



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

УТВЕРЖДАЮ
Начальник колледжа
С.М. Карпович

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43.02.15.ФОС.УП

РАЗРАБОТЧИК	механико- технологическое отделение
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ВЕРСИЯ	V.1
ГОД РАЗРАБОТКИ	2023

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы учебной практики и 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	10
3.ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ХОДЕ АТТЕСТАЦИИ.....	19

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет.

ФОС включает компетентностно-оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации.

1.2. Результаты освоения программы учебной 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	Код контролируемой компетенции (или ее части) и планируемые результаты освоения практики	Наименование оценочного средства
ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
1	Выполнение поварских работ по разработке ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	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	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ а процессе прохождения практики; дневник практики, аттестационный лист, характеристика, журнал практического обучения дифференцированный зачет по результатам практики.
2	Выполнение поварских работ по расчету массы мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для изготовления полуфабрикатов	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Результат: знает	
3	Выполнение поварских работ по организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	
4	Выполнение поварских работ по подготовке мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени и сырья растительного происхождения для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвен-	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	

№ п/п	Контролируемые виды производственной работы на практике по разделам	Код контролируемой компетенции (или ее части) и планируемые результаты освоения практики	Наименование оценочного средства
5	тарь Выполнение поварских работ по контролю безопасности подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.	
ВД 2 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			
1	Выполнение поварских работ по разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	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 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	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ в процессе прохождения практики; дневник практики,
2	Выполнение поварских работ по организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной		аттестационный лист, характеристика, журнал практического обу-

№ п/п	Контролируемые виды производственной работы на практике по разделам	Код контролируемой компетенции (или ее части) и планируемые результаты освоения практики	Наименование оценочного средства
	продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов сыра, рыбы, мяса и птицы	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	чения
3	Выполнение поварских работ по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции, применению различных технологий, оборудования и инвентаря	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 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	дифференцированный зачет по результатам практики.
4	Выполнение поварских работ по сервировке и оформлению сложной горячей кулинарной продукции	ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
5	Выполнение поварских работ по контролю безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции	<p>Результат: знает</p> <ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, 	

№ п/п	Контролируемые виды производственной работы на практике по разделам	Код контролируемой компетенции (или ее части) и планируемые результаты освоения практики	Наименование оценочного средства
		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.	
Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» (ПМ.07)			
1	Выполнение поварских работ по подготовке рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов Выполнение поварских работ по приготовлению и презентации п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов	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. Результат: Способен: - производить подготовку рабочего места согласно производственной программы предприятия с учетом НТД для ПОП; - производить подготовку сырья согласно производственной программы предприятия с учетом НТД для ПОП; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ а процессе прохождения практики; дневник практики, аттестационный лист, характеристика, журнал практического обучения дифференцированный зачет по ре-

№ п/п	Контролируемые виды производственной работы на практике по разделам	Код контролируемой компетенции (или ее части) и планируемые результаты освоения практики	Наименование оценочного средства
		<p>склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления кулинарной продукции; - знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - выбирать вид сырья и способы обработки, приготовления - оценивать основные критерии качества кулинарной продукции; - анализировать технологию приготовления кулинарной продукции; - определять режимы приготовления, реализации и хранения кулинарной продукции; - использовать актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции; - анализировать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта <p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; - знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - выбирать вид сырья и способы обработки, приготовления - оценивать основные критерии качества полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; - анализировать технологию приготовления полуфабрика- 	результатам практики.

№ п/п	Контролируемые виды производственной работы на практике по разделам	Код контролируемой компетенции (или ее части) и планируемые результаты освоения практики	Наименование оценочного средства
		тов, средней сложности холодных закусок и блюд; - определять режимы приготовления, реализации и хранения полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; - использовать актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; - анализировать различные способы и приемы приготовления полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.	

2. КОМПЕТЕНТНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

2.1. Перечень компетентностно-оценочных материалов

Функциональный признак оценочного средства	Метод/форма контроля
Аттестационный лист, характеристика, дневник-отчет по практике.	-отчет по практике, аттестационный лист и характеристика обучающегося за период прохождения практики позволяют оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, 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:

- персональные результаты выполнения программы учебной практики;
- аттестационный лист за период практики;
- характеристика, за период практики.

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 учебной практики; - обучающийся способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи; - 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 учебной практики; - обучающийся способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи; - 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, - 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;

Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету по программе учебной практики.

