




**Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Курганинский аграрно-технологический техникум»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания», группа № Т-18**

**г. Курганинск, п. Красное Поле, 2018 г.**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
учебно-методического объединения  
«Сфера питания»  
протокол № 1 от «28» августа 2018 г.  
Председатель УМО  
 О.А. Захарченко

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»  
 П.Ф. Середя  
«03» сентября 2018 г.  


Рассмотрена на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от «30» августа 2018 г.

Фонд контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и  
оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу  
профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и  
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Фонд контрольно-оценочных средств включает контрольные  
материалы для проведения текущего, рубежного контроля и итоговой  
аттестации в форме экзамена (квалификационного).

Фонд контрольно-оценочных средств разработан на основании:

- ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»;
- рабочей программы ПМ.01 Организация процесса приготовления и  
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

*Организация-разработчик:* государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-  
технологический техникум»

*Разработчик:* Бойко О. В., преподаватель, специдисциплин, высшей  
квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

*Рецензенты:* Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК  
«Курганинский аграрно – технологический техникум»,  
кандидат педагогических наук

Прокуняева С.В., заместитель директора по УМР  
ГАПОУ КК «Лабинский сельскохозяйственный техникум», г. Лабинск

Мельник А.П., генеральный директор ООО «Мир  
Развлечений»

Ромашкина Е.О., начальник Управления образования МО  
«Курганинский район»

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна



## РЕЦЕНЗИЯ

на фонд контрольно - оценочных средств

по модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  
специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания,  
разработчик: Бойко О. В., преподаватель спецдисциплин, высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- описание показателей и критериев оценивания знаний, умений, практического опыта;
- материалы контрольных задания, дифференцированных зачетов, экзаменов и другие материалы, необходимые для оценки результатов освоения модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта.

Изучив представленный пакет документов можно сделать следующие выводы:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Показатели и критерии оценивания знаний, умений, практического опыта в целом обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций. Задания и другие материалы оценки результатов освоения модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработаны на основе принципов оценивания:

- валидности, определённости, однозначности, надёжности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

Методические материалы ФКОС содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций.

Направленность ФКОС в целом соответствует требованиям к освоению ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, профессиональному стандарту «Повар», будущей профессиональной деятельности обучающихся.

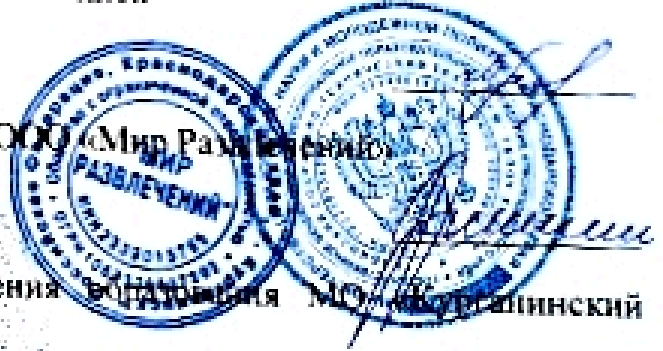
Таким образом, структура, содержание, направленность, объем и качество ФКОС по модулю ЦМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции отвечают требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от 23 июля 2014 г.) и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе Курганского аграрно - технологического техникума.

**Рецензенты:**

Шепель А.В., заместитель директора по НМР ГАПОУ КК «Курганский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук



Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

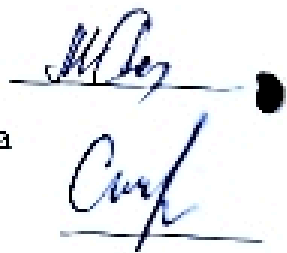


Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений»

Романова М.Э., начальник Управления «Служба по делам молодежи МО «Курганский район»



Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна



**Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Курганинский аграрно-технологический техникум»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции  
по специальности 19.02.10 «Технологии продукции общественного  
питания», группа № Т-18**

г. Курганинск, п. Красное Поле, 2018 г.

## РЕЦЕНЗИЯ

на фонд контрольно - оценочных средств

по модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

разработчик: Бойко О. В., преподаватель спецдисциплин, высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- описание показателей и критериев оценивания знаний, умений, практического опыта;
- материалы контрольных задания, дифференцированных зачетов, экзаменов и другие материалы, необходимые для оценки результатов освоения модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта.

Изучив представленный пакет документов можно сделать следующие выводы:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Показатели и критерии оценивания знаний, умений, практического опыта в целом обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций. Задания и другие материалы оценки результатов освоения модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработаны на основе принципов оценивания:

- валидности, определённости, однозначности, надёжности;

соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

Методические материалы ФОС содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций.

Направленность ФОС в целом соответствует требованиям к освоению ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, профессиональному стандарту «Повар», будущей профессиональной деятельности обучающихся.

**Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Курганский аграрно-технологический техникум»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания», группа № Т-20**

**г. Курганск, п. Красное Поле, 2020 г.**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
учебно-методического объединения  
«Сфера питания»  
протокол № 1 от «27» августа 2020 г.  
Председатель УМО

 О.А. Захарченко

Рассмотрена на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Утверждено  
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»  
  
П.Ф. Серeda  
«03» сентября 2020 г.  


Фонд контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Фонд контрольно-оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего, рубежного контроля и итоговой аттестации в форме экзамена (квалификационного).


