

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования

Дата подписания: 27.05.2025 17:38:29

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по практике УП.01.01 Учебная практика по модулю «Организация и
ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Пятигорск, 2025

Фонд оценочных средств по практике УП.01.01 Учебная практика разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы профессионального модуля и практики.

Разработчик:

Магомедова Яна Владимировна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения учебной практики по профессиональному модулю (далее - ПМ) ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», образовательной программы СПО.

1.2. Объекты оценивания

В результате учебной 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.

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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:
практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов 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:

- 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.

2 Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

2.1. Формы текущего контроля

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих возможных форм контроля:

- ежедневный 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 учебной практике – дифференцированный зачет (далее – ДЗ).

По итогам учебной 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, защиты отчета.

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 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	2 недели, 72 часа.	3 семестр

3.2 Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Изучение характеристики различных видов продуктов и сырья	Тема 1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
	Изучение характеристики полуфабрикатов	Тема 2 Международные термины, понятия в	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	6

сложного ассортимента	высокой степени готовности	области обработки экзотических и редких видов сырья.	кулинарных полуфабрикатов	
	Изучение характеристики полуфабрикатов промышленной выработки	Тема 3 Правила адаптации рецептур.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
	Изучение способов механической кулинарной обработки различных видов сырья	Тема 4 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
	Изучение способов тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции	Тема 5 Технологические принципы производства кулинарной продукции	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
	Изучение выбора и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	Тема 6 Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
	Изучение способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование:	Тема 7 Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6

условия, температурный режим, сроки хранения			
Изучение процессов, формирующих качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	Тема 8 Физико-химические процессы.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
Изучение организации работы по обработке сырья	Тема 9 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
Изучение организации приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.	Тема 10 Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
Изучение требований к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и точности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	Тема 11 Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
Изучение безопасных	Тема 12 Виды, назначение, правила безопасной	МДК.01.01 Организация процессов приготовления,	6

	условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
--	---	---	---	--

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;
- оформления дневника практики 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. Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд	Промытую птицу укладывают на стеллажи разрезом вниз, чтобы стекла вода. 3.1.3 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд. Из домашней птицы приготавливают полуфабрикаты в следующем ассортименте: тушки целиком, тушки фаршированные, рулеты из мякоти тушек в фаршированном и нефаршированном виде,

	фаршированные котлеты из филе кур, фаршированные куриные ножки.
2. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества.	Правила и сроки приема продуктов и их документальное оформление контролируются актуальными техусловиями, условиями поставки, договором купли-продажи и инструкциями о порядке приема товаров народного потребления по количеству, качеству и комплектности. Передача продукции от организации-поставщика к потребителю оформляется сопроводительными документами, которые предусмотрены условиями поставки и транспортировки товара: накладными, товарно-транспортными накладными
3. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд.	Требования к качеству рыбы, условия и сроки хранения. Основные показатели: внешний вид, цвет, запах и консистенция. Поступившая рыба должна быть доброкачественной: плотная, блестящая чешуя, красные расправленные жабры без слизи
4. Основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени.	Среди ягнятины различают мясо молочных, откормленных ягнят, мясо молодого барашка и молодой овцы. - Мясо, которое импортируется, например из Новой Зеландии, в замороженном виде, достигает оптимальной степени зрелости, созревая во время

	транспортировки.
5. Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.	Мясо ягнят и молочных поросят, поступающее на реализацию, должно быть свежим. Свежесть определяют путем органолептического, химического, микроскопического и гистологического исследований туши, ее частей или отдельных органов. Забракованное на основании органолептической оценки несвежее мясо не подвергают дальнейшему исследованию. Мясо ягнят и молочных поросят должно быть хорошо обескровленным.
6. Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде	Ягнятина хранится (ГОСТ Р 54034 — 2010): охлажденная (в подвешенном состоянии) при температуре -0 °С, относительной влажности воздуха 85 % в течение 8 сут.; подмороженная (в штабеле и подвешенном состоянии) при температуре 0 °С и относительной влажности воздуха 90 % в течение 15 сут.; замороженная (в штабеле) в морозильнике при температуре -18 °С или ниже и относительной. ... Охлажденные свиные головы хранят при температуре +1... -1 °С; срок годности — 14 сут. с даты изготовления сырья
7. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы.	При организации производства на мясных, рыбных, овощных полуфабрикатах расход сырья принимают по соответствующей колонке Сборника рецептов и массе нетто.
8. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени.	Органолептическую оценку качества сырья и полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции. Безопасность

