

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:11:57

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Канд. юрид. наук, доцент В.А. Фурсов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по практике ПДП

Преддипломная практика

Специальность 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Пятигорск, 2026

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения преддипломной практики по образовательной программы СПО.

1.2. Объекты оценивания

В результате учебной/производственной практики осуществляется оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

(Для производственной практики приводится весь перечень ПК и ОК, для учебной практики возможно частичное освоение ПК и ОК).

Компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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.
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.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 09.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:

практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- 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, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении 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.
- 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.

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, 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

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.

- контроля хранения и расхода продуктов

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- 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;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов
- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов
- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- 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, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении 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.

умения:

- работать с проектной документацией, разработанной с использованием графических языков разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- 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.
- 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,

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.

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной 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, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления,

творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

- 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.

- рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот
- организовать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организовать работу структурного подразделения;
- выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (бармен, кондитер, повар).

2 Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

2.1. Формы текущего контроля

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики

в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих возможных форм контроля:

- еженедельный контроль посещаемости практики;
- наблюдение за выполнением видов работ на практике;
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики);
- контроль за ведением дневника практики;
- контроль подготовки отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

2.2. Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет (далее – ДЗ).

По итогам учебной/производственной практики студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов *(в случае прохождения учебной практики – на предприятии (в организации))*:

- положительного аттестационного листа руководителей практики от организации (образовательной организации) об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной характеристики на обучающегося;
- дневника практики;
- отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы.

3. Перечень заданий по практике

Приводится перечень заданий в соответствии с программой практики (раздел 3. Структура и содержание программы практики)

3.1 Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов	4 недели, 144 час.	8 семестр

	приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
--	---	--	--

3.2 Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Количество часов (недель)
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	Вводный инструктаж по технике безопасности и противопожарным мероприятиям.	6
	Ознакомление с правилами трудового распорядка и организационной структурой предприятия.	6
	Ознакомление с предприятием и особенностями его работы. Беседы со специалистами	6
	Выполнение обязанностей дублера инженерно-технических работников среднего звена конструкторского отдела	12
	Выполнение обязанностей дублера инженерно-технических работников среднего звена технологического отдела	12
	Выполнение обязанностей дублеров инженерно-технических работников среднего звена производственного отдела	12
	Выполнение обязанностей дублеров инженерно-технических работников среднего звена отдела технического контроля	12
	Изучение структуры предприятия и взаимосвязи	6

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	подразделений.	
	Изучение работы отдельных подразделений предприятия.	6
	Практика на рабочих местах.	12
	Сбор и систематизация материала для выполнения дипломного проекта.	24
	Содержательная характеристика объекта исследования.	12
	Обобщение материала и оформление отчета по практике. Сдача отчета по практике	12
	Защита отчётов	6

4. Система оценивания прохождения практики

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;

- оформление отчета по практике, в соответствии с установленными требованиями;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с установленными требованиями;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за ДЗ по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы.

Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

Критерии выставления оценок:

Оценка **«отлично»** выставляется, если обучающийся выполнил в установленный срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу, представил дневник практики. При защите практики: логически, верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность, представил дневник практики. В ответах дал подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, сделал слабые выводы и предложения (в выводах и предложениях отсутствует конкретность). Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, отсутствуют выводы и/или предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию. Его ответ не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения.

Оценочные средства по производственной практике

Список индивидуальных заданий для проведения промежуточной аттестации

Наименование вопроса	Краткий ответ
1. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях	Нормативно-правовые акты, регулирующие противопожарную безопасность на предприятиях общественного питания. На каждом объекте должны быть разработаны инструкции о мерах пожарной безопасности для каждого взрывопожароопасного и пожароопасного участка (мастерской, цеха и т.п.) в соответствии с приложением N 1 Правил пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-03) от 18.06.2003 N 313.
2. Значение супов в питании. Классификация супов. Технологические требования. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов	«Жидкие блюда, благодаря своему вкусу и аромату, являются основным средством возбуждения аппетита» (Павлов И.П.). Экстрактивные вещества бульонов, овощей, специй являются химическим возбудителем деятельности пищеварительного тракта. Наличие в составе супов большого ассортимента овощей обогащает их витаминами, минеральными солями, органическими кислотами. Значительное содержание жидкости в супах возмещает на 15-25% потребность организма в воде.
3. Правила составления и пользования меню.	Как правило, меню составляют на 10 дней. Следует учитывать, что одни продукты, входящие в утвержденные наборы продуктов, включаются в меню ежедневно, а другие — через день или 2-3 раза в неделю. Так, ежедневно необходимо использовать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, сахар, хлеб. В то же время рыбу, яйца, сыр, творог, сметану можно давать через 2-3 дня, но в увеличенных количествах, строго компенсирующих их отсутствие в меню в предыдущие дни. Необходимо, однако, чтобы в течение 10 дней дети получили все положенное количество этих продуктов, предусмотренное в наборах в расчете на один день
2. Составление различных видов меню	Меню составляется для завтрака, обеда и ужина. Меню диетического питания — составляется в диетических столовых с учетом 6-ти основных диет (№2, 1, 5, 7, 10, 9). В составлении меню участвует диетврач или диетсестра и утверждают. Меню детского питания — составляется на основе физических норм питания детей и подростков. Банкетное — составляется с учетом характера банкета и времени проведения. Меню комплексных обедов — составляется на определенный ассортиментный минимум без взаимозаменяемости. Требования предъявляемые к меню: Предельная ясность для посетителя в формулировке. Каждое блюдо или напиток должны иметь