Фонд контрольно-оценочных средств разработан на основании:

- ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- рабочей программы ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

*Организация-разработчик:* государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум»

*Разработчик:* Бойко О. В., преподаватель спецдисциплин, высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

*Рецензенты:* Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум» (институт педагогических наук)

 Проскуракова С.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений», г. Курганинск

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район», г. Курганинск

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна, г. Курганинск

 Старухина  
Марина  
Васильевна



## РЕЦЕНЗИЯ

### на фонд контрольно - оценочных средств

по модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

разработчик: Бойко О. В., преподаватель спецдисциплин, высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- описание показателей и критериев оценивания знаний, умений, практического опыта;
- материалы контрольных задания, дифференцированных зачетов, экзаменов и другие материалы, необходимые для оценки результатов освоения модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта.

Изучив представленный пакет документов можно сделать следующие выводы:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Показатели и критерии оценивания знаний, умений, практического опыта в целом обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций. Задания и другие материалы оценки результатов освоения модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработаны на основе принципов оценивания:

- валидности, определённости, однозначности, надёжности;
- соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

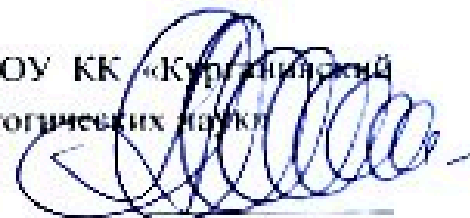
Методические материалы ФОС содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций.

Направленность ФОС в целом соответствует требованиям к освоению ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, профессиональному стандарту «Повар», будущей профессиональной деятельности обучающихся.

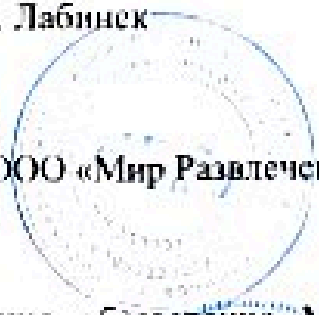
Таким образом, структура, содержание, направленность, объём и качество ФКОС по модулю ПМ.03 Организация процесса притотакления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции отвечают требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.) и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе Курганского аграрно - технологического техникума.

**Рецензенты:**

Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук




Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск



Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений»



Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганский район»



Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна



27.08.2020 г.

**Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Курганинский аграрно-технологический техникум»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания», группа № Т-20**

**г. Курганинск, п. Красное Поле, 2020 г.**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
учебно-методического объединения  
«Сфера питания»  
протокол № 1 от «27» августа 2020 г.  
Председатель УМО

 О.А. Захарченко

Рассмотрена на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Утверждено  
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»  
  
П.Ф. Середя  
«03» сентября 2020 г.  


Фонд контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Фонд контрольно-оценочных средств включают контрольные материалы для проведения текущего, рубежного контроля и итоговой аттестации в форме экзамена (квалификационного).


Фонд контрольно-оценочных средств разработан на основании:

- ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- рабочей программы ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

*Организация-разработчик:* государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганский аграрно-технологический техникум»

*Разработчик:* Бойко О.В., преподаватель спецдисциплины, высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

*Рецензенты:* Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук

  
Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Галенко А.Е., генеральный директор ООО «Мир Развлечений», г. Курганник

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганский район», г. Курганник

Старухина Ж.П., руководитель ИЦ Старухина Жанна Петровна, г. Курганник


## РЕЦЕНЗИЯ

на фонд контрольно - оценочных средств  
по модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  
специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания,  
разработчик: Бойко О. В., преподаватель спецдисциплин, высшей  
квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.06 Организация работы структурного подразделения;
- описание показателей и критериев оценивания знаний, умений, практического опыта;
- материалы контрольных задания, дифференцированных зачетов, экзаменов и другие материалы, необходимые для оценки результатов освоения модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта.

Изучив представленный пакет документов можно сделать следующие выводы:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.06 Организация работы структурного подразделения соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Показатели и критерии оценивания знаний, умений, практического опыта в целом обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций. Задания и другие материалы оценки результатов освоения модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения разработаны на основе принципов оценивания:

- валидности, определенности, однозначности, надёжности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

Методические материалы ФОС содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций.

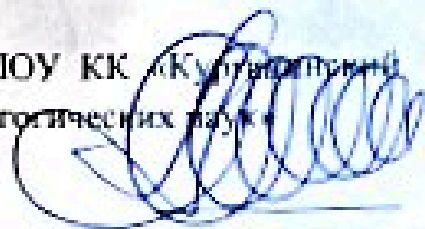
Направленность ФОС в целом соответствует требованиям к освоению ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, профессиональному стандарту «Повар», будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Таким образом, структура, содержание, направленность, объём и качество ФОС по модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения отвечают требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в

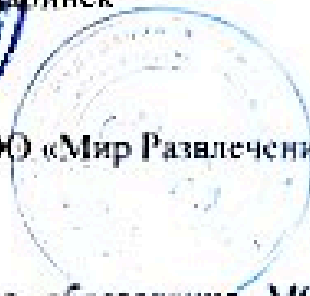
Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.) и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе Курганского аграрно - технологического техникума.

**Рецензенты:**

Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук



Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск



Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений»



Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганский район»



Старухина Ж.П., руководитель ИИ Старухина Жанна Петровна




27.08.2020 г.



**Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Курганинский аграрно-технологический техникум»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессиям: 11675 Повар  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания», группа № Т-20**

**г. Курганинск, п. Красное Поле, 2020 г.**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
учебно-методического объединения  
«Сфера питания»  
протокол № 1 от «28» августа 2020 г.  
Председатель УМО  
 О.А. Захарченко

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»  
 П.Ф. Серед  
«03» сентября 2020 г.  



Рассмотрена на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от «30» августа 2020 г.


Фонд контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и  
оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу  
учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация.


