

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 16:36:07

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58480412a23e190

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

Специальность

43.02.15

Форма обучения

очная

Учебный план

2022 г.

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

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Объем занятий:	11	ч.,
	5	
В т.ч. аудиторных	10	ч.
	2	
Лекций	34	ч.
Практических занятий	68	ч.
Самостоятельной работы	4	ч.
Дифференцированный зачет 6 семестр	—	ч.

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

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Объем занятий: Итого	25	ч.,
	1	
В т.ч. аудиторных	23	ч.
	0	
Лекций	92	ч.
Практических занятий	13	ч.
	8	
Самостоятельной работы	12	ч.
Контрольная работа 5 семестр		



## Вопросы для собеседования

### **Тема 3. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.**

1. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

### **Тема 7. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.**

1. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, 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)

#### **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.

## Вопросы к экзамену

1. История происхождения холодных блюд и закусок.
2. Холодные блюда и закуски как аппетайзеры.
3. Ассортимент холодных блюд и закусок.
4. Пищевая ценность холодных блюд и закусок.
5. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
6. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
7. Характеристика, последовательность этапов.
8. Подготовка к реализации холодных блюд.
9. Хранение холодных блюд.
10. Современные виды механической обработке продуктов питания при приготовлении холодных блюд и закусок.
11. Современные требования к приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок, отпуск блюд в современных ресторанах.
12. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, 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)
13. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
14. Виды вкусовых добавок, правила сочетаемости для сложных холодных соусов.
15. Ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных блюд и закусок.
16. Вкусовые добавки подходящие для приготовления сложных холодных соусов, сочетание вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов.
17. Варианты использования вкусовых добавок.
18. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
19. Организация технологической линии, с использованием технологического оборудования, предварительная подготовка продуктов питания для приготовления.
20. Правила организации рабочего места повара в холодном цехе, внешний вид.
21. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними
22. Назначение технологического оборудования.
23. Правила безопасной эксплуатации.

24. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.
25. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос
26. Требования к оформлению и отпуску заказа.
27. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.
28. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

### **Критерии оценивания компетенций**

1. 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.
2. 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
3. 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.
4. 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. Пищевая ценность холодных блюд и закусок.
2. Современные требования к приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок, отпуск блюд в современных ресторанах
3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

#### **2 вариант.**

1. Ассортимент холодных блюд и закусок.
2. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
3. Ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных блюд и закусок.

#### **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 к экзамену**

- 1.**Технология приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.
- 2.**Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.
- 3.**Классификация, пищевая ценность, способы подготовки рыбных гастрономических продуктов.
- 4.**Требования к качеству рыбной гастрономии.
- 5.**Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов
- 6.**Ассортимент, характеристика, технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.
- 7.**Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении заливных блюд из рыбы.
- 8.**Технология приготовления заливных блюд из рыбы.
- 9.**Ассортимент, характеристика, гарниры сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.
- 10.**Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из рыбы.
- 11.**Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов сложных холодных блюд из рыбы.
- 12.**Классификация, пищевая ценность, мясных гастрономических продуктов.
- 13.**Способы подготовки мясных гастрономических продуктов мясных гастрономических продуктов.
- 14.**Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.
- 15.**Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.
- 16.**Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуса.
- 17.**Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении заливных блюд из мяса и мясопродуктов.
- 18.**Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуса.
- 19.**Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуса сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.
- 20.**Требования к качеству сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.

- 21.Ассортимент, характеристика, технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.
- 22.Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска.
- 23.Декорирование блюд сложными холодными соусами сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.
24. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.
- 25.Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих закусок.
26. Последовательность и температура подачи горячих закусок.
- 27.Требования к качеству, режимы реализации горячих закусок.
- 28.Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления горячих закусок. Организация рабочего места повара в горячем цехе.
- 29.Ассортимент, технология приготовления сметанных, молочных и томатных соусов. Подбор и сочетание соусов для горячих закусок.
- 30.Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из овощей, грибов, яиц.
- 31.Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из рыбы и морепродуктов.
- 32.Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы.
- 33.Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов горячих закусок.
- 34.Требования и основные критерии оценки качества продуктов.
- 35.Дополнительных ингредиентов канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов.
- 36.Органолептические и физико-химические методы контроля.
- 37.Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной холодной продукции.
- 38.Органолептические и физико-химические методы контроля.
- 39.Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

### **Критерии оценивания компетенций**

**Отметка "отлично"** выставляется студенту, если он показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

**Отметка "хорошо"** выставляется студенту, если обнаруживаются прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

**Отметка "удовлетворительно"** выставляется студенту, если ответ свидетельствует в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

**Отметка "неудовлетворительно "** выставляется студенту, если обнаруживается незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

## **Вопросы для собеседования**

### **Тема 2. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра.**

1. Технологические процессы приготовления сложных закусок из яиц и сыра.
2. Виды закусок.

### **Тема 7. Правила выбора и вина и других алкогольных напитков.**

1. Правила выбора алкогольных напитков для сложных холодных блюд и закусок, сочетаемость,
2. Правила подбора бокалов для разных видов алкоголя, винный этикет.

### **Тема 8. Характеристика рыбных гастрономических продуктов.**

1. Виды гастрономических рыбных продуктов.
2. Характеристика.

### **Тема 9. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.**

1. Организация технологической линии.
2. Виды блюд из рыбной гастрономии.

### **Тема 10. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.**

1. Технологические процессы применяемы при приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.

### **Тема 13. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.**

1. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.
2. Современные требования.

### **Тема 16. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.**

1. Соблюдение санитарных норм, гигиены при приготовлении мяса и мясных гастрономических продуктов.
2. Определения качества мясной гастрономии.

#### **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 для контрольной работы**

<b>Тема 1.</b>	<b>Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.</b>	
<b>Вариант</b>	1	
	Задание 1	Требования к качеству сложных закусок из овощей..
	Задание 2	Современные требования к приготовлению закусок из овощей
<b>Вариант</b>	2	
	Задание 1	Требование к оформлению.
	Задание 2	Условия и сроки хранения.
<b>Тема 3.</b>	<b>Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.</b>	
<b>Вариант</b>	1	
	Задание 1	Требования к качеству закусок из яиц и сыра..
	Задание 2	Современные требования к приготовлению.
<b>Вариант</b>	2	
	Задание 1	Современные требования к оформлению готовой продукции
	Задание 2	Современные требования к о отпуску готовой продукции.

### **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.

## **Вопросы к контрольным срезам**

### **Контрольный срез № 1.**

#### **1 вариант.**

1. Технология приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.
2. Ассортимент, характеристика, гарниры сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.

#### **2 вариант.**

1. Классификация, пищевая ценность, способы подготовки рыбных гастрономических продуктов.
2. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска.
3. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.

### **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.