

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя  
Исполнительный директор  
Сибирской ассоциации гостеприимства

 И.В. Максимова

«18» октября 2017 г.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ



### Учебной практики

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
Специальность

Красноярск  
2017

Учебная практика: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчики  Н.С. Зайцева  
 Е.А. Ляш  
 В.В. Казина

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	4
2	ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ .....	42
2.1	<i>Учебная практика</i>	42
2.1.1	<i>Учебная практика УП.07.01</i>	42
2.2	<i>Перечень вопросов для подготовки зачета</i>	42
2.3	<i>Экзамен (квалификационный)</i> .....	44

## 1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
1	1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- требования, предъявляемые к знаниям, умениям, навыкам работника общественного питания;</li> <li>- роли, функции и задачи техника-технолога в современных организациях общественного питания.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать интерес к своей будущей профессии через: участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; участие в органах студенческого самоуправления; участие в социально-проектной деятельности; портфолио студента;</li> <li>- обосновать выбор профессии.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирование работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- методами оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- навыками принятия управленческих решений.</li> </ul>	-наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной</li> </ul>	

		<p>профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к производственному персоналу;</li> <li>- организацию и технологию приготовления полуфабрикатов в предприятиях общественного питания.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать правильную последовательность выполнения действий по организации собственной деятельности;</li> <li>- корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы по производству полуфабрикатов;</li> <li>- демонстрировать выполнение профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способами и приёмами эффективной организации процесса производства полуфабрикатов и деятельности производственного персонала;</li> <li>- навыками оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<p>- билеты зачета.</p>
		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности протекания конфликтов на производстве;</li> <li>- пути предотвращения, урегулирования и разрешения конфликтов на производстве.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях;</li> <li>- понимать ответственность за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <p>- билеты зачета.</p>

			полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
			<i>Владеть:</i> - навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - навыками по разрешению, преодолению и предупреждению конфликтов в профессиональной деятельности.	
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		<i>Знать:</i> - состав источников информации, необходимых для решения профессиональных задач; - приёмы поиска информации в профессиональной деятельности.	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
		<i>Уметь:</i> - использовать различные источники, включая электронные и Интернет – ресурсы; - обосновывать выбор и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленных задач; - получать и эффективно использовать необходимую информацию.		
		<i>Владеть:</i> - навыками эффективного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач; - навыками использования информации в области профессиональной деятельности.		
	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии		<i>Знать:</i> - программы, необходимые для профессиональной деятельности.	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;
		<i>Уметь:</i>		

		<p>профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- результативно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять результаты самостоятельной работы с использованием информационно-коммуникационных технологий.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>- билеты зачета.</p>
		<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемы самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения;</li> <li>- нормы деловой культуры: речевой этике, конструктивное сотрудничество;</li> <li>- принципы толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, потребителями.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения;</li> <li>- эффективно взаимодействовать со студентами, преподавателями в ходе выполнения заданий;</li> <li>- соблюдать этические нормы (уважение, вежливость и т.п.);</li> <li>- участвовать в студенческом самоуправлении.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения для работы в команде;</li> <li>- правилами деловой культуры при общении с коллегами,</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <p>- билеты зачета.</p>

			руководством, потребителями.	
		ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<i>Знать:</i> - понятия «лидерство», «руководство», «управление»; - методы и стили руководства.	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
	<i>Уметь:</i> - принимать мнения других членов команды; - отстаивать свое мнение; - своевременно оказывать помощь членам команды при выполнении профессиональных задач; - проявлять ответственность за работу членов коллектива, результат выполнения заданий.			
	<i>Владеть:</i> - самоанализом и коррекцией результатов собственной работы; - тактикой аргументирования при проведении собраний коллектива.			
		ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<i>Знать:</i> - информацию о дополнительных занятиях, дополнительных рабочих профессиях, курсах дополнительного профессионального образования	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
	<i>Уметь:</i> - организовывать самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля: а) самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т. п.); б) посещение дополнительных занятий; в) освоение дополнительных рабочих профессий; г) обучение на курсах дополнительного профессионального образования.			