	конкретное название.
3. Супы-пюре. Прозрачные супы. Супы молочные. Холодные супы. Сладкие супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.	Своим происхождением супы-пюре обязаны французской кухне, в некоторых старинных кулинарных книгах их так и называют - «французскими». Основа таких супов - жидкий белый соус на бульоне из мяса, рыбы, птицы, грибов, овощей (вместо белого соуса можно использовать отвар рисовой или перловой крупы, или молочный соус). Супы-пюре на крупяном отваре называются <i>супы-шлемы</i>, на молочном соусе <i>супы-кремы</i>. Пюреобразные супы представляют собой однородную протертую массу с консистенцией густых сливок. Благодаря этому супы-пюре получили наибольшее распространение в детском, диетическом и лечебном питании, когда необходимо обеспечить механическое щажение желудочно-кишечного тракта.
4. Соусы. Понятие, назначение, классификация и ассортимент соусов.	Соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают и сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав. Часто соусы улучшают внешний вид блюд. Кроме того, и используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей. В современной кулинарии ассортимент соусов очень разнообразен. <i>По температуре</i> подачи они бывают горячие и холодные. <i>По жидкой основе</i> различают соусы на бульонах (костном, мясо - костном, рыбном, грибном), на сметане, молоке и растопленном сливочном масле, растительном масле и уксусе (главным образом, холодные соусы). К соусам относятся также масляные смеси и сладкие соусы. Все соусы можно разделить на две группы: с загустителями и без загустителей. В качестве загустителей современной отечественной кухне используют в основном муку, крахмал, в том числе модифицированный. <i>По консистенции</i> соусы подразделяют на жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). <i>По цвету</i> соусы подразделяют на красных и белые, (мясные соусы). <i>По технологии</i> приготовления различают соусы основные и производственные.
5. Мясные, рыбные, грибные соусы.	Пассерование овощей и томата. В рецептуру мясных красных соусов входят морковь, сельдерей, петрушка, лук репчатый, а в рецептуру белых мясных и рыбных соусов - лук и белые коренья. Томатное пюре пассеруют в

	сотейниках с добавлением жира (5-10% массы томата). Мучную красную пассеровку разводят коричневым бульоном. Как уже отмечалось, жировую пассеровку можно разводить горячим бульоном, сухую -бульоном, охлажденным до 50 °С, ДЛЯ этого в котел всыпают пассерованную муку, вливают часть бульона, хорошо размешивают до однородной массы и процеживают. В разведенную мучную пассеровку вливают остальной бульон, добавляют пассерованные корни с томатным пюре, соль и варят от 45 мин до часа. Перед окончанием варки добавляют сахар, молотый перец, лавровый лист. Соус процеживают, протирая разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Основной красный соус используют для приготовления производных соусов или, заправив сливочным маслом либо маргарином, подают к блюдам из котлетной массы, ветчине, сосискам, сарделькам и т. д.
6. Блюда из овощей, плодов, грибов. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда из тушеных овощей. Технология. Ассортимент.	Для приготовления блюд и гарниров овощи варят в воде или на пару. Чтобы уменьшить потери массы и питательных веществ при варке овощей, обеспечить высокое качество блюд из них, необходимо соблюдать ряд правил. Овощи, кроме свеклы, моркови и зеленого горошка, кладут в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды). Воды берут 0,6—0,7 л на 1 кг овощей, так чтобы она покрывала овощи не более, чем на 1,5—2 см. После закипания нагрев уменьшают во избежание выкипания и варят овощи до готовности (до мягкости). Сроки варки зависят от сортовых особенностей и вида овощей, жесткости воды и других условий. Стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу, артишоки для сохранения цвета варят в большом количестве (3— 4 л на 1 кг овощей) бурно кипящей воды и в открытой посуде. Остальные овощи варят, закрыв посуду крышкой, чтобы уменьшить окисление витамина С. Картофель варят очищенным или неочищенным в зависимости от дальнейшего использования. В весеннее время, когда вкус картофеля заметно ухудшается и в нем накапливается ядовитое вещество соланин, картофель целесообразнее варить очищенным. Морковь и свеклу целиком варят только в кожуре для уменьшения потерь растворимых веществ (сахаров и минеральных веществ). Быстрозамороженные овощи кладут в кипящую воду, не размораживая. Сушеные овощи перед варкой заливают водой и оставляют для набухания на 1—3 ч, а затем варят в этой