По ПМ.01 - 3 семестр:

1. Принципы и правила составления производственной программы овощного цеха.
2. Принципы и правила составления программы производственной мясного цеха.
3. Принципы и правила составления программы производственной рыбного цеха.
4. Принципы и правила составления программы производственной птицегазового цеха.
5. Техническая документация предприятий общественного питания: сборники рецептур блюд, ГОСТы и т.д.
6. Организация работы в мясном цехе предприятия, перерабатывающего сырье для своего производства; инвентарь, оборудование и приспособления.
7. Организация работы в рыбном цехе, инвентарь, оборудование и приспособления
8. Организация работы в овощном цехе, инвентарь, оборудование и приспособления
9. Правила расчета выхода полуфабрикатов из овощей.
10. Правила приемки продуктов на склад.
11. Правила приемки мяса.
14. Бракераж п/ф и кулинарных изделий, способы, ответственность работников, правила ведения журнала.
15. Санитарно-технические требования к хранению и отпуску продуктов.
16. Организация снабжения ПОП, приемка продовольственных товаров.
17. Складское хозяйство.
18. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции при организации работы цехов по выпуску полуфабрикатов.
19. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.
20. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.
21. Картофелеочистительные машины.
22. Овощерезательные машины.

- 23.Протири-резательные машины.
- 24.Мясорубки.
- 25.Фаршемешалка.
- 26.Машина для рыхления мяса.
- 27.Котлетоформовочная машина.
- 28.Рыбоочиститель.
- 29.Холодильное оборудование.
- 30.Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей.
- 31.Обработка картофеля.
- 32.Обработка корнеплодов.
- 33.Обработка капустных овощей.
- 34.Обработка луковых, тыквенных и томатных овощей.
- 35.Обработка салатных, шпинатных овощей, пряной зелени, бобовых и зерновых овощей.
- 36.Обработка десертных овощей.
- 37.Способы переработки овощей и их использование.
- 38.Централизованное производство овощных полуфабрикатов, требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов.
- 39.Обработка грибов.
- 40.Обработка и разделка рыбы с костным скелетом
- 41.Особенности разделки рыбы для фарширования.
- 42.Особенности обработки некоторых видов рыб.
- 43.Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом.
- 44.Приготовление полуфабрикатов из рыбы, требования к качеству полуфабрикатов и безопасному хранению.
- 45.Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс рыб, требования к качеству и безопасному хранению.
- 46.Обработка и использование рыбных отходов, требования к качеству и безопасному хранению.
- 47.Обработка нерыбного водного сырья, требования к качеству и безопасному хранению.
- 48.Технологическая схема механической обработки мяса.
- 49.Разделка туш говяжьих.
- 50.Разделка туш мелкого рогатого скота.

51.Ассортимент полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и субпродуктов, требования к качеству и безопасному хранению.

52.Особенности обработки поросят, диких животных, субпродуктов и костей, требования к качеству и безопасному хранению.

53.Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика, требования к качеству и безопасному хранению.

54. Способы минимизации отходов при подготовке сырья для приготовления п/ф.

55. Актуальные направления в приготовлении п/ф из мяса, рыбы, птицы и растительного сырья.

56. Технологические добавки и начинки, характеристика, технология приготовления начинок для фарширования п/ф, требования к качеству, условия и сроки хранения.

57.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении п/ф, способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы сырья.

По ПМ.02 - 4 семестр:

1.Оперативное планирование работы производства доготовочных предприятий

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

3. Организация работы горячего цеха, характеристика и оснащение линий

4. Техническая документация предприятий общественного питания

5. Принципы и правила составления производственной программы горячего цеха

6. Каковы правила расчета сырья по плану-меню

7. Организация работы в суповом отделении, оборудование, посуда, норма воды

8. Организация работы в соусном отделении горячего цеха, оборудование, инвентарь, оснащение линий

9. Требования к организации рабочих мест, расположению оборудования, инвентаря, санитарной гигиены

10. Производственная программа - правила разработки и применение

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

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

13. Классификация супов, пищевая ценность, правила варки бульонов, нормы закладки, формирование вкуса и аромата. Супы-пюре, особенности технологического процесса при приготовлении и отпуске, требования к качеству и режиму хранения.

14. Классификация, ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология приготовления отварных, припущенных, запеченных, фаршированных блюд из овощей, соуса к ним.

15.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».

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

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

18. Правила варки и припускания овощей, характеристика ассортимента, соусы к ним. Требования к качеству и правила подачи.

