

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 05.09.2025 17:11:10

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a218e198

**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 (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского
института (филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

По дисциплине	МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»
Специальность	43.02.15
Форма обучения	очная
Учебный план	2021 г
Объем занятий:Итого	224 ч.,
В т.ч. аудиторных	210 ч.
Лекций	68 ч.
Практических занятий	100 ч.
Самостоятельной работы	14 ч.
Курсовое проектирование	24 ч.
Экзамен 5 семестр	18 ч.

Дата разработки:

**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 (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского
института (филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

Вопросы к экзамену

По дисциплине: «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции.
3. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни
4. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления.
5. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов.
6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
7. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)
8. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.
9. Правила варки льезонов и заправки супов ими.
10. Приготовление французского лукового супа, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.).
11. Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи.
12. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.
13. Выбор посуды для отпуска.

- 14.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.
- 15.Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.
- 16.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов.
- 17.Правила соусной композиции
- 18.Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов.
- 19.Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.
- 20.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.
- 21.Правила обработки и подготовки нерыбного сырья.
- 22.Виды изделий сложного ассортимента.
23. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др..
- 24.Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.;
- 25.Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:соусов для паст: грибного, болоньеze, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;
- 26.Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов.
- 27.Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.
- 28.Выбор посуды для отпуска.
- 29.Способы подачи соусов «особо» и «под соусом».
- 30.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос.
31. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.
- 32.Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления.
- 33.Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.

- 34.Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.
- 35.Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
- 36.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.
- 37.Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататутя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни
- 38.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос
- 39.Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян.
- 40.Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.
- 41.Пищевая ценность проростков.
- 42.Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.
- 43.Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).
- 44.Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони.
- 45.Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.
- 46.Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания.
- 47.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.
- 48.Контроль хранения и расхода продуктов.
- 49.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

- 50.Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления.
- 51.Пищевая ценность.
- 52.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.
- 53.Приготовление яиц пашот с овощами и сыром.
- 54.Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле.
- 55.Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).
- 56.Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.
- 57.Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.
- 58.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос.
- 59.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 60.Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.
61. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури.
- 62.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.
- 63.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос.
- 64.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 65.Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
- 66.Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом
- 67.Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.
- 68.Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
- 69.Рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками).

70. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.
71. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.
72. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности.
73. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья.
74. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.
75. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
76. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.
77. Контроль хранения и расхода продуктов.
78. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
79. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.
80. Актуальные направления формирования ассортимента
81. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.
82. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.
83. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.
84. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой
85. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).
86. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
87. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.
88. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.

- 89.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.
- 90.Контроль хранения и расхода продуктов.
- 91.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 92.Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика.
93. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.
- 94.Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика.
- 95.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.
- 96.Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика.
97. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.
- 98.Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика.
99. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.
100. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания.
101. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.
102. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
103. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.
104. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.
105. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.

1. 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.

Составитель _____
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

**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 (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского
института (филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

Вопросы для собеседования

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

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

1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента.
2. Требования к качеству.
3. Пищевая ценность.
4. Температура подачи, условия и сроки хранения.
5. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции.

Тема 21. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.

1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян.
2. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.

Тема 22. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой.

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

Тема 23. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты.

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.

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.

Составитель _____
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

**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 (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского
института (филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

**Комплект заданий для контрольной
работы**

по дисциплине__ Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

(наименование дисциплины)

Тема 2.	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента.	
Вариант	1	
	Задание 1	Методы приготовления прозрачных супов.
	Задание 2	Методы приготовления супов-пюре.
Вариант	2	
	Задание 1	Методы приготовления кремовых супов.
	Задание 2	Методы приготовления бисков из морепродуктов.
Тема 16.	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	
Вариант	1	
	Задание 1	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления
	Задание 2	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.
Вариант	2	
	Задание 1	Современные направления в приготовлении горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента.
	Задание 2	Современные направления в приготовлении гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.

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.

Составитель _____
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.