Фонд контрольно-оценочных средств включают контрольные  
материалы для проведения текущего, рубежного контроля и итоговой  
аттестации в форме экзамена.

- Фонд контрольно-оценочных средств разработан на основании:
- ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология производства общественного питания»;
  - рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация.


Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-  
технологический техникум»

Разработчик: Бойко О.В., преподаватель, специалист высшей  
квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»  


Рецензенты: Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК  
«Курганинский аграрно-технологический техникум»  
кандидат педагогических наук  


Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР  
ГБПОУ КК «Лабинский колледж техники и сервиса»  
Лабинск  
Галеев А.П., генеральный директор ООО «Мир  
Развития»  


Романова М.В., начальник Управления образования МО  
«Курганинский район»  


Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна  
Петровна  
  
  




## РЕЦЕНЗИЯ на фонд оценочных средств

по учебной дисциплине ОП.05 Метрология и стандартизация  
специальность 19.02.10 Технология производства общественного питания,  
разработчик: Бойко О. В., преподаватель специдисциплин, высшей  
квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Представленный на рецензию фонд контрольно - оценочных средств разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.). ФОС по дисциплине ОП.05 «Метрология и стандартизация» предназначен для текущей и промежуточной аттестации и представляет собой совокупность материалов для установления уровня и качества достижения обучающимися результатов обучения.

Задачами ФОС являются контроль и управление процессом приобретения обучающимися знаний, умений, навыков и компетенций, заявленных в ОПОП по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания.

ФКОС по учебной дисциплине ОП.05 «Метрология и стандартизация» представлен: ситуационными задачами, материалами контрольных работ, материалами для проведения тестирования, экзамена по дисциплине.

Данные материалы позволяют в полной мере оценить результаты обучения. Следует отметить, что тесты полностью охватывают весь изученный материал. Задания тестов четко сформулированы и содержат изученный материал по профессиональной тематике. Предлагаемые тесты посильны для выполнения обучающимся со средней профессиональной подготовкой. Выполнение данных тестов показывает уровень приобретенных навыков и умений, а также объем продуктивно усвоенного материала.


Экзаменационные материалы, критерии оценки на экзамене также указаны в фонде оценочных средств.



Таким образом, фонд контрольно - оценочных средств по учебной

**Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Курганинский аграрно-технологический техникум»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по учебной дисциплине  
ОП.05 Метрология и стандартизация  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания», группа № Т-20**

**г. Курганинск, п. Красное Поле, 2020 г.**


Рассмотрено и одобрено на заседании  
учебно-методического объединения  
«Сфера питания»  
протокол № 1 от «28» августа 2020 г.  
Председатель УМО  
 О.А. Захарченко

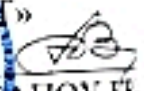
Утверждаю:  
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»  
 П.Ф. Серeda  
«03» сентября 2020 г.  


Рассмотрена на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от «30» августа 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация разработана на основе ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» № 384 от 22 апреля 2014 г. приказа МОН РФ, зарегистрирован Минюст РФ № 33234 от 23 июля 2014 г. приказа, с учетом профессионального стандарта профессиональных стандартов индустрии питания (разработаны федерацией рестораторов и отельеров России, утверждены Российским союзом промышленников и предпринимателей 1 ноября 2007г. (1часть), 2008г. (2 часть); профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610н от 08.09.2015 (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023); профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №597н от 07.09.2015 (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940); требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» и интересов работодателей.

*Организация-разработчик:* государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум»

*Разработчик:* Бойко О. В., преподаватель специализации высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»  


*Рецензенты:* Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум»  
кандидат педагогических наук  


Проскурякова С.В., заместитель директора по УМ  
ГБПОУ КК «Курганинский социально-технически  
техникум» г. Лабинск  


Галенко А.И.ИР генеральный директор ООО «М  
Развлечения»  


Романова М.А. начальник Управления образования  
«Курганинский район»  


Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Ж  
Петровна  


## Внешняя рецензия

на рабочую программу по учебной дисциплине **ОП.05 Метрология и стандартизация**

**Автор** Бойко Оксана Викторовна, ГАПОУ КК «КАТТ» преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории

**Образовательное учреждение:** ГАПОУ КК «Курганский аграрно-технологический техникум»

**по специальности:** 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Титульный лист имеет полное наименование образовательного учреждения, гриф утверждения программы педагогическим советом и рассмотрением на методическом объединении техникума с указанием дат, изложены название учебного курса, для изучения которого написана программа, указаны фамилия, имя и отчество разработчика программы, имеется также название города и год разработки, что соответствует рекомендациям по разработке рабочих программ среднего специального образования.

Паспорт рабочей программы по учебной дисциплине ОП.05 Метрология и стандартизация соответствует целям и задачам; указан перечень и описание требований к знаниям, умениям, полученным в ходе изучения учебной дисциплины; результаты обучения представлены формируемыми компетенциями; образовательные технологии; формы промежуточной аттестации; содержание учебной дисциплины и календарно-тематический план; перечень знаний и умений; условия реализации рабочей программы учебной дисциплины: учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация осуществляется в процессе проведения лабораторных и практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

В тематическом плане учебной дисциплины дисциплине ОП.05 Метрология и стандартизация представлены наименование разделов и тем, что отвечает требованию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Образовательные технологии, указанные по видам учебной работы (аудиторной и неаудиторной), также технологии обучения представлены в виде форм: лекций, семинарских, практических занятий, а также интерактивными формами, такими как создание мультимедийных презентаций, тренинги, участие в научно-практических конференциях, подготовка и защита рефератов, сообщений, докладов и т.д.

