

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01.01 ПМ. 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация  
Техник-технолог

Уровень образования, необходимый для приема на обучение ППССЗ  
основное общее образование

Уровень подготовки  
базовый

профиль подготовки  
естественнонаучный

Форма обучения  
очная

2017 г.

Программа учебной практики УП.01.01 ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 384

Программа учебной практики согласована с представителями работодателей:

Руководитель АНО КПЦ  
Солнечная Мордовия»

/Синичкина Анастасия Владимировна/

Руководитель АНО ПЦ Гостиница  
«Макаровская»

/Кисняшкин Иван Гаврилович/

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «28» 08. 2017 г., протокол № 18.

© Саранский кооперативный институт  
(филиал) АНОО ВО Центросоюза РФ  
«Российский университет кооперации»,  
2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы	4
1.2. Цели и задачи практики	4
1.3. Продолжительность практики	5
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	10
4.1. Общие требования к организации практики	10
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	11
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы	12
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	13
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	18
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	18
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	18
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций	19

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа учебной практики УП.01.01 ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования

### 1.2. Цели и задачи практики

Целью учебной практики является систематизация и закрепление полученных теоретических знаний по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Задачами учебной практики являются формирование практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, а также последующего освоения общих и профессиональных компетенций.

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых

полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;

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

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и

его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Продолжительность практики: 3 недели, 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

ОК	Наименование результата практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно

	общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результата практики
ПК.1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Организация рабочего места для обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами для обработки и подготовки мяса. Определение качества мясного сырья органолептическими методами. Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми	Тема 2.1 Организация работы мясного цеха. Тема 2.5. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации.  Тема 2.6. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Тема 4.1. Основные характеристики мяса. Пищевая ценность и характеристика	36

	<p>при обработке мяса.</p> <p>Технологический процесс обработки туш крупного и мелкого скота, субпродуктов.</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.</p>	<p>различных видов мяса.</p> <p>Тема 4.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья для сложных блюд.</p> <p>Тема 4.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья.</p>	
<p>ПК 1.2</p> <p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при обработке рыбы с костным и хрящевым скелетом.</p> <p>Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, используемым при обработке рыбы.</p> <p>Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом.</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.</p> <p>Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом.</p>	<p>Тема 2.2 Организация работы рыбного цеха.</p> <p>Тема 2.5. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации.</p> <p>Тема 2.6. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 3.1. Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Тема 3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Тема 3.3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	36



ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Органолептическая оценка качества поступающей птицы. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы. Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы домашней. Контроль качества полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов фаршированной птицы.	Тема 2.4. Организация работы птицегольевого цеха. Тема 2.5. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации. Тема 2.6. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Тема 5.1. Характеристика сырья и пищевая ценность домашней птицы. Тема 5.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36
	Итого		108 часов

#### Содержание самостоятельной работы обучающегося:

№	Виды работ	Сроки выполнения видов работ (в часах)	Результат работы студента (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий и т.п.)
1	Составить технологические схемы на полуфабрикаты из рыбы	8	Технологическая схема
2	Составить технологические карты на полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы.	8	Технологическая карта
3	Составить технологические карты на полуфабрикаты из говядины	8	Технологическая карта
4	Составить технологические схемы на полуфабрикаты их сельскохозяйственной птицы	8	Технологическая схема
		32 часа	

#### Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Составить схему разделки туши мелкого скота.

2. Составить схему приготовления порционного полуфабриката из говядины «Зразы отбивные».
3. Составить схему обработки сельскохозяйственной птицы.
4. Составить схему приготовления порционного полуфабриката «Котлета натуральная»
5. Составить технологическую карту порционного полуфабриката «Лангет»
6. Составить технологическую карту порционного полуфабриката «Бифштекс»
7. Составить схему приготовления порционного полуфабриката «шашлык из баранины»
8. Составить схему приготовления порционного полуфабриката из рубленной массы «Шницель натуральный рубленый».
9. Составить схему приготовления порционного полуфабриката из котлетной массы «Котлета рубленая натуральная».
10. Составить схему приготовления порционного полуфабриката «Анрекот».
11. Составить схему приготовления порционного полуфабриката из баранины «Котлета натуральная».

#### 4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

##### 4.1. Общие требования к организации практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Ответственность за организацию и проведение учебной практики по ПМ.01 возлагается на декана факультета и заведующего кафедрой.

Непосредственно организационное руководство студентами-практикантами осуществляют опытные специалисты из числа профессорско-преподавательского состава кафедры, определяемые приказом ректора института.

Преподаватель-руководитель практики от кафедры участвует в

разработке рабочей программы практики, календарного плана практики, индивидуальных заданий по практике, оказывает консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий программы практики, анализирует и оценивает работу студентов по выполнению программы практики.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих проведение учебной практики: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Перед началом учебной практики студенты проходят вводный инструктаж по технике безопасности при работе в лаборатории производства кулинарной продукции. Во время практики студенты неукоснительно соблюдают разработанную и утвержденную инструкцию по технике безопасности при работе в лаборатории производства кулинарной продукции и в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

#### 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обеспечивается специальным помещением для проведения практических занятий (лабораторных занятий) - Учебный кулинарный цех.

