

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 17:11:20

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a213e198

**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.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»
Специальность	43.02.15
Форма обучения	очная
Учебный план	2021 г
Объем занятий:Итого	158 ч.,
В т.ч. аудиторных	152 ч.
Лекций	64 ч.
Практических занятий	88 ч.
Самостоятельной работы	6 ч.
Диф.зачет 3 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
кулинарных полуфабрикатов

Тема 1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.

1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов.
2. Кулинарное назначение.

Тема 13. Пищевая ценность.

1. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных.

Тема 14. Требования к безопасности хранения.

1. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.

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
кулинарных полуфабрикатов

(наименование дисциплины)

Тема 6.

Вариант

Правила перевязки артишоков и спаржи.

1

Задание 1 Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.

Задание 2 Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.

Вариант

2

Задание 1 Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.

Задание 2 Формование, подготовка к фаршированию.

Тема 7.

**Обработка, подготовка экзотических и редких видов
рыбы.**

Вариант

1

Задание 1 Обработка и подготовка ската и морского черта. Основные характеристики.

Задание 2 Обработка и подготовка зубатки и солнышка. Основные характеристики.

Вариант

2

Задание 1 Обработка и подготовка саргана и пагра. Основные характеристики.

Задание 2 Обработка и подготовка дорадо и сибаса. Основные характеристики.

1. 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.

**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 контрольным срезам

По дисциплине: Процессы приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Определение степени зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.
2. Методы оценки качества редких видов овощей и грибов.
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня.
4. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.

2 вариант.

1. Механическая обработка овощей.
2. Условия, сроки хранения редких видов овощей и грибов.
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки фенхеля. побегов бамбука; корня лотоса и грибов.
4. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.

Контрольный срез № 2.

1 вариант.

1. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.
2. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана.
3. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.

4. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья.

2 вариант.

1. Карвинг из овощей.
2. Основные характеристики пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.
3. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.
4. Технологические требования к полуфабрикатам.

Контрольный срез № 3.

1 вариант.

1. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных.
2. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.
3. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.

2 вариант.

1. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.
2. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.
3. Приготовление рыбного сырья.

Контрольный срез № 4.

1 вариант.

1. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность.
2. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции.
3. Технология приготовления ягненка, молочного поросенка с добавлением пряных специй.

2 вариант.

1. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
2. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.
3. Маринование мяса, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.

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.

Составитель _____
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.