Имеются оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение. Указаны темы рефератов и др.

Учебно - методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и интернет - ресурсы.

Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация соответствует требованиям. Указаны фактически специализированные лаборатории и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов работы.

Необходимо также отметить достоинства рабочей программы, авторские разработки.

Таким образом, рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация полностью соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (далее - ФГОС) (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.)

Недостатки в оформлении и содержании разделов программы отсутствуют.

Предложений по улучшению содержания программы нет.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация составлена методически грамотно, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.) и может быть рекомендована к внедрению в учебный процесс Курганинского аграрно - технологического техникума.

### Рецензенты

Заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально - технический техникум», г. Лабинск

 Проскуркова С.В.

Генеральный директор ООО «Центр Развлечений»

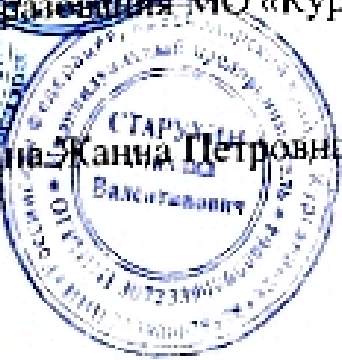
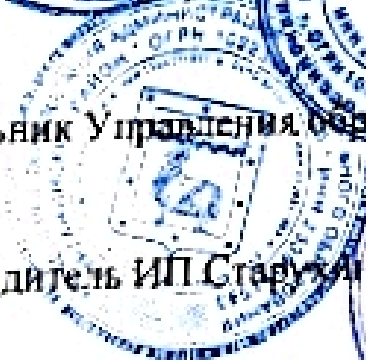
 Галенко А.П.

Начальник Управления образования МО «Курганинский район»

 Романова М.Е.

Руководитель ИП Старухина Жанна Петровна

 Старухина Ж.П.



# ДИПЛОМ

настоящим подтверждается, что

**Бойко Оксана Викторовна**

**Всероссийский конкурс профессионального мастерства педагогических работников им. А.С. Макаренко.**

**Экспертный совет по информатизации системы образования и воспитания при Временной комиссии по развитию информационного общества Совета Федерации.**

**Весна 2019 г.**

успешно прошел(а) конкурсное задание.

Помощник члена Совета Федерации,  
Председателя Временной комиссии  
Боковой Л. Н.

Секретарь Экспертного Совета  
Абрамов С. А.



**ЕДИНЫЙ УРОК**

КАЧЕСТВА, МЕТОДИКА, МАТЕРИАЛЫ



Департамент образования, науки и молодежной политики  
Воронежской области  
Совет директоров ПОО Воронежской области  
ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум»  
Научно-методический центр

# СЕРТИФИКАТ УЧАСТНИКА

№ ИПО - 112/2021

преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум»

**Бойко Оксана Викторовна**

приняла участие во  
Всероссийской научно-практической конференции

*«Инновационное профессиональное образование в условиях современных вызовов»,  
посвященной Дню профтехобразования в 2021*

(16 сентября – 06 октября 2021 г.)

Директор  
ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум»

О.В. Федина

Приказ ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум»  
от 15.09.2021 г. № 72-УР



Острогжск, 2021





**СВИДЕТЕЛЬСТВО № 0000015544**

**Бойко Оксана Викторовна** ..... **ФАМИЛИЯ И.О.**

**Кондитерское дело** ..... **КОМПЕТЕНЦИЯ**

**СВИДЕТЕЛЬСТВО ДАЕТ ПРАВО ПРОВЕДЕНИЯ  
ЧЕМПИОНАТОВ ПО СТАНДАРТАМ WORLDSKILLS  
В РАМКАХ СВОЕГО РЕГИОНА**

**СВИДЕТЕЛЬСТВО ВЫДАНО СРОКОМ НА 2 (ДВА) ГОДА**

**20.02.2021**

Дата выдачи

ТЕХНИЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР  
А.Ю. ТЫМЧИКОВ



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
"Пензенский государственный технологический университет"  
(ПензГТУ)

# УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

**582409317218**

Документ о квалификации

Регистрационный номер

**6902.У.ИДПО**

Город  
**Пенза**

Дата выдачи  
**23.04.2019 г.**

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

**Бойко  
Оксана Викторовна**

с 08.04.2019 г. по 23.04.2019 г.  
прошел(а) повышение квалификации в

Федеральном государственном бюджетном образовательном  
учреждении высшего образования  
"Пензенский государственный технологический университет"  
(ПензГТУ)

по дополнительной профессиональной программе  
повышения квалификации

"Электронная информационно-образовательная среда учреждения СПО"

в объеме 72 часов



В.В. Усманов  
Т.А. Керенская

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Исполнитель: удостоверение специалиста о том, что  
**БОЙКО**

**Оксана Викторовна**

с 22 августа 2022 г. по 26 августа 2022 г.

приним(л) участие в повышении квалификации в (на)

в ООО «Северо-Кавказский учебный центр  
профессиональной подготовки»

## УДОСТОВЕРЕНИЕ

о повышении квалификации

**232416095886**

по дополнительной профессиональной программе

**«Охрана труда для руководителей и специалистов»**

Аккредитация и квалификация

Идентификационный номер

**0024**

Город

**Армавир**

в объеме **40 часов**

Дата выдачи  
**26.08.2022 г.**



Исполнитель:  
Сергеева

Калустян В.Н.  
Жалпина А.А.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАЛМЫЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Б.Б. ГОРОДОВИКОВА»

## «НАУКА XXI ВЕКА: ВЫЗОВЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ»

Материалы Межрегиональной научно- практической конференции

15 июня 2019 г.