		<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о новых технологиях в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т. п.).</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.</p>
		<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы;</li> <li>- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы;</li> <li>- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования мяса;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении,</li> </ul>	
--	--	--	--	--

			<p>замораживании, размораживании и хранении мяса.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</li> <li>- расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;</li> <li>- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленного мяса.</li> </ul>	
		<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>

			<p>рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.</li> </ul>	
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</li> <li>- расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</li> <li>- подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленной рыбы.</li> </ul>	

		<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени;</li> <li>- методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>
--	--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</li> <li>- расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы.</li> </ul>	
		<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канпе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент канпе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <p>- билеты зачета.</p>

			<p>ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок и заготовок для них;</li> <li>- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p>

		<p>сложных холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul>	- билеты зачета.
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных закусок;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- приготовления сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных закусок.</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.



		(домашней) птицы	<p>из мяса, рыбы и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- требования к качеству готовых сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы и заготовок для них;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;</li> <li>- температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных мясных, рыбных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;</li> <li>- технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> </ul>	
--	--	------------------	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и заготовок к ним;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных блюд;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.</li> </ul>	
		ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных соусов;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- требования к качеству готовых сложных холодных соусов и заготовок для них;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов;</li> <li>- температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> <li>- правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов;</li> <li>- технологию приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.

			<p>приготовления сложных холодных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов;</li> <li>- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения</p>

			<p>приготовления сложных холодных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных соусов.</li> </ul>	<p>отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>
		<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных супов;</li> <li>- методы организации производства сложных супов;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- технологию приготовления сложных супов</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>

			<p>(пюреобразных, прозрачных, национальных);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>

			<p>различными способами.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных супов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных супов;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>
		<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных горячих соусов;</li> <li>- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>- правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов;</li> <li>- виды технологического оборудования и</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>

			<p>производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>- температуру подачи сложных горячих соусов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>



		<p>сложных горячих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</li> </ul>	
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>
	<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из различных типов сыров;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>- температуру подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>	
		<p><i>Уметь:</i></p>	наблюдение и экспертная

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</li> </ul>	оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.

		(домашней) птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы;</li> <li>- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- технологию приготовления сложных блюд из мяса и птицы;</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> </ul>	
--	--	------------------	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>	
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <p>- билеты зачета.</p>
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <p>- билеты зачета.</p>

		кулинарной продукции.	
	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>- температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.

			<p>праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отделочные полуфабрикаты и украшения для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- технику и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> <li>- применять коммуникативные умения.</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <p>- билеты зачета.</p>
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения</p>

		<p>изделий и праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul>	<p>практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>
	<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>



			<p>использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- отделочные полуфабрикаты и украшения для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> </ul>	
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.;</li> <li>- оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов сложными отделочными полуфабрикатами.</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- основные критерии оценки качества теста,</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.

			<p>полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- отделочные полуфабрикаты и украшения для мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- технику и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p>

		<p>приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления мелкоштучных кондитерских изделий.</li> </ul>	<p>- билеты зачета.</p>	
		<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <p>- билеты зачета.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- технику и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба , мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;;</li> <li>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных десертов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов;</li> <li>-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;</li> <li>- методы приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>-технологию приготовления сложных холодных десертов (фруктов, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже);</li> <li>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов;</li> <li>- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодных десертов;</li> <li>- сервировка и подача сложных холодных десертов;</li> <li>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных холодных десертов;</li> <li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета.</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных десертов;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию.</li> </ul>	
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления холодного десерта;</li> <li>- приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>- оформления и отделки сложных холодных десертов;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
		ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных горячих десертов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;</li> <li>-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов;</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>-технологию приготовления сложных горячих десертов (суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе);</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>- начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов;</li> <li>- варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении горячих десертов;</li> <li>- сервировка и подача сложных горячих десертов;</li> <li>-температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;</li> <li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- использовать различные способы и приемы</li> </ul>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p>

			<p>приготовления сложных горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных горячих десертов;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;</li> <li>- приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- оформления и отделки сложных горячих десертов;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul>	<p>- билеты зачета.</p>
--	--	--	---	-------------------------

## **2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

### ***2.1 Учебная практика***

Согласно учебному плану программы подготовки специалистов среднего звена учебная практика УП.07 проходит по окончании первого семестра.

