



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Начальник колледжа
С.М. Карпович

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(по профилю специальности)

специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43.02.15.ФОС.ПП

РАЗРАБОТЧИК механико- технологическое отделение

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ Судьбина Н.А.

ВЕРСИЯ V.1

ГОД РАЗРАБОТКИ 2021



Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в соответствии с требованиями Положения об организации и проведении практики обучающихся колледжа, осваивающих основные профессиональные образовательные программы по ФГОС СПО от 24 января 2020 г.



Содержание

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
2.КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	8
3.ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ХОДЕ АТТЕСТАЦИИ.....	24

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики по профилю специальности.

Формой промежуточной аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет.

ФОС включает компетентностно-оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации.

1.2. Результаты освоения программы производственной практики направлены на формирование профессиональных и общих компетенций (ПК, ОК) в соответствии с ФГОС СПО.

№ п/п	Контролируемые виды производственной работы на практике по разделам (этапам)	Код контролируемой компетенции (или ее части) и планируемые результаты освоения практики	Наименование оценочного средства
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
1	Организовывать и проводить процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами 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 ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ; дневник практики; Журнал регистрации практической подготовки; отчет по практике; аттестационный лист; дифференцированный зачет по результатам практики
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
2	Организовывать и проводить процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ; дневник практики; Журнал регистрации практической подготовки; отчет по практике; аттестационный лист; дифференцированный зачет по ре-

	обслуживания	<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	результатам практики
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
3	Организовывать и проводить процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непостоянное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ; дневник практики; Журнал регистрации практической подготовки; отчет по практике; аттестационный лист; дифференцированный зачет по результатам практики

		<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
4	Организовывать и проводить процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ; дневник практики; Журнал регистрации практической подготовки; отчет по практике; аттестационный лист; дифференцированный зачет по результатам практики
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
5	Организовывать и проводить процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассорти-	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ; дневник практики; Журнал регистрации практической подготовки; отчет по практике;

	<p>мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>аттестационный лист; дифференцированный зачет по результатам практики</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>			
<p>6</p>	<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и дру-</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ; дневник практики; Журнал регистрации практической подготовки; отчет по практике; аттестационный лист; дифференцированный зачет по результатам практики</p>

		гих категорий работников кухни на рабочем месте	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК.7.1 Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий ПК 7.2 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд ПК.7.3 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов. ПК 7.4 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов. ПК.7.5 Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий ПК 7.6 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий ПК.7.7 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных ПК 7.8 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных ПК.7.9 Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ; дневник практики; Журнал регистрации практической подготовки; отчет по практике; аттестационный лист; дифференцированный зачет по результатам практики

2. КОМПЕТЕНТНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

2.1. Перечень компетентностно-оценочных материалов

Функциональный признак оценочного средства	Метод/форма контроля
Отчет,дневник практики и Журнал практической подготовки	Оформление Отчета, дневника практики и Журнала практической подготовки в соответствии с заданием на практику: Позволяет оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, а также владение коммуникативными умениями и навыками в профессиональной сфере
Собеседование	дифференцированный зачет: анализ результатов своей практической работы в соответствии с заданием на практику (рефлексия своей деятельности)

Критерии оценивания:

- соответствие содержания отчета заданию на практику;
- соответствие оформления отчета требованиям, установленным к структуре отчета;
- Журнал регистрации практической подготовки и дневник практики с записями должностных лиц организации, ответственных за подготовку обучающихся о по-

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

лучении ими практической подготовки и опыта по определенным задачам и обязанностям, скрепленными подписями соответствующих должностных лиц организации;

- аттестационный лист за период практики, заверенный печатью организации;
- характеристика, за период практики, заверенная печатью организации;

Показатели и шкала оценивания отчета:

Шкала оценивания	Показатели
отлично	<ul style="list-style-type: none">- обучающийся демонстрирует практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой учебной практики; четко и безошибочно отвечает на вопросы по пунктам практики;- обучающийся свободно излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им вовремя производственной практики;- обучающийся способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи;- обучающийся в срок подготовил отчет по индивидуальной работе во время прохождения учебной практики, который отвечает всем предъявляемым требованиям по его составлению;- имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики
хорошо	<ul style="list-style-type: none">- обучающийся демонстрирует большинство практических умений и навыков работы, освоенные им в соответствии с программой учебной практики; практически безошибочно отвечает на вопросы по пунктам практики;- обучающийся с незначительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время производственной практики;- обучающийся способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи;- обучающийся в срок подготовил отчет по индивидуальной работе во время прохождения практики, который в целом отвечает предъявленным требованиям по его составлению и имеет незначительные ошибки и неточности;- имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики.
удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none">- обучающийся с затруднениями демонстрирует практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой практики;- обучающийся с затруднениями и заметными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время практики;- обучающийся с затруднениями излагает обоснование выбора методов для выполнения поставленной задачи, отчет по индивидуальной работе подготовлен и сдан не в срок (первая неделя после окончания практики); в структуре и оформлении отчета имеются значительные ошибки и неточности (но не более 3-х);- в отчете отсутствует либо не практически не раскрыта практическая часть исследований, полученные выводы не соответствуют поставленным задачам;- имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики
неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none">- обучающийся не выполнил программу практики;- обучающийся не может продемонстрировать практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой практики;- обучающийся со значительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых во время практики;- обучающийся не способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи;- обучающийся не подготовил индивидуальный отчет о самостоятельной работе во время прохождения практики

Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету по программе производственной практики по профилю специальности.

По ПМ.01:

1. Схема механической обработки мяса, части мяса и их использование.
2. Технологический процесс приготовления кнельной масс из рыбы и полуфабрикатов из неё, требования к качеству, дефекты и их устранение.
3. Обработка и использование рыбных отходов, условия хранения
4. Схема обработки картофеля, формы нарезки, их использование, условия хранения.
5. Характеристика рыбного сырья, схема обработки и полуфабрикаты из рыбы. Требования к качеству, хранение.
6. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикаты из неё. Требования к качеству и хранению.
7. Схема обработки рыбы осетровых пород и полуфабрикаты из неё. Требования к качеству и условия хранения. Разновидности рыб осетровых пород.
8. Технология приготовления полуфабрикатов из свинины (части и их использование). Рагу, требования к качеству, условия хранения.
9. Формы нарезки корнеплодов, их использование, условия хранения нарезанных овощей.
10. Схема обработки капустных овощей. Полуфабрикаты из них. Требования к качеству и условия хранения. Приготовление Голубцов овощных. ← Требования к качеству.
11. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из баранины, требования к качеству и хранение.
12. Технология приготовления кнельной массы из птицы, её использование.
13. Обработка тыквенных овощей, полуфабрикаты из них, требования к качеству, условия хранения.
14. Технология приготовления и ассортимент заправочных супов. Правила подачи, приготовление Борща основного. Требования к качеству, условия хранения.
15. Технологический процесс обработки птицы. Полуфабрикаты из неё. Требования к качеству и хранению.
16. Технология приготовления пюреобразных супов. Требования к качеству, подаче, условия хранения.
18. Классификация овощей, характеристика групп. Корнеплоды – история, химический состав, качество, хранение, использование.

19. Химический состав мяса, виды тканей, классификация, требования к качеству мяса.

20. Виды мясных полуфабрикатов, характеристика мясных рубленых, их упаковка, хранение.

21. Химический состав рыбы, строение тела рыбы. Характеристика семейства скумбриевых, использование в кулинарии.

22. Характеристика семейства осетровых, их использование, требования к качеству при приемке.

23. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки, приготовление полуфабрикатов, требования к качеству, хранение.

24. Технологический процесс механической обработки корнеплодов, капустных овощей, нарезка, п/ф, использование, условия хранения.

25. Технологический процесс механической обработки мяса, характеристика операций, разделка говядины, использование частей. Характеристика полуфабрикатов, требования к качеству и хранению.

26. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом, основные операции, способы разделки. Полуфабрикаты для варки, жаренья, требования к качеству и хранению. Полуфабрикат «рыба в тесте».

27. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, полуфабрикаты из нее, требования к качеству и хранению.

28. Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы, приготовление полуфабрикатов, требования к качеству и хранению, полуфабрикат «Котлеты по-киевски».

29. Технологический процесс приготовления рубленой массы (без хлеба) и полуфабрикаты из нее, требования к качеству и хранению. Лангет рубленый.

30. Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из нее. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Шницель рубленый.

