы: кругляши из судака и карпов и карпов через спинку.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса говядины.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Заправка сельскохозяйственной птицы для тепловой обработки.
2. Технология приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Виды и формы нарезки корнеплодов и клубнеплодов.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Пластование рыбы на филе.
2. Технология приготовления котлетной и кнельной массы из птицы.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Механическая кулинарная обработка мяса.
2. Технология приготовления чебуреков.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Механическая кулинарная обработка рыбы.
2. Технология фарширования щуки

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Кулинарная обработка грибов.
2. Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Механическая кулинарная обработка осетровых пород рыб.
2. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.