Учебная практика является логическим продолжением теоретического курса МДК.07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса» и нацелена на приобретения практических навыков в обработке сырья и приготовления полуфабрикатов. Программа учебной практики базируется на знаниях, полученных в процессе изучения курса МДК.07.01.

В свою очередь, знания, полученные в ходе прохождения учебной практики УП.07, выступают в качестве базовых для сдачи квалификационного экзамена по ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар и 7512 кондитер».

Целью оценки по учебной практике является оценка сформированности профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение, экспертная оценка организации процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции.

Контроль и оценка дидактических единиц «уметь» и «иметь практический опыт» осуществляется с использованием следующих форм и методов: ежедневное наблюдение, экспертная оценка технологических процессов подготовки и приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности кулинарной продукции.

### ***2.2 Перечень вопросов для подготовки зачета***

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Основные термины и определения в соответствии с ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

2. Технологические принципы производства кулинарной продукции.

3. Общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию общественного питания в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».

4. Классификация способов кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов. Основные определения способов кулинарной обработки в

соответствии с ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

5. Характеристика механических способов обработки сырья и пищевых продуктов.

6. Характеристика гидромеханических способов обработки сырья и пищевых продуктов.

7. Характеристика массообменных способов обработки сырья и пищевых продуктов.

8. Характеристика химических, биохимических и микробиологических способов обработки сырья и пищевых продуктов.

9. Характеристика способов тепловой обработки кулинарной продукции.

10. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

11. Физико-химические изменения, происходящие при использовании различных способов кулинарной обработки пищевых продуктов.

12. Технологические процессы механической кулинарной обработки овощей, их характеристика.

13. Ассортимент полуфабрикатов из овощей для блюд массового спроса, их характеристика. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.

14. Технологические процессы механической кулинарной обработки грибов, их характеристика.

15. Ассортимент полуфабрикатов из грибов для блюд массового спроса, их характеристика. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.

16. Технологические процессы механической кулинарной обработки мяса, их характеристика.

17. Разделка мяса. Кулинарное использование частей полутуш говядины, туш мелкого скота, свинины.

18. Ассортимент простых и основных полуфабрикатов из мяса для блюд массового спроса, их характеристика. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.

19. Технология приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов для блюд массового спроса. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.

20. Технологические процессы механической кулинарной обработки рыбы, их характеристика.

21. Ассортимент простых и основных полуфабрикатов из рыбы для блюд массового спроса, их характеристика. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.

22. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса из морепродуктов. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.

23. Технологические процессы механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов, их характеристика.

24. Ассортимент простых и основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов для блюд массового спроса, их характеристика. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.

25. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса из субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.

### **2.3 Экзамен (квалификационный)**

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар, 7512 кондитер» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению изучения учебной программы профессионального модуля.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - междисциплинарных курсов, производственной практики (по профилю специальности) и направлен на оценку результатов преимущественно теоретического обучения и практической подготовленности.

Экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания результатов освоения обучающимися профессионального модуля с участием представителей работодателя. Экзамен (квалификационный) выявляет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и сформированность у него профессиональных компетенций, указанных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» ФГОС СПО.

Задания экзамена (квалификационного) рассчитаны на комплексную проверку профессиональных и общих компетенций.

Задания экзамена (квалификационного) носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер, т. к. компетенция проявляется в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях, нетождественных тем, в которых они формировались. Это означает направленность заданий на решение не учебных, а профессиональных задач.

Содержание заданий максимально приближено к ситуациям профессиональной деятельности.