	же воде.
7. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда из запеченных овощей. Технология. Ассортимент. Требования к качеству.	Овощи, как правило, жарят сырыми, в некоторых случаях — предварительно отваренными. В сыром виде жарят овощи, содержащие неустойчивый протопектин и достаточное количество влаги. Это картофель, кабачки, тыква, помидоры, баклажаны и др. Овощи, содержащие более устойчивый протопектин, предварительно варят или припускают, измельчают, а затем жарят (овощные котлеты из капусты, свеклы, моркови и др.). Жарят овощи в небольшом количестве жира (5—10% массы полуфабриката) основным способом и в большом (соотношение продукта и жира 1:4) — во фритюре. При жарке в небольшом количестве жира картофель, овощи и изделия из них кладут на противень или сковороду с жиром, нагретым до 150—ШГС, и жарят с обеих сторон до образования поджаристой корочки. Затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Для жарки используют маргарин, кулинарный жир, растительное масло и др. Во фритюре овощи (картофель, репчатый лук, зелень петрушки) жарят в специальных аппаратах (фритюрницах или глубоких противнях с толстым дном и вставными металлическими сетками). Температура жира должна быть 175—180 С. Для жарки во фритюре лучше использовать смесь рафинированного растительного масла с кулинарным жиром в соотношении 1:2 или кулинарный жир (фритюрный). Жареные овощи подают как самостоятельное блюдо, отпуская с маслом, сметаной, соусами, свежими и солеными огурцами и помидорами, и в качестве гарнира.
8. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Технология. Ассортимент. Требования к качеству.	Крупы, бобовые и макаронные изделия называют сухими продуктами и хранят в отдельной кладовой вместе с мукой, специями, крахмалом и другими продуктами, содержащими мало влаги. Обычно содержание влаги в них не превышает 14%. Блюда из круп являются важным источником углеводов и белков. Одна порция гречневой каши (выход 225 г) покрывает. Блюда из круп относятся к наиболее калорийным. Так, порция рассыпчатой каши с маслом (выход 2·25 г) дает 225-325 ккал, а гарнир из нее (выход 150 г) увеличивает энергетическую ценность мясного блюда примерно на 160 ккал. При использовании круп, бобовых, макаронных изделий в качестве гарниров следует учитывать не только их химический состав, но и то, как они сочетаются по вкусу: - гарниры из круп плохо сочетаются с рыбой, кроме гречневой каши, которую подают как гарнир к жареной рыбе (лещ и др.);

	- гарниры из риса больше подходят к блюдам из баранины, отварных кур и в меньшей степени - к блюдам из уток, гусей; - горох редко используют в качестве гарнира, а фасоль хорошо сочетается с блюдами из баранины; - макароны являются универсальным гарниром, но их не подают к блюдам из жареных уток и гусей; - в состав сложных гарниров к мясным блюдам не включают макароны и крупы, кроме риса припущенного. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Крупы перед варкой просеивают, перебирают, отделяя необрушенные зерна, примеси, удаляя мучель, придающую кашам неприятный вкус и мажущуюся консистенцию. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер и частиц через сито с ячейками разных размеров. Пшено, рисовую и перловую крупы сначала промывают теплой (40 С), а затем горячей (60-70·С) водой, ячневую только теплой (2-3 л воды на 1 кг крупы). Промывают крупу 2-3 раза, каждый раз меняя воду. Не промывают манную, дробленые, плющенные крупы (Геркулес и др.). В настоящее время промышленность вырабатывает в основном крупу гречневую - ядрицу быстро разваривающуюся. Поджаривать ее не следует.
9. Классификация полуфабрикатов. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из говядины, баран Полуфабрикаты из рубленого мяса. Блюда из отварного, припущенного, жаренного, запеченного мяса и субпродуктов. Блюда из рубленого мяса. Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд. ины, свинины и телятины..	Все полуфабрикаты разделяют по видам сырья: полуфабрикаты мясные — из говядины, баранины, свинины, телятины, мяса диких животных, полуфабрикаты из субпродуктов. Кроме того, каждый вид мясных полуфабрикатов подразделяют в зависимости от размеров, формы и технологической обработки на следующие группы: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые. <i>Крупнокусковые полуфабрикаты</i> — это куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, которые представляют собой единое целое, и характеризующиеся неодинаковой технологической ценностью. Поверхность ровная, без глубоких надрезов мышечной ткани, сухожилия и грубые поверхностные пленки удалены. Тонкая поверхностная пленка и межмышечная соединительная ткань оставлены. <i>Порционные полуфабрикаты</i> — куски мякоти определенных формы, размера и массы, нарезанные поперек мышечных волокон из определенных крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке. Порционные полуфабрикаты бывают натуральные и панированные.