31. Пищевая ценность и технологический процесс механической обработки морепродуктов, полуфабрикаты для варки, варенья, тушения. Требования к качеству и хранению. Технология приготовления полуфабриката «Кальмары фаршированные».

32. Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, использование отходов, режим хранения.

33. Технологический процесс обработки свежих и переработанных грибов. Блюда из жареных грибов, правила подачи, оформление.

34. Холодильное оборудование

35. Картофелеочистительные машины

36. Овощерезательные машины

37. Протира-резательные машины

38. Мясорубки

39. Фаршмешалка

40. Машина для рыхления мяса

41. Котлетоформовочная машина

42. Рыбоочиститель

43. Организация работы овощного цеха, характеристика и оснащение линий

44. Организация работы мясо-рыбного цеха, характеристика и оснащение линий

45. Организация работы птицегольевого цеха, характеристика и оснащение линий

По ПМ.02:

1. Технология приготовления и ассортимент заправочных супов. Правила подачи, приготовление Борща основного. Требования к качеству, условия хранения.

2. Технология приготовления пюреобразных супов. Требования к качеству, подаче, условия хранения.

3. Консервирование – виды, характеристика, сущность методов.

4. Пищевые жиры – ценность, классификация. Растительные масла, производство, виды, химический состав, требования к качеству, упаковка и хранение.

5. Масло коровье – виды, производство, химический состав, требования к качеству сливочного, условия и режим хранения. Использование.

6. Химический состав, строение зерна. Виды круп, показатели качества, использование, упаковка. Хранение.

7. Мука – химический состав, процесс производства, характеристика качества пшеничной муки, требования к клейковине, упаковка, хранение.

8. Колбасные изделия - пищевая ценность, классификация, характеристика вареных колбасных изделий, дефекты, хранение.
9. Химический состав и пищевая ценность молока, характеристика видов молока, требования к качеству, упаковка, маркировка, сроки и режим хранения, использование в кулинарии.
10. Алкогольные напитки - классификация, воздействие на организм, использование, упаковка и хранение. Ассортимент продукции местных производителей.
11. Сгущенные молочные продукты - виды, отличие, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение. Использование в кулинарии.
12. Виды кисло-молочных продуктов - пищевая ценность, характеристика, отличие, требование к качеству, упаковка, хранение, использование.
13. Сыры - химический состав, классификация, производство, использование, требование к качеству, упаковка и хранение.
14. Химический состав, строение, классификация яиц. Категории, требование к качеству. Дефекты, причины, использование.
15. Технологический процесс приготовления борщей, характеристика ассортимента, требования к качеству, правила подачи.
16. Технология приготовления рассольника. Ассортимент, отличия. Требования к качеству. Рассольник Ленинградский.
17. Прозрачные супы - подготовка компонентов, характеристика ассортимента, способы осветления бульонов, гарниры к ним, требования к качеству, подача. Бульон с пирожками.
18. Технологический процесс приготовления основного красного соуса, характеристика производных, использование, требования к качеству, хранение.
19. Пищевая ценность, классификация супов, их характеристика. Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Суп лапша домашняя с курицей, требования к качеству и правила подачи.
20. Рыбные соусы ассортимент. Правила подготовки компонентов, заправка, назначение, требования к качеству и хранению. Соус белый с рассолом.
21. Классификация, ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология приготовления отварных, припущенных, запеченных, фаршированных блюд из овощей, соуса к ним, правила подачи «Голубцы овощные».

22. Классификация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, общие правила варки, отпуска блюд и изделий, их ассортимент, требования к качеству и хранению. Технология приготовления «Запеканка рисовая».

23. Блюда и гарниры из жареных овощей, их ассортимент, отличие, процессы, происходящие в продуктах при жаренье. «Зразы картофельные», требования к качеству, правила подачи, подбор соуса.

24. Правила варки овощей, ассортимент блюд и гарниров из вареных овощей, правила оформления, подача, рекомендованные соусы. Правила расчета нормы сырья. Технология приготовления блюда «Картофельное пюре».

25. Общие правила варки каш различной консистенции, их использование. Требования к качеству и хранению.

26. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Подготовка, правила варки, технологический процесс приготовления блюда, их ассортимент, правила подачи и требования к качеству.

27. Технологический процесс приготовления фаршированных овощей, их ассортимент, оформление, подача, рекомендуемые соусы.

