

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(на базе среднего общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

ВД.05 ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТРЕНДЫ

Красноярск, 2026

РАССМОТРЕНО

на педагогическом совете

протокол № _____

от « ____ » _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель Государственной экзаменационной комиссии

Неганов Евгений Олегович _____

генеральный директор ООО «ДНС» Кафе «Емеля»

СОГЛАСОВАНО

члены государственной экзаменационной комиссии:

Анисимов Николай Николаевич _____

управляющий ИП Осиновская Н. С. «Обеды в офис»

Гончаров Денис Алексеевич _____

руководитель участка собственного производства ООО Торговый дом «Мясничий»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
 - 1.2. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ И СИСТЕМЫ ОЦЕНИВАНИЯ
 - 1.2.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ОЦЕНКИ
 - 1.3. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРИ ОСВОЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 - 1.4. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО МДК
 - 1.5. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ПРОВЕРОЧНОЙ РАБОТЫ
 - 1.6. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
 2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 2.1. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО МДК
 - 2.2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УП
 - 2.3. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПП
 - 2.4. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ, ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
- ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины ВД.05 Гастрономические тренды по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды.

При разработке оценочных средств учтены требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части дисциплины ВД.05 Гастрономические тренды.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать общие и профессиональные компетенции, формируемые в рамках дисциплины ВД.05 Гастрономические тренды.

Код	Наименование профессиональных компетенций
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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код	Наименование общих компетенций
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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь 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
уметь	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 их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты
--	--

121. Общие положения об организации оценки освоения программы ПМ

Освоение дисциплины ВД.05 Гастрономические тренды осуществляется на 3 и 4 курсах обучения.

Текущую аттестацию проводят за счет времени, отведенного на дисциплину.

По дисциплине предусмотрен экзамен. В состав экзаменационной комиссии входят представители общественных организаций, обучающихся и работодателей.

Экзамен проводится по билетам.

1.3 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении дисциплины

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания
Текущий контроль	
Раздел 1	Работа на уроках
Раздел 2	Работа на уроках
Промежуточная аттестация	
Гастрономические тренды	Экзамен

1.4 Инструменты оценки для проведения экзамена по дисциплине

Оцениваемые знания
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов
Критерии оценки
оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций; оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме; оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами; оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют
Формы и методы оценки
ответы на вопросы

Тип заданий
Вопросы в билетах

1.5 Инструменты оценки проверочной работы

Оцениваемые 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 их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Критерии оценки (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)
правильность организации рабочего места; правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
Место проведение оценки
мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков
Методы оценки
наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности; наблюдение и оценка действий во время выполнения практического задания; сравнительная оценка результатов с требованиями нормативных документов и инструкций; наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа принимаемых решений в процессе выполнения проверочной работы

1.6 Инструменты оценки практической квалификационной работы

Оцениваемые действия
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
Критерии оценки
правильность организации рабочего места; правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
Место проведение оценки
предприятия (базы практики)
Методы оценки
анализ отзывов с мест прохождения практики, аттестационных листов, производственных характеристик и дневников учета работ по производственной практике; защита отчётов по производственной практике; экспертная оценка результатов деятельности в процессе выполнения работ на различных этапах производственной практики; экспертная оценка заключений о выполнении практической квалификационной работы

2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Комплект контрольно-оценочных средств текущего контроля по дисциплине

Форма текущего контроля: экзамен в виде вопросов в билетах.

Типовое задание: дать ответы на вопросы билета.

Условия выполнения задания: выполняется индивидуально, малыми группами.

Место проведения: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Максимальное время выполнения задания на группу: 6 ак.часов (240 минут).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____/И.В. Беспёрстова/
«__» _____ 2026г.