Лаборатория соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оборудование учебного кулинарного цеха: механическое, холодильное оборудование, тепловое оборудование и производственный инвентарь,

обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля ПК 01 «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции». Учебный кулинарный цех соответствует санитарным и противопожарным нормам.

#### 4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы

##### а) основная литература

1.Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова и др. — М.: Русайнс, 2017. — 237 с. - ЭБС BOOK.ruРежим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

##### б) дополнительная литература:

1.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Электронный ресурс]: монография /Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова и др. - Красноярск: СФУ, 2015. - 160 с. – ЭБС Znanium.comРежим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/549849>

2.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для СПО /К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. –ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

3.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 412 с.: ил. – ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171> 4.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] /под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

#### 4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК

1.Электронно-библиотечная система BOOK.ru - Режим доступа: <https://www.book.ru/>

2.Научная электр. Библиотекае LIBRARY.RU - Режим доступа:<http://elibrary.ru/>

3.Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру/ibooks.ru» - Режим доступа: <http://ibooks.ru/>

4.Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM Форма доступа: <http://znanium.com/>

#### 4.5. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для лиц, имеющих ограниченные возможности здоровья и инвалидов, по их желанию, разрабатывается индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, предусмотрено создание адаптированных фондов оценочных средств, для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, позволяющих оценить достижение ими запланированных результатов обучения и уровень сформированности компетенций.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов может устанавливаться с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) При необходимости им может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на дифференцированном зачете.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики по ПМ.01 осуществляется руководителем практики от организации и Института в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения производственных заданий.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от Института и организации в процессе выполнения обучающимися заданий.

Текущий контроль успеваемости по практике проводится руководителем практики от Института

Оценка текущего контроля по практике предусматривает:

- полноту и правильность выполнения заданий практики;
- самостоятельность выполнения заданий практики;
- соответствие времени выполнения заданий, установленного программой практики.

Оценка текущего контроля ставится обучающемуся руководителем практики за каждый день работы по результатам выполненных видов работ.

Формой промежуточной аттестации по учебной практике практики по профессиональному модулю ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является дифференцированный зачет, целью которого является оценка практических навыков, общих и профессиональных компетенций, приобретение навыков самостоятельной работы, умение применять знания при решении практических задач.

Для оценки уровня освоения программы практики (их составляющих) устанавливаются следующее соответствие:

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления студентами своей практической деятельности, степень и качество приобретенных студентами профессиональных умений.

«Отлично» ставится студенту за глубокое и прочное усвоение практических знаний, логически стройный ответ, продемонстрированное умение самостоятельно обобщать и владеть материалом.

«Хорошо» ставится за твердое знание программного материала, грамотный ответ на вопросы без существенных неточностей, владение необходимыми навыками при принятии решений.

«Удовлетворительно» ставится за усвоение только основного теоретического материала, без увязки с практикой работы, если в ответе допущены неточности, нарушена последовательность в изложении материала.

«Неудовлетворительно» ставится студенту, который не выполнил программу практики, нет знаний значительной части материала, в ответе допущены существенные ошибки.

При получении неудовлетворительной оценки программа практики считается невыполненной.

Для организации и проведения учебной практики необходимо наличие следующей документации:

1. Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования.
2. Программа учебной практики
3. Календарный план учебной практики
4. Приказ о направлении студентов на учебную практику.

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

### 6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от института об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики института на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на учебную практику.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются

№	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочных средств
1	Организационный этап		
	Ознакомление с организационной структурой предприятия, правилами внутреннего трудового распорядка	ОК-1-ОК-9 ПК 1.1, ПК. 1.2, ПК 1.3	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
2	Основной этап		
	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики, аттестационного листа	ОК-1-ОК-9 ПК 1.1, ПК. 1.2, ПК 1.3	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	ОК-1-ОК-9 ПК 1.1, ПК. 1.2, ПК 1.3	Отчет по практики с описанием выполненных заданий



## 6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций

Критериями оценки прохождения практики по ПМ.01 являются степень и качество освоения приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, готовность выполнять виды деятельности:

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями и в установленный срок; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с незначительными замечаниями; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с замечаниями и с нарушением сроков ее представления; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, дан отрицательный характеристика-аттестационный листок прохождении практики.

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения

### ЗАДАЧИ

по расчету количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы и нерыбного водного сырья

Задача 1. Определите, сколько получится отходов при разделке 20 кг карася речного крупного размера на непластованный кусками?

Задача 2. Определить количество пищевых и непищевых отходов при разделке 30 кг крупной щуки на филе с кожей без реберных костей.