г. Элиста, 2019

УДК 001(082)  
ББК Ч2(2Рос.Калм)я 431+Ч2я431  
Н 340

**«Наука XXI века: вызовы и перспективы», Межрегионал. науч.- практ. конференция (2019; Элиста).** Межрегиональная научно - практическая конференция «Наука XXI века: вызовы и перспективы»[Текст]: материалы/редкол.: О.Н. Кониева [и др.]. - Элиста: Изд-во калм.ун-та,2019. - 406

*Печатается по решению редакционно- издательского совета  
ФГБОУ ВО " Калмыцкий государственный университет им. Б.Б.  
Городовикова*

В сборник включены материалы Межрегиональной научно- практической конференции «Наука XXI века: вызовы и перспективы», состоявшейся 15 июня 2019 г. в г. Элиста. В сборнике научных трудов рассматриваются современные проблемы науки и практики применения результатов научных исследований.

Сборник предназначен для научных работников, преподавателей, аспирантов, магистрантов, студентов с целью использования в научной работе и учебной деятельности.

Ответственность за аутентичность и точность цитат, имен, названий и иных сведений, а также за соблюдение законодательства об интеллектуальной собственности несут авторы публикуемых материалов.

#### **Редакционная коллегия:**

О.Н. Кониева (гл.редактор),  
О.Ф. Дорджиев (отв.редактор),  
В.С. Убушиева (отв.редактор),

Статьи публикуются в авторской редакции

©ФГБОУ ВО " Калмыцкий государственный  
университет им. Б.Б. Городовикова", 2019  
©Авторы,2019

# СОДЕРЖАНИЕ

## 1. БИОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

<b>Нарушение обмена гормонов. Аденогенитальный синдром.....</b>	<b>14</b>
<i>Л.В.Харинова, БПОУ РК «Калмыцкий медицинский колледж имени Тамары Хахлыновой», г. Элиста</i>	
<b>Вирус бешенства.....</b>	<b>16</b>
<i>С.Г.Нохаева, БПОУ РК «Калмыцкий медицинский колледж имени Тамары Хахлыновой», г. Элиста</i>	
<b>Нарушение обмена липидов.....</b>	<b>18</b>
<i>В.Л.Г.Сангаджиева, БПОУ РК «Калмыцкий медицинский колледж имени Тамары Хахлыновой», г. Элиста</i>	
<b>Особенности физического развития младших школьников.....</b>	<b>20</b>
<i>Ю. В. Олейникова, Южный федеральный университет, г. Ростов-на-Дону</i>	
<b>Мышевидные грызуны и мелкие млекопитающие Ростовской области.....</b>	<b>23</b>
<i>В.В. Сидельников, Е.И. Симонович, В.В. Сидельников, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» Академия биологии и биотехнологии Южного Федерального университета, ФКУЗ «Северо-Кавказская ПЧС», г. Ростов-на-Дону</i>	
<b>Оценка устойчивости почв к загрязнению ветеринарным антибиотиком тилозином.....</b>	<b>26</b>
<i>О.В. Чуварева, Ю.В. Акименко, Южный федеральный университет, г. Ростов-на-Дону</i>	

## 2. ГУМАНИТАРНЫЕ НАУКИ

<b>Вопрос актуальный: нужна ли национальная идея российскому обществу и россиянам?.....</b>	<b>31</b>
<i>В.Д. Исрафилова, Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Дагестан «Автомобильно – дорожный колледж», г.Махачкала</i>	
<b>Современные технологии в преподавании ОБЖ в ГАПОУКК «КАТТ».....</b>	<b>37</b>
<i>М. А. Махонин, ГАПОУ КК «Курганский аграрно – технологический техникум», г. Курганск, п. Красное Поле</i>	
<b>Изучение русского языка в Ираке.....</b>	<b>40</b>
<i>И. Дарраджи, М. Аль-Мансур, М.В. Ереценко, Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону</i>	
<b>Значение физических качеств в период античности и 21 веке.....</b>	<b>42</b>
<i>В.В. Кашина, Академия архитектуры и искусств Южного Федерального Университета, г. Ростов-на-Дону</i>	
<b>Формирование идентичности современной молодёжи в условиях электронной культуры.....</b>	<b>45</b>
<i>С.С. Зубарева, Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону</i>	
<b>История английского чая.....</b>	<b>47</b>
<i>Л.Я. Евсюкова, ГАПОУ КК «Курганский аграрно-технологический техникум», г. Курганск</i>	
<b>Противоположность как центральное понятие теории антонимии.....</b>	<b>53</b>
<i>Б.П. Арашаева, Б.А. Бамбышева, ФГБОУ ВО «Калмыцкий государственный университет имени Б.Б. Городовикова», г. Элиста</i>	