Экзаменационные билеты

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
дисциплина: Гастрономические тренды

группа ПКД 26-01

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № ____ от «__» _____ 2026г.
Председатель МК _____ / Тимошенко И.Г. /
(фио)

Разработал
преподаватель спец.дисциплин
_____/Зырянова Ю.В./
(фио)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1.История гастрономии в европейской цивилизации. 2. Субъекты современного рынка общественного питания. 3. Актуальные тенденции ресторанного бизнеса.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1.Модные концепции ресторанных заведений. 2.Главные гастрономические тренды текущего года. 3.Глобальные тренды российского рынка пищевых ингредиентов.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Динамика рынка пищевых ингредиентов. 2. Конкуренция на рынке пищевых ингредиентов. 3. Мировые лидеры рынка пищевых ингредиентов.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Понятие функциональных ингредиентов. 2. Существующие барьеры для интенсивного развития отечественного производства пищевых ингредиентов. 3. Причины, по которым шеф-повара заинтересованы в снижении количества отходов.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1.Инновационные технологии в использовании вторичных сырьевых ресурсов. 2.Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции. 3.Характеристика технологии Cook&Chill - C&C или КЭЧ.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1.Характеристика технологии Cook&Freeze - C&F. 2.Характеристика технологии CapKold. 3. Характеристика технологии Sous Vide.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Характеристика технологии Cook&Hold - C&H. 20. 2. Характеристика технологии LLFF – Long Life Fresh Food. 3. Характеристика технологии ESL – Extended Shelf Life.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Принципиальные схемы организации производства в зависимости от выбранной технологии. 2. Современные тенденции в оформлении и подачи блюд. 3. Понятие гастрономического туризма.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Феномен взаимодействия гастрономической культуры и туризма. 2. Виды гастрономического туризма. 3. Специфика организации гастрономического тура.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Роль гастрономических туров в развитии региона. 2. Основные тенденции рынка гастрономических событий. 3. Классификация гастрономических событий.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Основные современные тенденции развития гастрономического туризма. 2. Современные тенденции в приготовлении и подачи блюд национальных кухонь народов мира. 3. История развития заведений фаст-фуда в России.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Идеология фаст-фуда, его плюсы и минусы. 2. Причины, по которым фаст-фуд популярен в мире. 3. Ассортиментная политика сетевых предприятий фаст-фуда.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Основные аспекты обеспечения безопасности продукции быстрого питания. 2. Крупнейшие игроки рынка быстрого питания в России и за рубежом. 3. Современные тенденции рынка фаст-фуд.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Франчайзинг как стратегия развития сетевых предприятий фастфуда. 2. Перспективы развития рынка фаст-фуда в России. 3. Основные принципы разработки и создания функциональных продуктов питания.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Характеристика основным макро- и микронутриентам животного и растительного происхождения, включение которых в состав продуктов питания придает им функциональные свойства. 2. Основные приемы контроля качества функциональных продуктов. 3. Основные теории питания.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Тепловая обработка: приемы и особенности их применения (варка, пошивование, брезирование, поэлирование, глубокое жарение; приготовление в фольге, пещевой пленке, пергаменте, в рукаве). 2. Технология приготовления блюд в вакуумной упаковке су-вид (SousVide). 3. Технология РассоJet для приготовления блюд.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Приготовление на сковороде вок. Прием деглясирования. 2. Фламбирование. 3. Использование сифонов и кремеров для производства блюд и напитков.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Характеристика современных принципов, методов и техник в кулинарии: фудпейринг, ферментация. 2. Криоконцентрация, экстрагирование, текстуризация. 3. Характеристика современных принципов, методов и техник в кулинарии: выдержка, жарка в азоте, центрифугирование.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Основные приемы молекулярной кухни: эспумизация, сферификация, желефикация. 2. Основные приемы молекулярной кухни: эмульсификация, вакуумная технология, низкотемпературный метод, трансглутаминаза. 3. Ингредиенты для техник молекулярной кухни.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Возможности кулинарного применения новых и экзотических видов сырья и пищевых продуктов в мировой кулинарии. 2. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. 3. Международная терминология профессионального кулинарного языка.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы: определения и отличительные особенности, ассортимент и использование в кулинарии. 2. Теория совместимости продуктов. 3. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Бульоны. Супы. Соусы. Современные тенденции при приготовлении классических и новых супов, соусов в мировой кулинарии. 2. Гарниры из овощей и круп. Современные тенденции при приготовлении классических и новых гарниров в мировой кулинарии. 3. Теория совместимости продуктов.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Современные тенденции при приготовлении классических и новых видов вторых горячих блюд из мяса, входящих в реестр блюд мировой кулинарии. 2. Современные тенденции при приготовлении классических и новых видов вторых горячих блюд из птицы и дичи, входящих в реестр блюд мировой кулинарии. 3. Современные тенденции при приготовлении классических и новых видов вторых горячих блюд из рыбы и морепродуктов, входящих в реестр блюд мировой кулинарии.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Охарактеризуйте следующие виды рыб: окунёвые, лососёвые, осетровые, тресковые. 2. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины (баранины). 3. Современные тенденции при приготовлении классических и новых видов вторых горячих блюд из рыбы и морепродуктов, входящих в реестр блюд мировой кулинарии.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Охарактеризуйте приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. 2. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. 3. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Сроки хранения. 2. Охарактеризуйте приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом. Виды панировок. 3. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Технологический процесс обработки мяса 2. Организация работы рыбного цеха 3. Современные тенденции при приготовлении классических и новых видов вторых горячих блюд из мяса, входящих в реестр блюд мировой кулинарии.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Организация работы птицегольевого цеха 2. Технологический процесс обработки птицы 3. Международная терминология профессионального кулинарного языка.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 29 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Организация работы овощного цеха 2. Технологический процесс обработки овощей 3. Инновационные технологии в использовании вторичных сырьевых ресурсов.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2026 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30 по дисциплине ВД.05 Гастрономические тренды <u>3 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Подготовка рыбы для фарширования порционными кусками и в целом виде. 2. Технология приготовления натуральной рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из неё. 3. Причины, по которым шеф-повара заинтересованы в снижении количества отходов.		