	<i>Мелкокусковые полуфабрикаты</i> — кусочки мякоти или мясостные кусочки небольшой массы (5—40) г, определенных размера и формы, нарезанные поперек мышечных волокон или нарубленные из определенных крупнокусковых полуфабрикатов, характеризующиеся определенным соотношением мышечной, жировой или костной тканей. <i>Рубленые полуфабрикаты</i> — кулинарные изделия определенных формы, размера и массы, изготовленные из измельченного котлетного мяса по определенной рецептуре. Рубленые полуфабрикаты подразделяют на натуральные и из котлетной массы. В котлетной массе в качестве наполнителя используют в основном хлеб, а также овощи, крупы. Рубленые полуфабрикаты вырабатывают панированными и непанированными. В основе производства мясных полуфабрикатов лежит механическая кулинарная обработка мясного сырья по определенным технологическим схемам.
10. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству сырья	Мясо птицы, особенно кур и индеек, отличается высокой пищевой ценностью и хорошей усвояемостью белков и липидов. В соответствии с гигиеническими показателями мясо птицы 1-й категории упитанности должно содержать белка и жира, не менее (г/100 г съедобной части продукта): цыплята-бройлеры — соответственно 19 и 16; куры — 18 и 18; гуси — 15 и 39; индейки — 20 и 22; утки — 16 и 38. Белки мяса птицы биологически полноценные, жир характеризуется высокой биологической эффективностью благодаря значительному содержанию полиненасыщенных жирных кислот и витаминов А, D, Е, К. Мясо взрослой птицы и цыплят содержит от 0,5 до 1,1 % растворимых минеральных веществ. Тушки кур и индеек состоят из белого и красного (темного) мяса, отличающегося высокой пищевой ценностью. В белом мясе кур и индеек содержится больше полноценных белков и азотистых экстрактивных веществ, чем в темном. В мясе птицы содержится меньше соединительной ткани, она менее развита, чем в мясе крупного рогатого скота. Гидротермическая устойчивость коллагена в нем ниже, поэтому сроки тепловой кулинарной обработки птицы короче, мясо в готовом виде более сочное, так как потери массы значительно ниже. Мясо птицы употребляют в пищу с кожей, количество которой вместе с прилегающей к ней прослойкой жира у кур составляет 4...5 %. Кроме жира в состав кожи входит коллаген и другие компоненты соединительной ткани. Жир легкоплавкий, температура плавления 23...39 °С, йодное число 60...90. Высокое содержание ненасыщенных