*Критерии оценивания знаний студентов на экзамене (квалификационном)*

Проверка качества подготовки студентов на экзамене заканчивается выставлением отметок по принятой пятибалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Профессиональный модуль считается освоенным, если обучающийся на экзамене (квалификационном) выполнил все предусмотренные задания на положительную отметку.

Для вынесения положительного заключения об освоении вида профессиональной деятельности, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» ФГОС СПО. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций ставится оценка «неудовлетворительно».

Критерии оценки знаний студентов устанавливаются в соответствии с требованиями к профессиональной подготовке, исходя из действующих учебных планов и программ, с учётом характера конкретной дисциплины, а также будущей практической деятельности выпускника.

При проведении экзамена (квалификационного) рекомендуется использовать следующие критерии оценивания:

- **«отлично»** ставится, если дан полный, развернутый ответ на теоретический вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала; практическое задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрано и подготовлено необходимое оборудование, вся работа проведена в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов с наибольшей точностью; научно грамотно, логично сформулированы выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнены все технологические карты и технологические схемы; проявлены организационно-трудовые умения (студент поддерживает чистоту рабочего места); работа осуществлялась по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием;

- **«хорошо»** ставится, если дан полный, развернутый ответ на теоретический вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным

языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.; практическое задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрано и подготовлено необходимое оборудование; научно грамотно, логично сформулированы выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнены все технологические карты и технологические схемы; проявлены организационно-трудовые умения (студент поддерживает чистоту рабочего места); работа осуществлялась по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием; однако работа проведена в условиях, не обеспечивающих достаточной точности или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, выводы сделаны неполные;

- **«удовлетворительно»** ставится, если дан неполный ответ на теоретический вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная; практическое задание выполнено правильно не менее чем наполовину, однако объём выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты по основным, принципиально важным задачам работы; в ходе выполнения задания были допущены ошибки в формулировании выводов; работа проведена в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью; в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в технологических картах и технологических схемах) не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения;

- **«неудовлетворительно»** ставится, если дан неполный ответ на теоретический вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная; практическое задание выполнено не полностью; не подготовлено необходимое оборудование и объём выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; расчеты произведены неправильно; допущены две (и более) грубые ошибки в ходе выполнения задания, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием.

Для проведения экзамена (квалификационного) подготовлен комплект оценочных средств в виде экзаменационных билетов. В структуру билета входит 3 вопроса, содержащие 2 задания на знание теоретического материала, выполнение практического задания. Количество экзаменационных билетов: 33.

Посредством теоретических вопросов определяются знания в области технологических процессов механической кулинарной обработки сырья и производства полуфабрикатов для блюд массового спроса, технологических процессов приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса. Практическое задание предполагает приготовление кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса, составление технологических карт и схем на приготовленную кулинарную продукцию, мучные кондитерские изделия, органолептическую оценку качества готовой кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий.

Экзамен проводится в учебной аудитории и лаборатории технологии приготовления пищи.

*Контрольные вопросы к экзамену (квалификационному)*

1. Технологические свойства овощей. Классификация овощей. Товароведная характеристика овощей. Требования к овощам. Сроки и условия хранения.

2. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке овощей. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.

3. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки овощей.

4. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из овощей для блюд массового спроса. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.

5. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки грибов.

6. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из грибов для блюд массового спроса. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.

7. Технологические свойства мяса. Товароведная характеристика сырья. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.

8. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.

9. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки мяса.

10. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Кулинарное использование частей говядины.

11. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Кулинарное использование частей туш мелкого скота.

12. Разделка туш свинины. Кулинарное использование частей туш свинины. Обработка поросят.

13. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.



14. Ассортимент, технология приготовления простых и основных полуфабрикатов из мяса для блюд массового спроса. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.

15. Обработка мясных субпродуктов и костей. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов для блюд массового спроса. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.

16. Технологические свойства рыбы. Товароведная характеристика сырья. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.

17. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.

18. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.

19. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом.

20. Ассортимент, технология приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы для блюд массового спроса. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.

21. Обработка рыбных отходов, их использование.