28. Технологический процесс приготовления белого основного соуса и его производных, использование, требования к качеству и хранению

29. Соусы сметанные и молочные, их ассортимент, технология приготовления и назначение. Требования к качеству, хранение.

30. Значение блюд из рыбы их классификация.

31. Правила варки и пропускания мяса, проходящие при этом.

32. Правила варки и пропускания птицы, проходящие при этом.

33. Правила варки и пропускания мясных субпродуктов (сырца, языка), проходящие при этом.

34. Правила, способы жаренья рыбы, подготовка полуфабрикатов, процессы происходящие при тепловой обработке.

35. Правила, способы жаренья мяса, подготовка полуфабрикатов, процессы происходящие при тепловой обработке.

36. Правила, способы жаренья птицы, подготовка полуфабрикатов, процессы происходящие при тепловой обработке.

37. Правила, способы жаренья мясных субпродуктов (печени, сердца), подготовка полуфабрикатов, процессы происходящие при тепловой обработке.

38.Технология приготовления, ассортимент блюд из филе птицы подбор гарниров, соусов, оформление.

39.Технология приготовления, ассортимент блюд из вырезки говядины подбор гарниров, соусов, оформление.

40.Технология приготовления, ассортимент блюд из корейки свинины подбор гарниров, соусов, оформление.

41.Технология приготовления, ассортимент блюд из грудинки баранины подбор гарниров, соусов, оформление.

42.Технология приготовления, ассортимент блюд из натуральной рубленой массы подбор гарниров, соусов, оформление.

43.Технология приготовления, ассортимент блюд из котлетной массы подбор гарниров, соусов, оформление.

44.Правила варки птицы, характеристика процессов, происходящих при этом. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из отварной птицы, условия и сроки хранения.

45.Блюда из припущенной и тушеной птицы, характеристика процессов, происходящих при этом. Приготовление и отпуск, требования к качеству, услуг. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из рубленой птицы. Характеристика процессов, происходящих при жарке изделий из рубленой птицы, условия и сроки хранения.

46.Правила жарки птицы целыми тушками, правила порционирования. Процессы, происходящие при жарке птицы. Оформление, отпуск, требования к качеству блюд, жаренной целыми тушками, условия и сроки хранения.

47.Значение в питании блюд из творога. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из натурального творога

48.Значение блюд из яиц в питании человека. Варка яиц в скорлупе и без скорлупы. Использование и правила отпуска вареных яиц. Приготовление и отпуск яичной каши. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд из вареных яиц. Изменение белковых веществ при варке.

49.Организация работы горячего цеха, характеристика и оснащение линий

50.Виды меню - назначение, принципы составления, правила записи и оформления

51.Каковы правила расчета сырья по плану-меню

52. Оперативный контроль за работой производства
53. Классификация и устройство пищеварочных котлов
54. Электрические пищеварочные котлы
55. Газовые пищеварочные котлы
56. Паровые пищеварочные котлы
57. Аппарат пароварочный электрический
58. Аппараты для жарки и выпечки
59. Сковороды электрические
60. Фритюрница электрическая секционнo-модулированная ФЭСМ-20
61. Фритюрница непрерывного действия ФНЭ-40
62. Шкаф жарочный электрический секционнo-модулированный
63. Шкаф пекарный ШПЭСМ-3

По ПМ.03.

1. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок
2. Разработка ассортимента сложных холодных соусов
3. Выполнение расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов при организации производства холодных блюд, закусок, соусов
4. Оформление ТК, сырьевой ведомости или наряд-заказа с использованием действующей НТД с учетом специфики предприятия, сезона, кондиции сырья согласно производственной программы
5. Выполнение оценки качества сырья и продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
6. Использование методов определения качества продуктов, получаемых со склада и от поставщиков
7. Выполнение организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд, закусок, соусов
8. Выполнение технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок, используя технологическое оборудование и инвентарь;
9. Выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов, используя технологическое оборудование и инвентарь, применяемых при производстве сложных холодных соусов

10. Выполнение различных видов сервировки и оформления сложных холодных блюд и закусок из различного сырья

11. Выполнение различных способов декорирования блюд сложными холодными соусами

12. Выполнение контроля качества и безопасности сложных холодных блюд, закусок, соусов в процессе приготовления и хранения

По ПМ.04 -

1. Производственная программа предприятия

2. Правила составления плана-меню цеха

3. Правила расчета сырья для выполнения производственной программы цеха предприятия

4. Составления заявок на склад, заполнение накладных

5. Оценка количества и качества сырья, организация процесса приемки, перемещения сырья на предприятии.