Шкала снижения оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование показателя	Дефекты	Снижение оценки, баллы
Внешний вид	1. Обработка компонентов произведена не полностью: в основном всех блюд сладких блюд, напитков, гастрономических продуктов закусок, компотов салатов, винегретов	0,5 1,0 2,0 3,0
	2. Несоответствие нарезки компонентов принятой технологии: в основном всех блюд салатов, винегретов, блюд из рыбных и мясных гастрономических продуктов, супов, солянок и прозрачных супов с овощами	0,5 1,0
	3. Несоответствие набора компонентов блюда рецептуре	1,0
	4. Не соблюдено соотношение компонентов в блюде: в основном во всех блюдах в заливных блюдах (рыбных, мясных), гастрономических продуктах, студнях, мороженом в салатах из свежих овощей, компотах в разных овощных консервах	1,0 1,5 2,0 3,0
	5. Наличие мелких частиц: кусочков в блюдах из рыбных и мясных гастрономических продуктов костей в мясных студнях, костей и костных пластинок от голов в рыбных студнях	0,5 3,0
	6. Наличие комочков заварившееся муки, крахмала и манной крупы, хлопьев свернувшихся яиц, непотертых частичек: в жидкой части заправочных супов в соусах, супах-пюре, сладких и других блюдах	0,5 1,0
	7. Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	8. Нарушена целостность панировки в изделиях, кролика, из жареной рыбы	1,0
	9. Нарушение целостности: кожи в изделиях из птицы и дичи оболочки мучных изделий (вытекание фарша)	1,0 2,0
	10. Наличие трещин на поверхности: пудингов, шарлоток яблок в тесте яблок печеных	0,5 2,0 3,0
	11. Наличие взвешенных частичек (мутность) в желе, напитках, заливных холодных блюдах и прозрачных супах	1,0
	12. Значительное отклонение: жира в соусе, жидкости в салатах из свежих, соленых,	2,0