	(отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью) сырья и полуфабрикатов подразделяется: ■ на химическую безопасность — отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен здоровью человека токсическими веществами, нитратами и нитритами, антибиотиками, гормональными препаратами, пищевыми добавками и красителями
9. Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд.	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, снятие мякоти с костей, маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, измельчение мяса, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.
10. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы.	Во время обвалки и жиловки мяса необходимо: · Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
11. Технология приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы.	Фарш для галантина. Для фарширования окорочков можно использовать дюксель. Начинка для рулета из

	куриного филе и хлеба.
12. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы	Для полуфабрикатов из мяса: лук, чеснок, красный перец сладкий и жгучий, кайенский перец, базилик, чабер, шалфей, тимьян, розмарин, кэрри, душица, лавровый лист, имбирь, грибы, можжевельник.
13. Способы минимизации отходов при подготовке мяса	Способы минимизации отходов при разделке и обвалке полутуш и туш говядины, телятины, свинины и баранины. При разделке и обвалке четвертин говядины получают следующие отходы: кости, сухожилия и хрящи. Говяжьи кости используют в приготовлении бульонов костных.
14. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса.
15. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.	Замораживают полуфабрикаты при температуре воздуха не выше -18°C, относительной влажности не менее 85% и скорости его циркуляции до 4м/с. Процесс замораживания считается законченным при достижении температуры в толще продукта не выше -8°C. Продолжительность замораживания

	полуфабрикатов в зависимости от начальной температуры, вида, упаковки, используемых морозильных устройств составляет от 1 до 8ч.
16. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде	Свежее и приготовленное мясо хранят в домашнем холодильнике при температуре от 0 до +5°C и влажности 85-90%. Температура хранения охлажденного мяса – от 0 до +2°C при влажности 85-90%. Туши подвешивают на расстоянии 2-3 см друг от друга. Рубленые куски хранят в вакууме в полиэтиленовой пленке. Замороженное мясо хранится при температуре от -18 до -30°C и влажности 80%. Мороженный продукт может портиться еще на стадии транспортировки, поэтому для доставки в места хранения его следует правильно упаковывать.
17. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.	К пищевым отходам рыбы относятся: головы, когти, кожа, плавники, икра, молоки, рыбных отходов чешуя, визига, жир, хрящи от осетровой рыбы. Головы, кости, кожу и плавники рыб используют для варки бульонов. Из рыб семейства карповых бульон не рекомендуется варить, так как он получается горького вкуса. Отходы хорошо промывают; из голов удаляют жабры и сноп промывают.
18. Способы минимизации отходов при подготовке	Используют для

домашней птицы для приготовления сложных блюд.	приготовления студня, рагу, бульонов. Желудок разрезают между утолщениями, удаляют содержимое, с внутренней стороны снимают пленку и хорошо промывают. Используют для варки бульонов и рагу. У печени осторожно отрезают желчный пузырь, промывают. Используют для приготовления паштетов, супов-пюре. Сердце разрезают и промывают. Качество полуфабрикатов и правила их хранения.
19. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд.	Удаление внутренностей и промывание рыбы производятся вручную. Каждое рабочее место состоит из производственного стола со встроенными моечными ваннами. Рабочие места оборудуются разделочными досками, ножами поварской тройки. Потрошеную и промытую рыбу загружают в передвижные ванны и направляют к чану для фиксации (охлаждения) в 18 % растворе поваренной соли с температурой --4...--6°С. Рыбу подвергают фиксации в течение 5--10 мин.
20. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, удаление пленки с филе, формование филе, фарширование филе и тушек, заправка под кожу воздуха и

	сливочного масла, сворачивание рулетом, перевязывание, маринование, измельчение мякоти, взбивание и отсаживание кнелльной массы из кондитерского мешка, обработка печени, очистка гребешков.
--	--

Критерии выставления оценок

Оценка «**отлично**» выставляется, если:

Студент выполнил в срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу. В установленные сроки представил дневник.

На заключительной конференции 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:

Студент выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал излишне 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:

Студент 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:

Студент 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.