<b>Актуальность, значение справки в управленческой деятельности .....</b>	<b>337</b>
<i>О.В. Носкова, ГАПОУ КК «Курганский аграрно – технологический техникум», г. Курган, п. Красное Поле</i>	
<b>Разработка технологии рыбных колбасок с улучшенными потребительскими свойствами.....</b>	<b>342</b>
<i>О.В. Бойко, ГАПОУ КК «Курганский аграрно – технологический техникум», г. Курган, п. Красное Поле</i>	
<b>Проблемы налоговой системы и пути ее совершенствования .....</b>	<b>348</b>
<i>Л.А. Жандаталеева, Д.О. Забазнова, ФГБОУ «Волгоградский государственный аграрный университет», г. Волгоград</i>	
<b>Особенности бухгалтерского учета расчетов с покупателями и заказчиками.</b>	<b>350</b>
<i>А.Л. Воронская, Д.О. Забазнова, ФГБОУ «Волгоградский государственный аграрный университет», г. Волгоград</i>	
<b>Роль логики в организации спортивно-зрелищных мероприятий.....</b>	<b>355</b>
<i>Р.Е. Степанюк, Южный федеральный университет, г. Ростов-на-Дону</i>	
<b>Коммерциализация спортивной индустрии России как современный вызов, государственно-частное партнерство как перспектива её развития.....</b>	<b>358</b>
<i>К. Р. Куклина, Е. В. Коломийченко, Южный Федеральный Университет, г. Ростов-на-Дону</i>	
<b>Проблемы налогообложения в Российской Федерации.....</b>	<b>361</b>
<i>А.М. Кайорло, Д.О. Забазнова, ФГБОУ «Волгоградский государственный аграрный университет», г. Волгоград</i>	
<b>Сущность регистров налогового учета.....</b>	<b>363</b>
<i>В.В. Олейникова, Волгоградский государственный аграрный университет, г. Волгоград</i>	
<b>Оценка влияния инфляции на финансовый учет: отчетность и результаты деятельности.....</b>	<b>367</b>
<i>Н.В. Кукаева, В.В. Манджиева, Б.В. Очиров, Э.В. Бассирова, ФГБОУ ВО «Калмыцкий государственный университет имени Б.Б. Городовикова», г. Элиста</i>	
<b>Совершенствование управленческого учета и контроля затрат на производство продукции.....</b>	<b>371</b>
<i>Н.В. Кукаева, З.Д. Мушкаева, Э.Х. Исаева, ФГБОУ ВО «Калмыцкий государственный университет имени Б.Б. Городовикова», г. Элиста</i>	

## 8. ЮРИДИЧЕСКИЕ НАУКИ

<b>Спорные вопросы правового регулирования суррогатного материнства.....</b>	<b>374</b>
<i>А.С. Шабанова, Южный федеральный университет, г. Ростов-на-Дону</i>	
<b>О некоторых мерах противодействия применению информационных технологий в преступных целях.....</b>	<b>377</b>
<i>Е.В. Драгилев, Ростовский филиал Российского государственного университета правосудия, г. Ростов-на-Дону</i>	
<b>Основные направления социальной работы с детьми-инвалидами.....</b>	<b>379</b>
<i>Н.В. Кукаева, В.В. Манджиева, Б.А. Хайчиева, ФГБОУ ВО «Калмыцкий государственный университет имени Б.Б. Городовикова», г. Элиста</i>	

## 9. ИСТОРИЧЕСКИЕ НАУКИ

<b>Школа «анналов»: истоки, основания и концепции.....</b>	<b>384</b>
<i>Б.В. Очиров, В.Н. Амыкова, ФГБОУ ВО «Калмыцкий государственный университет имени Б.Б. Городовикова», г. Элиста</i>	

Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов. – Режим доступа: КонсультантПлюс.

6. Приказ Министерства промышленности и энергетики РФ от 07.08.2007 № 311 «Об утверждении Стратегии развития электронной промышленности России на период до 2025 года». – Режим доступа: <http://www.rusnanonet.ru/news/6833/>.

7. Булгаков, М.И. Мастер и Маргарита. – СПб., Вита Нова, 2005. – с.221.

8. Документационное обеспечение управления: учебник / С.А. Глотова, А.Ю. Конькова, Ю.М. Кукарина, Е.А. Скрипко; под общ.ред. Т.А. Быковой. – М.: КНОРУС. 2018. – С.118.

9. Качалов, В.И. Образцы судебных документов: Схемы и комментарии. Учебно-практическое пособие / В.И. Качалов, О.В. Качалова – М.: Издательско-книготорговый центр «Маркетинг», 2002. – С. 35-94.

10. Крайская, З.В. Архивоведение. Учебник для средних специальных учебных заведений / З.В. Крайская, Э.В. Челлини – М.: Норма, 1996. – С.195.

11. Организация работы с документами: учебник / В.А. Кудряев и др. – М., ИНФРА-М, 1998. – С. 30-52

12. Центр компетенции по вопросам документационного обеспечения управления и архивного дела: Энциклопедия делопроизводства. – Режим доступа: [http://www.edou.ru/enc/razdel23/?COURSE\\_ID=4&LESSON\\_ID=79](http://www.edou.ru/enc/razdel23/?COURSE_ID=4&LESSON_ID=79).

## **РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ РЫБНЫХ КОЛБАСОК С УЛУЧШЕННЫМИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМИ СВОЙСТВАМИ**

*О.В. Бойко*

*ГАПОУ КК «Курганский аграрно – технологический техникум»  
г. Курганск, п. Красное Поле*

### **Актуальность темы.**

Общеизвестно, что по пищевой ценности мясо рыбы не уступает мясу теплокровных животных, а во многих отношениях даже превосходит его. После тепловой обработки мясо рыбы становится рыхлым, легко пропитывается пищеварительными соками, а потому легко переваривается и быстрее усваивается. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы достаточно широк. При их изготовлении используются различные виды обработки рыбы и способы тепловой обработки. Совмещение мяса рыбы с мясом птицы позволяет получить кулинарное изделие с более высокими вкусовыми качествами, нежной консистенцией, а введение в процессе приготовления изделия экстракта розмарина, который является природным растительным антиоксидантом, способствует получению продукта, обладающего способностью положительно влиять на функции клеток человеческого организма, а значит, улучшать здоровье населения.

### **Цель работы:**

Разработать технологию приготовления рыбных колбасок с добавлением мяса птицы (филе) и экстракта розмарина, обладающего антиоксидантными свойствами.