Задача 3. Определить выход нетто при разделке на филе без кожи и костей щуки крупного размера весом 7 кг.

Задача 4. Определить количество пищевых и не пищевых отходов при разделке на филе с кожей без реберных костей 25 кг горбуши потрошенной с головой среднего размера.

Задача 5. Определите количество отходов (в килограммах) при обработке 10 кг мелкого окуня морского для жаренья в целом виде.

Задача 6. Определите количество отходов (в килограммах) при обработке 17 кг неразделенного сома на филе без кожи и костей.

Задача 7. Найти отходы общие и пищевые при обработке 30 кг налима речного разделанного на филе без кожи и костей.

Задача 8. Найти общие отходы при разделке на куски кругляши 40 кг карпа неразделанного среднего размера.

Задача 9. Найти отходы при обработке 120 кг трески неразделанной мелкого размера.

Задача 10. Сколько получится отходов обработке 30 кг щуки крупного размера. При разделке на филе с кожей и реберными костями.

Задача 11. Найти отходы общие и пищевые при обработке 50 кг мелкого окуня, поступившего с головой.

Задача 12. Найти количество отходов при разделке 80 кг севрюги с головой, среднего размера на порционные куски без кожи и хрящей.

Задача 13. Найти количество отходов при разделке на порционные куски без кожи и хрящей 100 кг среднего осетра с головой.

Задача 15. Определите количество отходов при разделке на филе с кожей и реберными костями 6 кг окуня морского крупного размера, потрошенного, с головой.

Задача 16. Определите массу брутто судака, если при обработке его на филе без кожи и костей отходы составили 20 кг.

Задача 17. Найти количество отходов при разделке 35 кг крупной осетрины с головой на порционные куски без кожи и хрящей.

Задача 18. Определить количество отходов при обработке 3 кг кальмара мороженого разделанного (тушка) с кожей.

### ЗАДАЧИ

по расчету количества отходов при механической кулинарной  
обработке мяса и мясного сырья

Задача 1. Определить количество отходов и потерь при кулинарной обработке 180 кг говядины II категории. Кратко записываем условие задачи и составляем пропорцию.

Задача 2. Определить массу брутто говядины I категории, если при разделке выход мякоти составил 150 кг.

Задача 3. Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 203 кг говядины II категории.

Задача 4. Определить массу нетто мяса, если на производство поступило 165 кг говядины I категории.

Задача 5. Определить количество отходов при обработке 10 кг охлажденной говяжьей печени.

Задача 6. Определить количество отходов при обработке 258 кг мясной свинины.

Задача 7. Определить массу нетто мяса и количество отходов при разделке и обвалке говяжьей туши I категории весом 360 кг.

Задача 8. Определить количество отходов при обработке 140 кг баранины I категории.

Задача 9. Определить количество отходов при обработке 90 кг баранины II категории.

Задача 10. Определить количество отходов при обработке 36 кг мороженой говяжьей печени.

Задача 11. Произведена обвалка свиной мясной туши весом 250 кг. Определить вес мяса для жарки.

Задача 12. Определить массу мяса для жарки, если вес говяжьей туши II категории составляет 128 кг.

Задача 13. Произведена обвалка свиной мясной туши весом 125 кг. Определить массу мяса для тушения.

Задача 14. Определить массу мяса для тушения, если вес говяжьей туши I категории составляет 280 кг.

Задача 15. Определить количество отходов при обработке 16 кг мороженных говяжьих почек.

Задача 16. Сколько составят отходы при подготовке для тепловой обработки 12 кг свиных охлажденных почек?

### ЗАДАЧИ

по расчету количества отходов при механической кулинарной  
обработке домашней птицы

Задача 1. Определить количество пищевых отходов, которое получится при обработке 30 кг кур потрошенных I категории.

Задача 2. Определить количество пищевых отходов, которое получится при обработке 20 кг кур потрошенных II категории.

Задача 3. Определить количество пищевых отходов, которое получится при обработке 40 кг кур потрошенных I категории.

Задача 4. Какое количество пищевых и непищевых отходов получится при обработке 20 кг цыплят полупотрошенных II категории.

Задача 5. Какое количество пищевых и непищевых отходов получится при обработке 50 кг цыплят-бройлеров полупотрошенных I категории.

Задача 6. Определить, сколько мякоти с кожей и костей получится из 28 кг цыплят-бройлеров полупотрошенных I категории.

Задача 7. Определить, сколько мякоти с кожей получится из 20 кг гусей потрошенных I категории.

Задача 8. Определить, сколько мякоти без кожи получится при холодной обработке 25 кг индеек потрошенных I категории.

Задача 9. Определить количество пищевых отходов, которое получится при холодной обработке 45 кг потрошенных гусей I категории.

Задача 10. Определить количество пищевых отходов, которое получится при холодной обработке 25 кг потрошенных индеек I категории.

Задача 11. Определить, сколько мякоти без кожи получится при холодной обработке 15 кг кур потрошенных I категории.