

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 17:11:17

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.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»
Специальность	43.02.15
Форма обучения	очная
Учебный план	2021 г
Объем занятий:Итого	251 ч.,
В т.ч. аудиторных	239 ч.
Лекций	920 ч.
Практических занятий	138 ч.
Самостоятельной работы	12 ч.
Экзамен 6 семестр	9 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

- 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
- 16.** Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска.
- 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 отпуска.
- сложных блюд и закусок из мяса и птицы.
- 19.** Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска 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.** Дополнительные ингредиенты 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.

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 дисциплине Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**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.

Составитель _____
(подпись)

**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 1.	Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.	
Вариант	1	
	Задание 1	Требования к качеству сложных закусок из овощей..
	Задание 2	Современные требования к приготовлению закусок из овощей
Вариант	2	
	Задание 1	Требование к оформлению.
	Задание 2	Условия и сроки хранения.
Тема 3.	Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.	
Вариант	1	
	Задание 1	Требования к качеству закусок из яиц и сыра..
	Задание 2	Современные требования к приготовлению.
Вариант	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.

Составитель _____
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.