	жирных кислот объясняет неустойчивость жира к физико-химическим изменениям при хранении птицы. Так, кислотное число куриного жира находится в пределах 1,0...1,6, а у кур сомнительной свежести оно возрастает до 2,0. Перекисное число куриного жира возрастает с 0,01 у свежей птицы до 0,1...0,3 у кур сомнительной свежести. В мышечной ткани птицы содержатся витамины В₁ В₂, В₆, РР и др., а также все важнейшие минеральные вещества в растворимой форме. Наиболее высокой усвояемостью белков и жиров отличается мясо кур, индеек, а также цыплят и индюшат. Мясо кур и индеек широко используется в диетическом и детском питании. Мясо птицы классифицируют по возрасту птицы, по ее упитанности, качеству промышленной обработки и термическому состоянию. По возрасту мясо птицы подразделяют на мясо молодой и взрослой птицы. К мясу молодой птицы относят тушки цыплят, цыплят-бройлеров, утят, гусят, индюшат и цесарят, отличающиеся неокостеневшим (хрящевидным) килем грудной кости, нежной эластичной кожей на тушке. На ногах тушек цыплят, цыплят-бройлеров и цесарят гладкая, плотноприлегающая чешуя, неразвитые (в виде бугорков) шпоры, у утят и гусят — нежная кожа. К мясу взрослой птицы относят тушки кур, уток, гусей, индеек и цесарок с окостеневшим твердым килем грудной кости и ороговевшим клювом. На ногах — грубая чешуя, у уток и гусей — грубая кожа. Шпоры у петухов и индюков твердые. По характеру промышленной обработки птица подразделяется на полупотрошеную и потрошеную. У полупотрошенных тушек птицы удалены кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод (У кур). У потрошенных тушек птицы удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги удалены по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм. Внутренний жир нижней части живота (сальник) не удаляют. Потрошенные тушки могут вырабатываться с комплектом потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шей без кожи. Потроха должны быть обработаны и вложены в тушку птицы. По упитанности и качеству обработки тушки птицы подразделяют на две категории: 1-ю и 2-ю. Тушки 1-й категории имеют хорошо развитые мышцы, киль грудной кости не выделяется, отложения подкожного жира имеются на животе, на груди и в виде сплошной линии на спине. Тушки 2-й категории имеют удовлетворительно развитые мышцы, киль грудной кости выделяется,
--	--

	отложения подкожного жира незначительные. Тушки птицы, не соответствующие по упитанности 2-й категории, относятся к тощим и для использования на предприятиях общественного питания не допускаются.
11. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Выработка полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление готовой кулинарной продукции.	Мясо птицы и дичь являются носителями бактерий рода сальмонелл, потенциально опасных для человека. Попадая на другие продукты через тару, руки персонала, сальмонеллы очень быстро размножаются даже при низких температурах и могут быть причиной пищевых отравлений и кишечных заболеваний. В связи с этим при переработке мяса птицы и пернатой дичи необходимо выполнять ряд технологических правил. До обработки мясо птицы и пернатую дичь следует хранить в упакованном виде (в полимерных пакетах), в таре с крышками, не допуская контакта с другими пищевыми продуктами, особенно теми, которые используются в питании без тепловой кулинарной обработки (хлеб и хлебо-булочные, а также мучные кондитерские изделия, молочные и гастрономические продукты, фрукты и др.). Механическую и гидромеханическую обработку мяса птицы и пернатой дичи необходимо проводить отдельно от других продуктов. Для этого на крупных предприятиях общественного питания оборудуют специализированные птице-гольевые цехи по выработке полуфабрикатов из мяса птицы и пернатой дичи. На средних по вместимости предприятиях в мясных заготовочных цехах выделяют специальные производственные участки (отделения) для обработки мяса птицы и пернатой дичи, оборудованные приспособлениями для опаливания тушек, производственными столами, моечными ваннами, подключенными к канализации с подводкой холодной и горячей воды, холодильным шкафом для текущего хранения полуфабрикатов, необходимой посудой и инвентарем. Тара, посуда и инвентарь должны быть промаркированы и использоваться только на этом производственном участке. Холодильник должен поддерживать температуру в течение суток не выше 0 °С. По окончании технологического процесса, в конце рабочего дня производят полную санитарную обработку помещения, оборудования, посуды, инвентаря с использованием теплого 0,5%-ного раствора кальцинированной соды и дезинфицирующих средств с последующим ополаскиванием горячей водой температурой не ниже 65 °С.
12. Характеристика рыбного сырья. Обработка	Рыба поступает на предприятия общественного питания свежей (живой, свежее уснувшей, охлажденной,

рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Обработка нерыбных морепродуктов и ракообразных	мороженой), а также соленой. <i>Живая рыба</i> ценится особенно высоко. В живом виде поступают зеркальный карп, щука, сом, сазан, карась, угри. В местах вылова иногда используют свежее уснувшую рыбу, но она плохо хранится и ее следует немедленно перерабатывать. <i>Охлажденная рыба</i> имеет температуру в толще тушки у позвоночника от -1 до 5 °С. Она поступает в бочках или деревянных ящиках. По виду разделки рыба может быть неразделанной; с удаленными жабрами и частично внутренностями; потрошеной с головой и потрошеной без головы. <i>Мороженая рыба</i> имеет температуру в толще тушки не выше -6 ± 0,5 °С. Рыба мороженая бывает тех же видов разделки, что и охлажденная, и, кроме того, потрошеной без головы с удаленным хвостовым плавником и разрезанной на куски массой не менее 0,5 кг. <i>По размеру</i> поступающую на предприятия общественного питания рыбу подразделяют на мелкую (до 200 г), среднюю (1-1,5 кг) и крупную (свыше 1,5 кг). Рыба разных размерных категорий отличается выходом съедобной части, количеством отходов, временем тепловой обработки. <i>По характеру кожного покрова</i> различают рыбу с чешуей (чешуйчатые), без чешуи и с костными пластинками (жучками) на поверхности. К чешуйчатым рыбам относятся судак, лещ, сазан, серебристый хек и др. К рыбам без чешуи налим, угорь, сом; к этой же группе относят навагу, так как она имеет очень мелкую чешую. Жучками покрыты рыбы осетровых пород. <i>По анатомическому строению</i> рыбу делят на три группы: с костным, костно-хрящевым и хрящевым скелетом. К первой группе относятся чешуйчатые и бесчешуйчатые рыбы, ко второй - рыба осетровых пород, к третьей - угри и миноги. Кроме этого, рыбы делятся на <i>семейства</i>. Наибольшее промысловое значение имеют рыбы 20 семейств (тресковые, лососевые, карповые, сельдевые, корюшковые, осетровые и др.). Они отличаются друг от друга рядом признаков: формой тела, количеством плавников и их расположением, наличием и окраской боковой линии, содержанием жира и его расположением в тушке и т.д.
13. Изменения рыбы и нерыбных морепродуктов при тепловой обработке. Ассортимент и технологический процесс	В эту группу входят нерыбные морепродукты (беспозвоночные и морские водоросли) и речные раки. Среди промысловых морских беспозвоночных наибольшее пищевое значение имеют моллюски (двустворчатые и головоногие), ракообразные и

приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной рыбы. Блюда из рубленой рыбы. Блюда из нерыбных морепродуктов и ракообразных. Требования к качеству рыбных блюд.	иглокожие, а среди морских водорослей - морская капуста. <i>Морские беспозвоночные.</i> Мясо беспозвоночных отличается высокими пищевой ценностью, профилактическими и лечебными свойствами. По пищевой ценности они приближаются к яйцам, творогу и значительно превосходят мясо теплокровных животных и рыб. Мясо их отличается высоким содержанием белка (до 20%). <i>Двустворчатые моллюски.</i> Из этой группы беспозвоночных наибольшее пищевое значение имеют мидии, устрицы и морской гребешок. <i>Мидии.</i> Съедобная часть мидии - все тело, заключенное между раковинами (10-15% общей массы). Тело мидии внутри раковины покрыто мясистой пленкой - мантией. При хранении масса живых мидий уменьшается в результате потери жидкости. Свежих мидий следует употреблять сразу же. На предприятия общественного питания мидии поступают в виде консервов, варено-морожеными в брикетах (без створок) массой до 1 кг и живыми (в ракушках). <i>Мидии</i> в раковинах обрабатывают следующим образом: с раковин счищают прилипшие мелкие ракушки, выдерживают их в холодной воде в течение нескольких часов и хорошо промывают в проточной воде. После этого мидии заливают водой (1:2) и варят при слабом кипении 15-20 мин (до раскрытия створок и сворачивания мяса в комочек).
14. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога. Яичные продукты. Творог. Блюда из творога. Требования к качеству сырья.	Куриные яйца широко используют на предприятиях общественного питания. Использование яиц водоплавающей птицы запрещено, так как они могут стать причиной токсикоинфекций. Яйца, поступающие на предприятия общественного питания, по массе подразделяют на отборные (средняя масса 65 г), первой категории (средняя масса 55 г) и второй категории (средняя масса 45 г). Яйца массой менее 45 г направляют на промпереработку. По свежести яйца подразделяют: на диетические, со сроком хранения после снесения до 7 сут, их маркируют штампом несмываемой красной краской; столовые, маркируют штампом несмываемой синей краской, на штампе указывают дату сортировки яиц на птицефабрике. Срок хранения столовых яиц при комнатной температуре 25 сут, в холодильниках при температуре 0...—2 °С и относительной влажности воздуха 85 % — 125 сут. Диетические яйца по истечении 7 сут хранения переводят в столовые с одновременной уценкой. Скорлупа яиц белого или желтого цвета должна быть чистой, неповрежденной. При просвечивании яиц на