22. Обработка морепродуктов. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из морепродуктов.

23. Технологические свойства сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов. Товароведная характеристика сырья. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.

24. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.

25. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов.

26. Ассортимент, технология приготовления простых и основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов для блюд массового спроса. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.

27. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса из субпродуктов. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.

28. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд и закусок.

29. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

30. Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

31. Холодные блюда и закуски из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

32. Холодные закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

33. Значение супов в питании. Классификация супов.

34. Способы и приемы приготовления бульонов. Технологические требования к приготовлению бульонов из мяса, птицы, рыбы, костей, отваров из грибов, овощей, круп. Требования к качеству.

35. Заправочные супы. Общие правила варки, классификация, ассортимент, особенности технологии приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

36. Молочные супы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

37. Пюреобразные супы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, способы подачи и оформления. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

38. Прозрачные супы. Ассортимент, виды «оттяжек», технология приготовления, способы подачи и оформления. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

39. Холодные супы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, способы подачи и оформления. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

40. Сладкие супы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

41. Горячие соусы. Значение в питании. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

42. Холодные соусы. Значение в питании. Классификация, ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

43. Блюда из овощей и грибов. Значение в питании. Классификация, ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.

44. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных овощей и грибов. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

45. Блюда и гарниры из жареных и запеченных овощей и грибов. Ассортимент, технологический процесс приготовления, способы подачи и оформления. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

46. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка к тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация, ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

47. Блюда из яиц и творога. Значение в питании. Характеристика сырья. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

48. Блюда из мяса. Значение в питании. Классификация, ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.

49. Блюда из отварного, припущенного и тушеного мяса и субпродуктов. Ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

50. Блюда из жареного и запеченного мяса и субпродуктов. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

51. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

52. Блюда из рыбы. Значение в питании. Классификация, ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.

53. Блюда из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

54. Блюда из жареной и запеченной рыбы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

55. Блюда из рубленой рыбы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

56. Блюда из нерыбного водного сырья. Значение в питании. Классификация, ассортимент, особенности приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

57. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Значение в питании. Классификация, ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.

58. Блюда из отварной, припущенной и тушеной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Ассортимент, технология приготовления, способы оформления и подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

59. Блюда из жареной и запеченной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

60. Блюда из рубленой сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

61. Сладкие блюда. Значение в питании. Классификация, ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.

62. Холодные и горячие напитки. Значение в питании. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

63. Мучные блюда. Ассортимент, технология приготовления теста и мучных блюд из него, правила оформления и отпуска. Приготовление фаршей и сладких начинок для мучных блюд. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

64. Мучные кулинарные изделия. Ассортимент, технология приготовления теста и изделий из него, правила оформления и отпуска. Приготовление фаршей и сладких начинок для мучных изделий. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

65. Хлеб и хлебобулочные изделия. Значение и пищевая ценность. Классификация, ассортимент. Технология приготовления теста и изделий из него. Приготовление фаршей и сладких начинок для хлебобулочных изделий. Требования к качеству, сроки хранения.

66. Мелкоштучные кондитерские изделия. Значение и пищевая ценность. Классификация, характеристика, особенности приготовления. Требования к качеству, сроки хранения.

*Демонстрационный вариант экзаменационного билета для сдачи экзамена (квалификационного)*

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель Эк Крыловская А. Г.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017г.

**ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	профессиональный модуль  специальность  институт	ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар, 7512 кондитер 19.02.10 Технология продукции общественного питания ТЭИ ОСПО курс 1
--	---	---

1. Технологические свойства овощей. Классификация овощей. Товароведная характеристика овощей. Требования к овощам. Сроки и условия хранения.
2. Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
3. Разработать и приготовить авторское блюдо массового спроса. Составить технологическую карту и технологическую схему на приготовленное блюдо. Произвести подачу, дать органолептическую оценку качества авторского блюда.

Составитель: \_\_\_\_\_ Е. А. Ляш

Одобрено на заседании совета ОСПО

Протокол № 4 от «19» апреля 2017г.

Специалист по УМР \_\_\_\_\_ Н. В. Тарима