6. Организация работы кондитерского цеха предприятия

7. Инструктажи по охране труда и пожарной безопасности на предприятии

8. Методы приготовления сложных холодных десертов

9. Методы приготовления сложных горячих десертов

10. Оборудование, используемое на предприятии для приготовления сложных холодных десертов

11. Оборудование, используемое на предприятии для приготовления сложных горячих десертов

12. Инвентарь, используемый на предприятии для приготовления сложных холодных десертов

13. Инвентарь, используемый на предприятии для приготовления сложных горячих десертов

14. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов на предприятии

15. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов на предприятии

16. Промышленные п/ф, используемые для приготовления сложных холодных десертов на предприятии

17. Промышленные п/ф, используемые для приготовления сложных горячих десертов на предприятии
18. Технология приготовления основ из различного вида теста для сложных холодных десертов на предприятии
19. Технология приготовления основ из различного вида теста для сложных горячих десертов на предприятии
20. Санитарная обработка оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов на предприятии
21. Санитарная обработка инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов на предприятии
22. Ведение нормативной документации на предприятии
23. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.
24. Органолептический метод определения готовности и качества сложных горячих десертов.
25. Украшения и декорирование десертов на предприятии
26. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов на предприятии

По ПМ.05:

1. Освоение разработки ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Выполнение организации технологического процесса производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Выполнение приготовления специальных видов кондитерских изделий.
4. Выполнение приготовления мучных кондитерских изделий.
5. Использование технологического оборудования и инвентаря при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
6. Выполнение оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
7. Освоение контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции, умение проводить бракераж пищи
8. Выполнение организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов

9. Выполнение приготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря

10. Выполнение оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

По ПМ.06

1. Какова основная цель производственной практики и раскройте ее содержание?

2. Перечислите задачи прохождения производственной практики.

3. Что такое производственные показатели организации?

4. Перечислите методики расчета производственных показателей.

5. Обоснуйте необходимость планирования производственных показателей.

6. Какие нормативные документы вы использовали при составлении отчета по практике?

7. Как учитывались правила охраны труда и техники безопасности при проведении исследований во время производственной практики?

8. Что такое нормирование?

9. Перечислите известные вам виды норм.

10. Обоснуйте необходимость планирования работы исполнителей.

11. Что такое инструкция по охране труда?

12. Что такое инструкция по технике безопасности?

13. Что такое инструкция по пожарной безопасности?

14. Обоснуйте необходимость инструктирования исполнителей.

15. Как осуществляется контроль качества продукции и услуг на предприятиях?

16. Перечислите виды контроля.

17. Обоснуйте необходимость контроля качества продукции и услуг на предприятиях.

18. Перечислите методики анализа производственных показателей.

19. Особенности ведения табеля учета рабочего времени.

20. Расчет повременной заработной платы.

21. Расчет сдельной заработной платы.

22. Обоснуйте необходимость осуществления контроля работы исполнителей.

23. Критерии оценки качества выполняемых работ.
24. Особенности управления первичным трудовым коллективом.
25. Виды управленческой документации.
26. Функции отдела кадров на предприятии.
27. Подбор персонала на предприятии.
28. Виды заработной платы.
29. Мотивация на предприятии.
30. Виды поощрения работников.
31. Методы управления работниками предприятия.

По ПМ.07 :

Повар

1. Подготовка рабочего места по приготовлению п/ф
2. Подготовка рабочего места по приготовлению средней сложности холодных закусок
3. Подготовка рабочего места по приготовлению средней сложности холодных блюд
4. Подготовка рабочего места по приготовлению супов
5. Подготовка рабочего места по приготовлению бульонов
6. Подготовка рабочего места по приготовлению вторых блюд
7. Подготовка рабочего места по приготовлению соусов
8. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из сырья растительного происхождения с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
9. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
10. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
11. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
12. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из субпродуктов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря

13. Выполнение процесса приготовления средней сложности холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
14. Выполнение процесса приготовления средней сложности холодных блюд с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
15. Выполнение процесса приготовления заправочных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
16. Выполнение процесса приготовления молочных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
17. Выполнение процесса приготовления пюреобразных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
18. Выполнение процесса приготовления прозрачных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
19. Выполнение процесса приготовления холодных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
20. Выполнение процесса приготовления сладких супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
21. Выполнение процесса приготовления бульонов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
22. Выполнение процесса приготовления гарниров с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
23. Выполнение процесса приготовления вторых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
24. Выполнение процесса приготовления вторых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
25. Выполнение процесса приготовления вторых блюд из мяса, с/х птицы, дичи, кролика с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
26. Выполнение процесса приготовления блюд из яиц и творога с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
27. Выполнение процесса приготовления холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
28. Выполнение процесса приготовления горячих соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря

Кондитер

29. Подготовка рабочего места оборудования, сырья и материалов для приготовления тестовых основ.

30. Подготовка рабочего места оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов

31. Подготовка рабочего места оборудования, сырья и материалов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

32. Подготовка рабочего места оборудования, сырья и материалов для приготовления классических тортов и пирожных.

33. Подготовка рабочего места оборудования, сырья и материалов для приготовления обезжиренных тортов и пирожных.

34. Выполнение процессов приготовления тестовых основ с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

35. Выполнение процессов приготовления масляных кремов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

36. Выполнение процессов приготовления белковых кремов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

37. Выполнение процессов приготовления сливочных кремов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

38. Выполнение процессов приготовления заварных кремов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

39. Выполнение процессов приготовления помадок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

40. Выполнение процессов приготовления мастик с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

41. Выполнение процессов приготовления айсинга с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

42. Выполнение процессов приготовления украшений из шоколада с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

43. Выполнение процессов приготовления глазурей с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

44. Выполнение процессов приготовления кондитерских изделий с использованием промышленных полуфабрикатов.

45. Выполнение процессов приготовления классических тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

46. Выполнение процессов приготовления классических пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

47. Выполнение процессов приготовления легких обезжиренных тортов.

48. Выполнение процессов приготовления легких обезжиренных пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

49. Выполнение процессов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

Показатели, критерии и шкала оценивания устных ответов

Шкала оценивания	Показатели
отлично	обучающийся исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал по вопросам, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с решением практических задач и способен обосновать принятые решения, не допускает ошибок
хорошо	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу его излагает, не допускает существенных неточностей при ответах, умеет грамотно применять теоретические знания на практике, а также владеет необходимыми навыками решения практических задач
удовлетворительно	обучающийся освоил только основной материал, однако не знает отдельных деталей, допускает неточности и некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала и испытывает затруднения при выполнении практических задач
неудовлетворительно	обучающийся не раскрыл основное содержание материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ХОДЕ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация обучающихся в форме дифференцированного зачета проводится в учебном кабинете.

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	№ 7303 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, № 7302 Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
- лабораторий	№6108 Лаборатория Оценка качества полуфабрикатов и готовой продукции
-учебный цех	№ 7301 Учебный кулинарный цех
2. Оборудование помещения и рабочих мест	№ 7303 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, № 7302 Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Комплекты мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, персональные компьютеры, ноутбук, принтер, телевизор. Программное обеспечение: Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы.
	№ 7301 Учебный кулинарный цех .Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: персональные компьютеры, принтер, проектор, Средства обучения: доска аудиторная комплект учебно-наглядных пособий, муляжи: Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Тепловое оборудование: плита электрическая, пароконвектомат, шкаф жарочный, микроволновая печь и т.д. Механическое оборудование: мясорубка, планетарный миксер, кухонный комбайн, блендер и т.д. Холодильное оборудование: шкаф холодильный с морозильной камерой и т.д. Вспомогательное оборудование: столы производственные, стеллажи, ванны моечные и т.д. Посуда, кухонный инвентарь.
	№ 7402 Учебный кондитерский цех Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Тепловое оборудование: плита индукционная, шкаф жарочный, микроволновая печь, ванна для растопки шоколада и т.д. Механическое оборудование: планетарный миксер, блендер и т.д. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, ларь морозильный и т.д. Вспомогательное оборудование: столы производственные, стеллажи, ванны моечные и т.д. Посуда, кухонный инвентарь
	№6108 Лаборатория Оценка качества полуфабрикатов и готовой продукции Комплекты лабораторной мебели и мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук, персональный компьютер, принтер SAMSUNGML-1210 Средства обучения: экран проекционный доска классная, , комплект учеб-



Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
	но-наглядных пособий, методической литературы и оборудование для выполнения лабораторных работ: -фотоэлектроколориметрKF-77; -РН-метр лабораторный CheckerbyHANNA; -поляриметр П-161М ; -рефрактометр RL3; -ареометры (набор) АОН-1 ; -термометры (набор) ; -весы аналитические с наборами гирь (демонстрацион); -весы аналитические типа НТР высокоточные VIBРАНТ; VIBRAAJ ; -весы лабораторные электронные торговые МК 3,2-A22 ; -лабораторная химическая посуда, реактивы, инструменты и др. -аптечка
3.Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук, персональный компьютер, принтер SAMSUNGML-1210

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва :Русайнс, 2020. - 121 on-line. -
	Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / ред. В. И. Мошков. - Москва :Русайнс, 2021. - 79 с.
	Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + eПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2018
	Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. А. Зайцева. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 176 on-line
	Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с-BOOK.ru.
	Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. А. Зайцева. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 176 on-line
	Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева [и др.]. - Москва :КноРус, 2021. - 196 on-line. - (Среднее проф. образование)
	Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс] : учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. - 4-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 432 on-line. - I
	Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. - 4-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 428 on-line.
	Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс] : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. - Москва :КноРус, 2021. - 215 on-line.
	Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. Д. Торопова. - 2-е изд., испр. и доп. -



Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 348 on-line.</p> <p>Саенко, О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс] : учебник / О. Е. Саенко, С. А. Данильченко. - Электрон. текстовые дан. - Москва :КноРус, 2018. - on-line. - (Среднее проф. образование).</p> <p>Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва : Альфа - М; Инфра-М, 2018. - 412 on-line : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN</p> <p>Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2018</p> <p>Приготовление блюд из овощей и грибов : учебное пособие / Д. Р. Алхасова, А. А. Богачева. - Ростов на Дону : Феникс, 2018.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост.: О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова, А. А. Богачева. - Ростов на Дону : Феникс, 2018</p> <p>Оборудование предприятий общ. Питания Электронный ресурс:Уч.пос. / В.Ф.Кащенко-М.:НИЦ ИНФРА-М,2018-412с.- Znanium.com</p> <p>Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2018.-374 с.</p> <p>Самородова И. П Приготовление блюд из мяса и домашней птицы .Год выпуска: 2017 г 128 с</p> <p>Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы Год выпуска: 2017, 2018 160 с</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Год выпуска: 2017 208 с</p> <p>Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - Москва : КНОРУС, 2017.</p> <p>с</p>
Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, курсовых, лабораторных и самостоятельных работ	<p>ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)</p> <p>ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)</p> <p>ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)</p> <p>ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)</p> <p>ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15)</p> <p>ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)</p> <p>ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания</p> <p>ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)</p> <p>ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)</p> <p>ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу</p> <p>ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)</p> <p>ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.</p> <p>ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.</p> <p>ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)</p>

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43.02.15.ФОС.ПП

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ(по профилю специальности)

С.27/28

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2
	СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07. 2016N 265-ФЗ.
	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
Интернет-источники	Интернет сайты: http://base.garant.ru/ , http://www.consultant.ru https://rg.ru , http://docs.cntd.ru/ , http://ohranatruda.ru/http://st.vstu.by/http://www.internet-law.ru/
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Кнорус». ООО «Кнорус медиа» Договор № 18499443 от 013.01.2020 г.на использование электронной библиотечной системы BOOK.ru. - https://www.book.ru/
	ЭБС «Академия». ООО «ОИЦ «Академия» - (Лицензионный договор № 000431/ЭБ-19 от 09.04.2019) на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям. - https://www.academia-moscow.ru
	ЭБС «Университетская библиотека Онлайн» - контракт № 6 от 18.03.2019 г. на оказание услуг по организации доступа к базовой коллекции ЭБС. https://biblioclub.ru/c
Периодические издания	ШЕФ – АРТ/CHEFART
	Технология пищевой и перерабатывающей промышленности
	АПК- продукты здорового питания;
	Рыбное хозяйство;

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43.02.15.ФОС.ПП

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ(по профилю специальности)

С.28/28