	овоскопе высота воздушной камеры должны быть не более: у диетических яиц 4 мм, у столовых 9 мм. Содержимое яйца должно хорошо просвечиваться, без пятен. Яйца не должны иметь затхлого или другого постороннего запаха.
15. Холодные блюда и закуски. Общие технологические требования. Бутерброды и банкетные закуски. Банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству холодных блюд и закусок.	Холодные блюда отличаются от закусок тем, что обычно их подают с гарниром, они более сытные (холодные жареное мясо, рыба и птица с гарниром и т.д.). Холодные закуски имеют меньший выход, подают их либо без гарнира (икра, семга, кета, шпроты, сыр, колбаса), либо с очень малым количеством гарнира (килька, сельдь с луком). Холодные закуски и блюда обычно подают в начале приема пищи, а в меню завтраков и ужинов они могут быть и основным блюдом. В первом случае они играют роль возбuditеля аппетита и дополняют состав основных блюд. Рецептуры и способы приготовления холодных закусок и блюд разнообразны. Многие из них обладают острым вкусом (закуски из сельди, кильки, квашеной капусты, соленых и маринованных грибов и т.п.), некоторые имеют нежный вкус (заливная рыба, мясо, холодные блюда из домашней птицы и дичи и др.), в этом случае к ним подают острые приправы и соусы – горчицу, хрен, соус майонез и т. д.
16. Салаты и винегреты. Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству холодных блюд и закусок.	.При массовой реализации салаты, винегреты, другие холодные блюда должны выставляться в порционированном виде в холодные прилавки – витрины по мере реализации. Запрещается оставлять на следующий день салаты и винегреты, паштеты, заливные блюда и другие скоропортящиеся холодные блюда. Большинство рецептов на салаты рассчитано на выход 1000 г, что дает возможность определять наиболее приемлемую норму отпуска блюд с учетом спроса обслуживаемого контингента на эту продукцию. Наиболее рациональная норма отпуска салатов 100 – 150 г. Для некоторых продуктов, применяемых для приготовления бутербродов и других холодных блюд, установлены размеры производственных потерь (при порционировании), которые составляют по икре кетовой, паюсной, зернистой – 2%, джему, повидлу – 1%. Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли – 2-3 г, перца молотого – 0,02 г, перца горошком – 0,05 г, лаврового листа – 0,01 г, салата или зеленого лука – 5-10 г, перца сладкого – 5-10 г, зелени

	укропа или петрушки – 2-3 г нетто. К холодным блюдам можно дополнительно подавать гарниры из овощей, ягод, фруктов в количестве 30 – 50 г. Для оформления блюда отбирают продукты, входящие в его состав, фигурно нарезают их. Продукты, предназначенные для оформления, не рекомендуется заливать сметаной, майонезом, соусом. Салаты и винегреты при отпуске укладывают горкой в порционную посуду (салатники, вазочки). Для подачи холодных блюд из овощей, рыбы, мяса можно использовать фарфоровые вазы и блюда, селечницы, лотки, икорницы, розетки. Салаты, закуски можно подавать в корзиночках, волованах, приготовляемых из сдобного, песочного и других видов теста.
17. Значение, классификация, технологические свойства компонентов сладких блюд. Желирующие вещества. Плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные. Компоты. Кисели. Желе, муссы, самбуки. Кремы и взбитые сливки.	Готовят салаты из листовых овощей, зеленого лука, редиса, редьки, помидоров и огурцов, белокочанной и краснокочанной капусты, моркови, а также яблок и других фруктов. Значение их в питании очень велико не только как средства возбуждения аппетита, но и благодаря содержанию цепных минеральных солей (макро- и микроэлементов), витаминов и других биологически активных веществ. Неподвергнутые тепловой обработке овощи сохраняют в значительной степени содержащиеся в них вкусовые и ароматические вещества. Салаты из сырых овощей являются важным источником витамина С. Чтобы уменьшить потери витамина С при приготовлении салатов и предохранить зеленый лук, салат, зелень петрушки и укропа от быстрого увядания и потери витаминов, подготовленную для салатов зелень хранят в холодильнике (3-40С). Это в 2-3 раза снижает потери витамина С по сравнению с хранением овощей при комнатной температуре.
18. Горячие сладкие блюда. Соусы сладкие и сиропы. Технология приготовления. Правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству сладких блюд.	К горячим сладким блюдам относятся воздушные пироги (суфле), пудинги, сладкие каши, яблоки печеные и жаренные в тесте, бабка яблочная (шарлотка), блинчики и др. Блюда эти, особенно крупяные и мучные, высокопитательные и используются не только в качестве десерта, но и включаются в меню ужинов и завтраков. <i>Воздушные пироги (суфле)</i> Готовят со взбитыми яичными белками. Для приготовления суфле яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (суфле ванильное), какао или растертый порошок шоколада (суфле шоколадное), поджаренные с сахаром и размолотые орехи (суфле ореховое). Эту смесь разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают до загустения. Затем ее слегка охлаждают и соединяют со взбитыми

