

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 16:08:14

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. 07 «Освоение одной или нескольких
профессий рабочих, должностям служащих»

Специальность

43.02.15

Форма обучения

очная

Учебный план

2022 г.

Раздел 1. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих

МДК. 07.01 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих»

Объем занятий: 211 ч.

Итого

В т.ч. 19 ч.

аудиторных

Лекций 64 ч.

Практических 128 ч.

занятий

Самостоятельн 10 ч.

ой работы

Контрольной

работы 3 18 ч.

семестр

Экзамен 4

семестр

Объем занятий: 7 ч.,

Итого 2

В т.ч. 7 ч.

аудиторных 2

Лекций 2 ч.

4

Практических 4 ч.

занятий 8

Контрольной ч.

работы

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. Требования к метрдотелю (администратору зала).
10. Требования к официанту.
11. Требования к бармену.
12. Требования к сомелье.
13. Требования к бариста.
14. Требования к буфетчику.
15. Требования к кассиру.
16. Требования к продавцу магазина (отдела) кулинарии. Требования к заведующему производством (шеф-повару, начальнику цеха, заместителю заведующего производством, су-шефу, заместителю начальника цеха).
17. Требования к повару.
18. Требования к кондитеру.
19. Требования к пекарю.
20. Требования к работнику предприятия быстрого обслуживания.
21. Требования к должностям и профессиям административного персонала
22. Основные понятия и определения, используемые при производстве кулинарной продукции.
23. Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества.

24. Виды безопасности кулинарной продукции: химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная
25. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Принцип безопасности. Принцип взаимозаменяемости. Принцип совместимости.
26. 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
27. Характеристика овощей, плодов, грибов: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки.
28. Характеристика рыбы и нерыбных продуктов моря: химический состав, предварительная обработка рыбы, разделка рыбы, особенности разделки некоторых видов рыб.
29. Характеристика мяса: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки.
30. Классификация способов кулинарной обработки: по стадиям технологического процесса, по природе действующего начала.
31. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.
32. Гидромеханические способы обработки: промывание и замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование
33. Способы тепловой обработки продуктов: классификация и характеристика
34. Классификация и ассортимент блюд из овощей и грибов. Подготовка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров.
35. Технологический процесс приготовления и отпуска простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации
36. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
37. Формы нарезки картофеля и корнеплодов. Подготовка капустных, салатных и других овощей
38. Характеристика рыбного сырья: живая, охлажденная, мороженая, соленая рыба. Классификация по размеру, по характеру кожного покрова, по анатомическому строению
39. Оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой рыбы.
40. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом.
41. Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом.
42. 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.
43. Классификация мясного сырья по виду, возрасту, полу, термическому

состоянию, упитанности. Пищевая ценность мясного сырья. Строение мышечной и соединительной ткани мяса.

44. Технологическая схема механической обработки мяса.
45. Кулинарное деление говяжьей полутуши, туши баранины, полутуши свинины на отрубы. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, из баранины и свинины.
46. Характеристика сырья и пищевая ценность сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.
47. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Использование пищевых отходов.
48. Классификация супов по температуре подачи, по жидкой основе, по способу приготовления.
49. Технология производства бульонов и заправочных супов.
50. Технология приготовления супов овощных и картофельных.
51. Технология приготовления супов с макаронными изделиями, лапшой домашней, крупой и бобовыми.
52. Технология производства пюреобразных супов.
53. Технология производства прозрачных супов.
54. Технология производства холодных супов, сладких супов.
55. Значение соусов в питании. Классификация соусов.
56. Химический состав и пищевая ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
57. Технологическая схема подготовки к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Предварительная механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
58. Набухание и размягчение круп, бобовых и макаронных изделий при варке. Способы варки крупяных каш.
59. Химический состав и пищевая ценность мясных блюд. Ассортимент блюд и изделий из мяса.
60. Химический состав и пищевая ценность блюд из птицы. Ассортимент блюд и изделий из птицы.

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.

2. 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 для собеседования

Тема 31. Значение соусов в питании. Классификация соусов.

1. История возникновения соусов.
2. Технологические цели применения соусов в приготовлении кулинарных блюд и изделий.
3. Классификация соусов по температуре подачи, по жидкой основе, по консистенции, по цвету, по технологии приготовления

Тема 32. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов

1. Бульоны и отвары, используемые в приготовлении соусов.
2. Пассерование муки, виды пассеровки в зависимости от цвета.
3. Пассерование овощей и томата.

Тема 33. Технология приготовления мясных соусов

1. Технология приготовления основного красного соуса и его производных.
2. Технология приготовления основного белого соуса и его производных.

Тема 34. Технология приготовления рыбных соусов

1. Технология приготовления соусов: рыбный белый основной, паровой и томатный;
2. Соус белое вино, соус белый с рассолом, томатный с овощами, русский, матросский, соус раковый.

Тема 35. Технология приготовления грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов.

1. Соус грибной основной, соус грибной с томатом, соус грибной кисло-сладкий.
2. Классификация молочных соусов. Соус молочный (бешамель), соус молочный сладкий, соус молочный с луком (субиз). Соус сметанный (натуральный), соус сметанный (на основе белого), соус сметанный с луком, соус сметанный с томатом, соус сметанный с томатом и луком, соус сметанный с хреном (лефор). Соус польский, соус сухарный, соусы голландские (в ассортименте)

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.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.
2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе
3. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
4. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.

2 вариант.

1. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.
2. Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента
3. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
4. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.

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.

Комплект заданий к контрольной работе

1 вариант.

1. Виды услуг общественного питания.
2. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
3. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания.
4. Классификация предприятий общественного питания по типу.
5. Требования к должностям и профессиям административного персонала.

2 вариант.

1. Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества.
2. Принцип сокращения времени кулинарной обработки.
3. Характеристика овощей, плодов, грибов: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки.
4. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.
5. Растворение, экстракция, сушка, загущение, сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса.

1 вариант.

1. Способы тепловой обработки продуктов: классификация и характеристика.
2. Правила хранения овощей и грибов.
3. Формы нарезки картофеля и корнеплодов.
4. 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.
5. Характеристика сырья и пищевая ценность сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.

2 вариант.

1. Технологический процесс приготовления и отпуска простых блюд и гарниров из овощей и грибов.
2. Характеристика рыбного сырья: живая, охлажденная, мороженая, соленая рыба.
3. Классификация мясного сырья по виду, возрасту, полу, термическому состоянию, упитанности.
4. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, из баранины и свинины.
5. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы.

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.