	квашеных овощей, в икре овощной жидкости в икре кетовой, сливках, сметане (взбитых), киселях	3,0
	13. Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках	1,0
	14. Несоответствие формы изделия или нарезки продукта принятой технологии: плодов, ягод, бахчевых свежих, рыбы соленой холодного и горячего копчения	0,5
	блюд из мясных, рыбных гастрономических продуктов, рубленых изделий; запеченных блюд; сладких блюд; сыра; колбас	2,0
	корзиночек, гренок	3,0
	для остальных блюд	1,0
	15. Подсыхание поверхности, заветривание: бутербродов, банкетных закусок, холодных блюд и закусок из яиц, рыбы под майонезом, паштетов сыра, колбасы (или выделение жира на поверхности), консервов рыбных и овощных, салатов, винегретов, мясных и рыбных гастрономических продуктов	1,0
		2,0
	16. Отсутствие блеска на поверхности: салатов (от масла), желе	1,0
	винегретов	2,0
	17. Масса плохо взбита, рисунок на поверхности не сохраняется (кремы, взбитые сливки, сметана); на разрезе виден плотный слой неизбитого желе (муссы, самбуки); неоднородная консистенция (муссы, самбуки, кремы)	1,0
	18. Вспенивание киселей, простокваши, ряженки, кефира, ацидофилина	3,0
	19. Пленка на поверхности: киселей, кипяченого молока	0,5
	соусов	2,0
	чая-заварки (чайная пыль)	3,0
	20. Отклонение в оформлении блюда	0,5
Цвет	1. Незначительно отличающийся от характерного; жареные изделия имеют на поверхности темноокрашенные капли	0,5
	2. Слабоокрашенные или темноокрашенные; несвойственные для блюда (изделия). Интенсивность окраски жареных (запеченных) блюд для изделий нехарактерная	1,0
	3. Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов	2,0
Запах	1. Немного нетипичный, с небольшим преобладанием одного какой-либо компонента, аромат специй слабо выражен	1,0
	2. Слабовыраженный, малотипичный с заметным преобладанием одного компонента, слабой посторонний	2,0
	3. Посторонний, неприятный, нетипичный: пригорелый, кислый или другой, крайне нежелательный	3,0
Вкус	1. Характерный, слабовыраженный, вкус специй не ощущается, слегка пересаленный	1,0
	2. Нетипичный, нежелательный: слишком острый,	2,0

	соленый, сладкий, кислый 3. Посторонний, неприятный; привкус прокисших, прогоревших, несвежих продуктов.	3,0
Консистенция	1. Недоваренные или переваренные компоненты	2,0
	2. Нарушено соотношение массы плотной и жидкой частей (в первых блюдах и компонентах)	2,0
	3. Очень жидкая или густая (в первых блюдах и соусах)	2,0
	4. Неоднородная (в супах-пюре, изделиях из фаршей и различных масс, киселях, кремах, кисло-молочных продуктах)	2,0
	5. Крошливая в мясных, рубленых и запеченных блюдах и изделиях из творога, овощей и др.	2,0
	6. Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы, дичи, кролика и рыбы	2,0
	7. Несочная в салатах из свежих овощей, салатах и закусках из маринованной свеклы и тыквы	
	8. Сухая:	1,5
	в пудингах, шарлотках	2,0
	в бутербродах, банкетных закусках, мясных и рыбных салатах и винегретах	
	9. Мягкая, нехрустящая соленых огурцов и капусты в салатах и винегретах:	2,0
	из вареных овощей	3,0
	из свежих плодов и овощей	2,0
	10. Плотная, резинистая в желе, муссах, самбуках, кремах	3,0
	11. Слабая (заливные студни, желе и другие изделия и блюда не держат формы)	3,0 2,0
	12. Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках	
	13. Хлеб черствый, крошливый (гренки пересушены)	