### **Задачи исследования:**

1. Изучить работы отечественных ученых Байдалиновой Л.С., Сафроновой Т.М. о возможности создания рыбных продуктов с антиоксидантными свойствами.

2. Путем исследования установить наиболее приемлемое по химическому составу и органолептическим показателям соотношение ингредиентов, входящих в состав фарша для колбасок.

3. Разработать технологическую документацию на колбаски рыбные с антиоксидантными свойствами.

### **Практическая значимость проекта:**

- предложена новая рецептура и технология приготовления рыбных колбасок с улучшенными свойствами (с пролонгированным сроком хранения за счет введения антиоксиданта);

- разработана технико-технологическая карта на «Рыбные колбаски «Курганинские» с антиоксидантными свойствами»;

- рассчитана себестоимость рыбных колбасок.

### **Содержание работы**

Разработку блюда «Рыбные колбаски «Курганинские» с антиоксидантными свойствами» ведем в соответствии с ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». Согласно стандарта, порядок разработки фирменных и новых блюд (изделий) включает в себя следующие этапы:

- разработку проекта рецептуры
- отработку рецептуры и технологии производства;
- оформление рецептуры и технологии производства;
- определение органолептических, физико-химических, микробиологических показателей;
- расчет пищевой ценности;
- установление сроков годности (при необходимости).

### **Разработка проекта рецептуры**

Это блюдо мы выбрали потому, что оно обладает неоспоримыми достоинствами, так как в его состав входят продукты животного и растительного происхождения в оптимальных соотношениях и природный растительный антиоксидант – экстракт розмарина, являющийся пищевой добавкой.

Влияние добавленного антиоксиданта на рыбные продукты изучено отечественными учеными Байдалиновой Л.С., Сафроновой Т.М. и другими. Также ими установлено, что наибольшую антиоксидантную активность имеют



рыбные колбасы, прошедшие тепловую обработку в пароконвектомате. Кроме того, такие колбасы обладают и бактерицидными свойствами.

Поэтому мы выбрали комбинированный способ тепловой обработки: в начале - обработку в пароконвектомате, а затем легкое обжаривание во фритюре (для придания золотистой хрустящей корочки). При использовании колбасок в детском и диетическом питании обжаривание во фритюре не обязательно.

### Проект рецептуры

При ведении расчетов используем Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, Киев, «Арий» авторы-составители А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, 2011.

Согласно Сборника, отходы и потери при холодной обработке минтая составляют 54%, лука репчатого -16%, яиц – 13%, потери при пассеровании лука репчатого до готовности – 50%. Остальные компоненты при изготовлении блюда взяты полуфабрикатами.

Подобного блюда в Сборнике рецептов нет, поэтому потери при тепловой обработке берем примерно, как потери при тепловой обработке изделий из натуральной рубленой массы, то есть 20%.

Таким образом, проект рецептуры колбасок рыбных следующий:

Наименование компонентов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Минтай	130	60
Филе цыпленка-бройлера (полуфабрикат)	44	40
Лук репчатый	29	24
Масло растительное	4	4
<b>Масса пассерованного лука</b>		<b>12</b>
Экстракт розмарина (10%-ый раствор)	3	3
Вода	10	10
Кишечная оболочка свиная	5	5
<b>Масса полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке в пароконвектомате</b>	–	130
<b>Масса колбасок после варки в пароконвектомате</b>	–	104
Яйца	1/10 шт	4
Панировочные сухари	13	13
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>121</b>
Масло растительное для фритюра	8	8
<b>Выход</b>		<b>115</b>

### Технология приготовления блюда.

Рыбу разделить на чистое филе. Филе цыпленка-бройлера зачистить. Одну вторую филе цыпленка-бройлера нарезать кубиками. Оставшееся филе цыпленка-бройлера и филе рыбы дважды пропустить через мясорубку. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками и спассеровать до готовности. Соединить рубленую массу с нарезанным филе, пассерованным луком, добавить соль, перец, воду, экстракт розмарина, тщательно вымесить. Подготовленную свиную кишечную оболочку нафаршировать полученной

массой, разделить на колбаски длиной 8-10 см, концы закрепить нитками, проколоть колбаски в нескольких местах. Подготовленные колбаски на 20 мин поставить в пароконвектомат ( режим «пар»), извлечь, слегка охладить, смочить в льезоне, запанировать в сухарях и обжарить до золотистой корочки во фритюре.

подавать на закусочной тарелке как закуску, оформив зеленью и дополнив сливочным или масляным соусами, или на тарелке для вторых блюд как блюдо с овощными гарнирами и указанными соусами.

#### **Отработка рецептуры и технологии блюда «Рыбные колбаски «Курганские» с антиоксидантными свойствами»**

Отработку рецептуры блюда проводим с соблюдением СанПиН 2.3.2.1324-03 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с изменениями и дополнениями.

Для отработки подбираем следующее оборудование, инвентарь, посуду, инструменты: мясорубка электрическая бытовая с насадкой для фарширования колбасок; пароконвектомат; плита индукционная; гастроемкости; сковородка глубокая; разделочные доски «РС», «МС»; ножи «РС», «МС»; игла поварская средняя; миски металлические; миски и тарелки фарфоро-фаянсовые.

При отработке присутствуют все ингредиенты, входящие в рецептуру блюда.

Взвешивание сырья и продуктов проводим на исправных электронных весах, прошедших метрологическую поверку.

Для определения продолжительности тепловой обработки используем показания таймера пароконвектомата и секундомера.

Температурный режим тепловой обработки определяем с помощью таймера пароконвектомата, для измерения температуры фритюра используем термометр в металлической оправе.