	белками. Подготовленную массу кладут на порционные сковородки или металлические блюда, смазанные маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 мин. Белки для приготовления суфле нельзя чрезмерно взбивать, так как при этом стенки воздушных пузырьков пены потеряют эластичность из-за денатурации белков, при выпекании будут лопаться и суфле потеряет пышность. Подают суфле тотчас же после выпечки на тех же блюдах или сковородах, посыпав сахарной пудрой. Отдельно отпускают холодное молоко или сливки. Питательная ценность сладких блюд определяется главным образом содержанием сахаров (глюкозы, фруктозы, мальтозы, сахарозы). Однако за счет сахара должна возмещаться примерно 1/3 суточной потребности в углеводах, так как излишек их приводит к отложению жира, повышению уровня холестерина в крови и другим отрицательным явлениям. Это относится главным образом к сахарозе, а фруктоза и мальтоза не оказывают влияния на содержание холестерина в крови и в меньшей степени используются организмом для жиरोобразования. Поэтому особую ценность представляют сладкие блюда, в состав которых входят молоко, свежие и консервированные фрукты и ягоды, фруктовые и ягодные соки. Многие сладкие блюда являются существенным источником витаминов, минеральных солей, органических кислот, растительных волокон (блюда из свежих фруктов и ягод).
19. Напитки. Классификация напитков. Горячие, холодные, безалкогольные смешанные напитки.	Приготавливаемые и реализуемые на предприятиях общественного питания напитки можно разделить на две группы: горячие и холодные. Горячие – чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги. Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 75⁰С. Холодные – молоко и кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, квасы, ягоды, безалкогольные смешанные напитки. Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14⁰С и не ниже 7⁰С. Компоты готовят из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях, так и из одного какого-либо вида.
20. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству напитков.	Общие правила приготовления смешанных напитков Большинство из этих напитков приготавливается в шейкере или в миксере. Шейкер состоит из основания в виде стакана, куда помещают лед и вливают напитки. Другая часть шейкера – фильтр. Он надевается на основание и служит для отделения приготовленного в

	шейкере напиток от льда при переливании в рюмки. И последняя часть – крышка-колпачок. Она надевается на фильтр. Все части шейкера плотно подогнаны друг к другу, так что при встряхивании находящаяся в нем жидкость не вытекает. Шейкеры изготавливают из серебра, нержавеющей стали, мельхиора, стекла и пластмассы. Применяют шейкеры и более простой конструкции: на стеклянный толстостенный стакан надевается металлический стакан большого диаметра. Многие коктейли приготавливают в миксере (не путать с электромиксером). Это приспособление иногда Для того чтобы отделить напиток, приготовленный в миксере (или шейкере) от льда, пользуются фильтром (стрейнером). Он напоминает теннисную ракетку, ручка которой соединена с плоской круглой пластиной. На пластине расположены мелкие отверстия. По всей длине окружности пластины крепится пружина, с помощью которой фильтр, помещенный в миксер (или шейкер), довольно плотно прилегает к его стенкам. Перемешивают напитки, приготавливаемые в миксере, ложкой с длинной ручкой (около 30 см). На другом конце ручки может быть «пяточок» для разминания, например, сахара и мяты на дне стакана или вилка, чтобы переложить в рюмку с приготовленным напитком дольку апельсина или ломтик лимона. Апельсины или лимоны нарезают фруктовым ножом с мелкой пилочкой на лезвии. При приготовлении смешанных напитков необходимо заранее запастись льдом. Кубики льда приготавливают в холодильнике и хранят в специальном контейнере, позволяющем сохранять лед даже в жаркие дни в течение несколько часов. Для приготовления некоторых смешанных напитков используется измельченный лед, он сильнее и быстрее охлаждает напитки. Такой лед называют «фраппе» (от французского <i>frapper</i> – бить, ударять, стучать). Для того чтобы его приготовить, 10-15 кубиков льда кладут в холщовый мешочек и измельчают молотком. Перекладывать кубики льда в рюмки или стаканы удобнее специальной ложкой или щипцами. Ими же кладут в готовый напиток и фрукты. Некоторые напитки, например смешанные напитки с мороженым, готовят в электромиксере. Для вишни, входящей в состав коктейлей, а также для закусок, подаваемых к ним, используют коктейльные шпажки. Не забудьте и о соломке для коктейлей. Есть смешанные напитки, которые подаются с двумя соломками. Всегда под рукой должен быть универсальный ключ для
--	---

	открывания бутылок и банок с фруктовым соком. Для того чтобы рюмки и стаканы со смешанными напитками не оставляли на скатерти или столе мокрых пятен, под них подкладывают бумажные салфетки.
--	---