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

20. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных овощей. Ассортимент, подбор гарниров, соусов, правила оформления и подачи.

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

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

23. Блюда из тушеных овощей, ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление, подача, требования к качеству. Рагу овощное.

24. Значение в питании, классификация и ассортимент соусов. Технология приготовления красного соуса и его производных. Назначение, требования к качеству и хранению.

25. Блюда из бобовых. Подготовка сырья, правила варки, ассортимент, подбор соусов, правила подачи и оформления.

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

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

28. Сыры - химический состав, классификация, производство, использование, требование к качеству, упаковка и хранение.

29. Виды кисло-молочных продуктов - пищевая ценность, характеристика, отличие, требование к качеству, упаковка, хранение, использование.

30. Сгущенные молочные продукты - виды, отличие, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение. Использование в кулинарии.

31. Химический состав и пищевая ценность молока, характеристика видов молока, требования к качеству, упаковка, маркировка, сроки и режим хранения, использование в кулинарии

32. Колбасные изделия - пищевая ценность, классификация, характеристика вареных колбасных изделий, дефекты, хранение.

33. Алкогольные напитки - классификация, воздействие на организм, использование, упаковка и хранение. Ассортимент продукции местных производителей.

34. Мясокопченности - классификация, понятие о производстве, характеристика видов, требования к качеству и хранению, использование.

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

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

37. Классификация овощей, характеристика групп. Корнеплоды – история, химический состав, качество, хранение, использование.

38. Качество пищевых продуктов и методы его определения.

39. Солёные рыбные товары, их классификация, способы посола, требования к качеству, использование, условия и сроки хранения.

40. Мясные консервы - классификация, назначение, маркировка, условия и сроки хранения.

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

42. Химический состав и пищевая ценность овощей. Характеристика тыквенных овощей, качество, хранение.

43. Классификация овощей, характеристика групп. Корнеплоды – история, химический состав, качество, хранение, использование.

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

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

46. Классификация свежих плодов, химический состав, краткая характеристика групп. Субтропические и тропические плоды.

47. Пищевая ценность, производство и характеристика ассортимента хлеба, требования к качеству, дефекты, причины, упаковка и хранение.

48. Значение переработанных плодов, виды, характеристика сушеных плодов и ягод, использование, качество, упаковка, хранение.

49. Сахар - энергетическая ценность, производство, виды, показатели качества, использование, упаковка и хранение.

По ПМ.07 - 5 семестр:

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.

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 учебных специализированных кабинетах:

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
учебный цех	№ 7406 Учебный кулинарный цех № 7407 Учебный кондитерский цех
2. Оборудование помещения и рабочих мест	№ 7406 Учебный кулинарный цех Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Тепловое оборудование: плиты индукционные, пароконвектоматы, шкаф жарочный, микроволновая печь, фритюрница и т.д. Механическое оборудование: мясорубка, планетарный миксер, кухонный комбайн, блендер, слайсер и т.д. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, ларь морозильный, камера шоковой заморозки и т.д. Вспомогательное оборудование: столы производственные, стеллажи, ванны моечные и т.д. Посуда, кухонный инвентарь
	№ 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.
	№ 7407 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.
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: проектор, персональные компьютеры, ноутбук, принтер, телевизор.

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	<p>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. -</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева [и др.]. - Москва :КноРус, 2021. - 196 on-line. - (Среднее проф. образование)</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. Д. Торопова. - 2-е изд., испр. и доп. - 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</p>

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	128 с Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы Год выпуска: 2017, 2018 160 с Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Год выпуска: 2017 208 с Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - Москва : КНОРУС, 2017. с
Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, курсовых, лабораторных и самостоятельных работ	ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16) ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15) ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16) ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15) ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15) ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15) ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16) ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16) ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15) ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14) 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 хране-

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>ния пищевых продуктов.</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.</p> <p>Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»</p> <p>Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.</p> <p>Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07. 2016N 265-ФЗ.</p> <p>Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007</p>
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	<p>ЭБС «Кнорус». ООО «Кнорус медиа» Договор № 18499443 от 13.01.2020 г.на использование электронной библиотечной системы BOOK.ru. - https://www.book.ru/</p> <p>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</p> <p>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</p>
Периодические издания	<p>ШЕФ – АРТ/CHEFART</p> <p>Технология пищевой и перерабатывающей промышленности</p> <p>АПК- продукты здорового питания;</p> <p>Рыбное хозяйство;</p>