Для отработки рецептуры берем ингредиенты массой нетто на десять порций колбасок, а именно:

Минтай-600

Филе цыпленка-бройлера (полуфабрикат)-400

Лук репчатый-240

Масло растительное-40

Экстракт розмарина (10%-ый раствор)-30

Вода-100

Кишечная оболочка свиная-50

Яйца-40

Панировочные сухари-130

Масло растительное для фритюра-80.

Подготовленный полуфабрикат подвергаем обработке в пароконвектомате при температуре 200<sup>0</sup>С в течение 20 мин. Готовность проверяем проколом поварской иглы. Извлекаем и слегка охлаждаем. Масса сваренных колбасок составляет 1090г. Таким образом, масса сваренных колбасок на 5г отличается от массы, полученной расчетным путем.

Слегка охлажденные колбаски смачиваем в лезоне, панируем в сухарях и обжариваем во фритюре до золотистой корочки. Охлаждаем до 40<sup>0</sup>С и взвешиваем. Масса десяти порций колбасок составляет 1200г. После проведения повторной отработки результат получаем тот же.

Таким образом, выход одной порции колбасок составляет 120г, что на 5г больше расчетного.

Корректируем рецептуру:

Наименование компонентов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Минтай	130	60
Филе цыпленка-бройлера (полуфабрикат)	44	40
Лук репчатый	29	24
Масло растительное	4	4
<b>Масса пассерованного лука</b>		<b>12</b>
Экстракт розмарина (10%-ый раствор)	3	3
Вода	10	10
Кишечная оболочка свиная	5	5
<b>Масса полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке в пароконвектомате</b>	–	130
<b>Масса колбасок после варки в пароконвектомате</b>	–	109
Яйца	1/10 шт	4
Панировочные сухари	13	13
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>126</b>
Масло растительное для фритюра	8	8
<b>Выход</b>		<b>120</b>

#### **Органолептические показатели блюда.**

Органолептические показатели блюда «Рыбные колбаски «Курганские» с антиоксидантными свойствами» определяем в соответствии с ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Согласно стандарту, определяются следующие органолептические показатели: внешний вид, текстура, консистенция, запах, вкус. В соответствии с приведенной методикой устанавливаем органолептические показатели для блюда «Рыбные колбаски «Курганские» с антиоксидантными свойствами»:

-внешний вид - колбаски диаметром 3см, длиной 10см, цвет золотистый, на разрезе – белый, панировка равномерная, хорошо держится на колбасках;

-текстура (консистенция)- в меру плотная, сочная, на разрезе фарш однородный, просматриваются кусочки филе птицы;

- запах - характерный для натуральных рубленых блюд из рыбы и блюд, обжаренных во фритюре, с легким ароматом розмарина;

- вкус – мягко-рыбный, нежный.

**Физико-химические показатели качества.**

Определение физико-химических показателей необходимо вести в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания.

Колбаски рыбные должны иметь следующие физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) -20,7%

Массовая доля жира (не менее) -3.1%

Массовая доля поваренной соли (не более) -0.7%

**Микробиологические показатели.**

- Количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более -  $1 \cdot 10^6$

- Бактерии группы кишечных палочек, не допускаются в массе продукта, г - 0,01

- Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г - 1,0

- Proteus не допускаются в массе продукта, г - 0,1

- Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г - 25

**Расчет пищевой ценности** ведем в соответствии с таблицами химического состава под редакцией Скурихина И. М., Тутельян В. А.

Наименование продуктов	Масса нетто (г)	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Ккал Факт
		в 100г	Факт	в 100г	Факт	в 100г	Факт	
Минтай	60	15,9	9,54	0,7	0,42	-	-	
Филе цыпленка-бройлера (полуфабрикат)	40	17,6	7,04	12,3	4,92	0,4	0,16	
Лук репчатый	24	1,7	0,4	-	-	9,5	2,28	
Масло растительное	4	-	-	99,9	3,996	-	-	
Кишечная оболочка свиная	5	15,8	0,79	0,9	0,045	-	-	
Яйца	4	12,7	0,508	11,5	0,46	0,7	0,028	
Панировочные сухари	13	12	1,56	2	0,26	63	8,19	
Масло растительное для фритюра	8	-	-	99,9	7,992	-	-	
<b>Итого</b>			<b>19,838</b>		<b>18,093</b>		<b>10,658</b>	<b>284,828</b>

Рецептуру и технологию приготовления блюда «Рыбные колбаски «Курганские» с антиоксидантными свойствами» оформляем в виде технико-технологической карты (ТТК) в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

#### **Список литературы**

1. Материалы Международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг», Киров, 2009.
2. Материалы 4-ой Международной научной конференции «Фундаментальные и прикладные проблемы получения новых материалов: исследование, инновации и технологии», Астрахань, 2010.
3. Абдель-Рахман Саид А.Т. «Влияние добавок экстракта розмарина на сохраняемость рыбной колбасы», Естественные науки, 2010.
4. ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
5. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
8. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями».
9. Скурихин И. М., Тутельян В. А. Таблицы химического состава пищевых продуктов, М., Агропромиздат, 1987.

## **ПРОБЛЕМЫ НАЛОГОВОЙ СИСТЕМЫ И ПУТИ ЕЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ**

*Л.А. Жандаталиева, Д.О. Забазнова*

*ФГБОУ «Волгоградский государственный аграрный университет»  
г. Волгоград*

В настоящий момент во всем мире отмечается тенденция упрощения налоговой системы. Очевидно, это облегчает работу налоговых органов, физических, а также юридических лиц. С такой системой проще определить экономический результат, так как трудностей при подготовке отчетных