

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 16:08:04

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По профессиональному модулю

ПМ.02 «Организация и ведение процессов
приготовления, оформления и подготовки к
реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания»

Специальность

43.02.15

Форма обучения

очная

Учебный план

2022 г.

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Объем занятий: Итого	62	ч.,
В т.ч. аудиторных	60	ч.
Лекций	20	ч.
Практических занятий	40	ч.
Самостоятельной работы	2	ч.
Контрольная работа 4 семестр		
Зачет 4 семестр		

Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Объем занятий: Итого	22	ч.,
	4	
В т.ч. аудиторных	19	ч.
	2	
Лекций	68	ч.
Практических занятий	10	ч.
	0	
Самостоятельной работы	14	ч.

Курсовая работа
Экзамен 5 семестр

24 ч.
18 ч.

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов.
2. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.
3. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

2 вариант.

1. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.
2. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
3. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Вопросы для собеседования

Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.

1. Классификация, ассортимент супов сложного приготовления.
2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.

1. Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Комплект заданий к контрольной работе

Вариант 1.

1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.
3. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.

Вариант 2.

1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.
- 2.Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).
3. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения

Критерии оценивания компетенций

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вопросы к экзамену

1. Виды услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания. Требования безопасности услуг общественного питания. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания
2. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
3. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания.
4. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания.
5. Рецепттура блюд и кулинарных изделий. Отходы и потери сырья, полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции
6. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности.
7. Классификация предприятий общественного питания по типу.
8. Общие требования к предприятиям общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов
9. Основные понятия и определения, используемые при производстве кулинарной продукции.
10. Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества.
11. Виды безопасности кулинарной продукции: химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная
12. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Принцип безопасности. Принцип взаимозаменяемости. Принцип совместимости.
13. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Принцип сбалансированности. Принцип рационального использования сырья и отходов. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции. Принцип сокращения времени кулинарной обработки. Принцип наилучшего использования оборудования. Принцип наилучшего использования энергии
14. Характеристика овощей, плодов, грибов: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки.
15. Характеристика рыбы и нерыбных продуктов моря: химический состав, предварительная обработка рыбы, разделка рыбы, особенности разделки некоторых видов рыб.

16. Характеристика мяса: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки.
17. Классификация способов кулинарной обработки: по стадиям технологического процесса, по природе действующего начала.
18. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.
19. Гидромеханические способы обработки: промывание и замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование
20. Способы тепловой обработки продуктов: классификация и характеристика
21. Классификация и ассортимент блюд из овощей и грибов. Подготовка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров.
22. Технологический процесс приготовления и отпуска простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации
23. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
24. Формы нарезки картофеля и корнеплодов. Подготовка капустных, салатных и других овощей
25. Характеристика рыбного сырья: живая, охлажденная, мороженая, соленая рыба. Классификация по размеру, по характеру кожного покрова, по анатомическому строению
26. Оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой рыбы.
27. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом.
28. Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом.
29. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для варки, для припускания, для жарки основным способом, для жарки во фритюре, для жарки на решетке, для жарки на вертеле, для запекания, для приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс.
30. Классификация мясного сырья по виду, возрасту, полу, термическому состоянию, упитанности. Пищевая ценность мясного сырья. Строение мышечной и соединительной ткани мяса.
31. Технологическая схема механической обработки мяса.
32. Кулинарное деление говяжьей полутуши, туши баранины, полутуши свинины на отрубы. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, из баранины и свинины.
33. Характеристика сырья и пищевая ценность сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.
34. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Использование пищевых отходов.
35. Классификация супов по температуре подачи, по жидкой основе, по способу приготовления.
36. Технология производства бульонов и заправочных супов.
37. Технология приготовления супов овощных и картофельных.
38. Технология приготовления супов с макаронными изделиями, лапшой домашней, крупой и бобовыми.

39. Технология производства пюреобразных супов.
40. Технология производства прозрачных супов.
41. Технология производства холодных супов, сладких супов.
42. Значение соусов в питании. Классификация соусов.
43. Химический состав и пищевая ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
44. Технологическая схема подготовки к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Предварительная механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
45. Набухание и размягчение круп, бобовых и макаронных изделий при варке. Способы варки крупяных каш.
46. Химический состав и пищевая ценность мясных блюд. Ассортимент блюд и изделий из мяса.
47. Химический состав и пищевая ценность блюд из птицы. Ассортимент блюд и изделий из птицы.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.

Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции
2. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
3. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам.

2 вариант

1. Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими
2. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи
3. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консому), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни
Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.

Контрольный срез № 2.

1. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента
3. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов.

2 вариант.

1. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассеро-ванных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.
2. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи.

Критерии оценивания компетенций

5. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
6. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
7. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
8. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Вопросы для собеседования

Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.

1. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.
2. Выбор посуды для отпуска.
3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.

Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.

1. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, макаронных изделий.

Тема 3. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой.

1. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без.
2. Особенности варки ризотто и плова.

Тема 4. Приготовление оладьев из дробленых круп. Пищевая ценность.

1. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).
2. Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони.

Тема 5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания

1. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.
2. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
3. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.
4. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.