

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 17:11:19

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.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»
Специальность	43.02.15
Форма обучения	очная
Учебный план	2021 г
Объем занятий:Итого	154 ч.,
В т.ч. аудиторных	144 ч.
Лекций	48 ч.
Практических занятий	96 ч.
Самостоятельной работы	10 ч.
Дифференцированный зачет 8 семестр	___ 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 для собеседования

по дисциплине Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**Тема 1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного
ассортимента.**

1. Классификация,
2. Ассортимент.
3. Требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
4. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

**Тема 2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов
промышленного изготовления.**

1. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

**Тема 13. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного
ассортимента.**

1. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.

**Тема 14. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от
типа организации питания и способа обслуживания.**

1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).
2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
3. Контроль хранения и расхода продуктов.

4. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.

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 3.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	
Вариант	1	.
	Задание 1	Проваривание, тушение, вымачивание.
	Задание 2	Смешивание, карамелизация, желирование.
Вариант	2	.
	Задание 1	Взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов.
	Задание 2	Взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием.
Тема 4.	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента.	
Вариант	1	.
	Задание 1	Ледяной салат из фруктов с соусом.
	Задание 2	Торт из замороженного мусса.
Вариант	2	.
	Задание 1	Панакота, крем-брюле.
	Задание 2	Холодное суфле. Замороженное суфле.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если глубоко и прочно усвоен программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) дан ответ на вопрос билета.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент твердо знает программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечает на вопрос билета и не допускает 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, если студент 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, если студент не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

Составитель _____
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.