

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 23.09.2023 18:01:31

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования**

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске**

**Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Председатель ПЦК  
С.С.Луста

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине	МДК 07.01. Освоение основных умений и навыков по профессии «Повар»	
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания	
Форма обучения	очная	
Учебный план	2020 г.	
Объем занятий: Итого	326	ч.
В т.ч. аудиторных	208	ч.
Лекций	80	ч.
Практических занятий	128	ч.
Самостоятельной работы	118	ч.
Экзамен		

Дата разработки:

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования**  
**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске**  
**Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Председатель ПЦК  
М.А.Савченко

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Вопросы к экзамену**  
**По дисциплине МДК 07.01. Освоение основных умений и навыков по**  
**профессии «Повар»**

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. Рецептура 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**

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 \_\_\_\_\_ С.С. Луста  
(подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования**  
**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске**  
**Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Председатель ПЦК  
М.А.Савченко

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Вопросы для собеседования**  
**По дисциплине МДК 07.01. Освоение основных умений и навыков по  
профессии "Повар"**

**Тема 1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.**

1. Виды услуг общественного питания.
2. Общие требования к услугам общественного питания.
3. Требования безопасности услуг общественного питания.
4. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.

**Тема 2. ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания**

1. Термины и определения.
2. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления.
3. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

**Тема 3. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**

1. Изучение нормативно-технической документации на продукцию общественного питания.
2. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания.
3. Рецептура блюд и кулинарных изделий.
4. Отходы и потери сырья, полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции.

#### **Тема 4. Классификация и характеристика предприятий общественного питания**

1. Термины и определения.
2. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности.
3. Классификация предприятий общественного питания по типу.
4. Общие требования к предприятиям общественного питания.
5. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.

#### **Тема 5. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу**

1. Общие требования к персоналу.
2. Требования к метрдотелю (администратору зала).
3. Требования к официанту.
4. Требования к бармену.
5. Требования к сомелье.
6. Требования к бариста.
7. Требования к буфетчику.
8. Требования к кассиру.
9. Требования к продавцу магазина (отдела) кулинарии.
10. Требования к заведующему производством (шеф-повару, начальнику цеха, заместителю заведующего производством, су-шефу, заместителю начальника цеха).
11. Требования к повару.
12. Требования к кондитеру.
13. Требования к пекарю.
14. Требования к работнику предприятия быстрого обслуживания.
15. Требования к должностям и профессиям административного персонала.

#### **Тема 6. Основные понятия и технологический цикл производства кулинарной продукции**

1. Основные понятия и определения, используемые при производстве кулинарной продукции.
2. Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества.
3. Виды безопасности кулинарной продукции: химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная.

#### **Тема 7. Технологические принципы производства кулинарной продукции**

1. Принцип безопасности.
2. Принцип взаимозаменяемости.
3. Принцип совместимости.
4. Принцип сбалансированности.
5. Принцип рационального использования сырья и отходов.
6. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой

продукции.

7. Принцип сокращения времени кулинарной обработки.
8. Принцип наилучшего использования оборудования.
9. Принцип наилучшего использования энергии.

#### **Тема 8. Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции**

1. Характеристика овощей, плодов, грибов: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки.
2. Характеристика рыбы и нерыбных продуктов моря: химический состав, предварительная обработка рыбы, разделка рыбы, особенности разделки некоторых видов рыб.
3. Характеристика мяса: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки.

#### **Тема 9. Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Механические и гидромеханические способы обработки.**

1. Классификация способов кулинарной обработки: по стадиям технологического процесса, по природе действующего начала.
2. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.
3. Гидромеханические способы обработки: промывание и замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование.

#### **Тема 10. Массообменные, химические, биохимические и микробиологические способы обработки**

1. Растворение, экстракция, сушка, загущение, сульфитация, маринование.
2. Фиксация рыбных полуфабрикатов.
3. Химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса.

#### **Тема 11. Термические способы обработки пищевых продуктов**

1. Нагревание. Классификация способ нагрева пищевых продуктов.
2. Охлаждение. Способы холодильной обработки пищевых продуктов.
3. Способы тепловой обработки продуктов: классификация и характеристика.

#### **Тема 12. Технологические свойства овощей**

1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.
2. Правила хранения овощей и грибов. Химический состав и пищевая ценность овощного сырья.

#### **Тема 13. Технологический процесс механической обработки овощей**

1. Классификация и ассортимент блюд из овощей и грибов. Подготовка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров.
2. Технологический процесс приготовления и отпуска простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения, требования к качеству,

сроки реализации.

3. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

#### **Тема 14. Производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов**

1. Специальные приспособления для нарезки овощей. Формы нарезки картофеля и корнеплодов. Подготовка капустных, салатных и других овощей.
2. Подготовка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.

#### **Тема 15. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы**

1. Характеристика рыбного сырья: живая, охлажденная, мороженая, соленая рыба.
2. Классификация по размеру, по характеру кожного покрова, по анатомическому строению.

#### **Тема 16. Технологические схемы обработки рыбы**

1. Оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой рыбы.
2. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом.
3. Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом.
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.
5. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов.
6. Обработка нерыбного водного сырья

#### **Тема 17. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы**

1. Технология производства полуфабрикатов для варки.
2. Технология производства полуфабрикатов для жарки во фритюре.
3. Технология производства полуфабрикатов для запекания.

#### **Тема 18. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса**

1. Классификация мясного сырья по виду, возрасту, полу, термическому состоянию, упитанности.
2. Пищевая ценность мясного сырья.
3. Строение мышечной и соединительной ткани мяса.

#### **Тема 19. Технологическая схема механической обработки мяса**

1. Прием и хранение мясного сырья.
2. Стадии механической обработки мяса.
3. Приготовление полуфабрикатов.
4. Кулинарное деление говяжьей полутуши, туши баранины, полутуши свинины на отрубы.
5. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, из баранины и свинины.

- Полуфабрикаты из рубленого мяса.
6. Централизованное производство мясных полуфабрикатов.

### **Тема 20. Технология приготовления мясных полуфабрикатов**

1. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.
2. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.
3. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины.

### **Тема 21. Характеристика сырья: сельскохозяйственная птица, пернатая дичь, кролик**

1. Характеристика сырья.
2. Пищевая ценность сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.

### **Тема 22. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов**

1. Обработка птицы.
2. Обработка дичи.
3. Обработка кроликов.
4. Приготовление полуфабрикатов из птицы.
5. Использование пищевых отходов.
6. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы.

### **Тема 23. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов**

1. Правила обращения с отходами производства и потребления.
2. Обзор технологий обращения с пищевыми отходами.
3. Переработка пищевых отходов.

### **Тема 24. Значение супов в питании. Классификация супов.**

1. Классификация супов по температуре подачи.
2. Классификация супов по жидкой основе.
3. Классификация супов по способу приготовления.

### **Тема 25. Технология производства бульонов и заправочных супов**

1. Классификация бульонов от вида используемых продуктов.
2. Пищевая ценность бульонов.
3. Технология производства костного и мясо-костного бульона, бульона из птицы, рыбного бульона, грибного отвара, бульона костного концентрированного, бульона с желатином.
4. Общие правила варки заправочных супов.
5. Технология производства щей, борщей, солянок, рассольников.

### **Тема 26. Технология приготовления супов овощных и картофельных**

1. Ассортимент супов из овощей и картофеля.
2. Технология приготовления различных видов супов.

### **Тема 27. Технология приготовления супов с макаронными изделиями,**

### **лапшой домашней, крупой и бобовыми**

1. Технология приготовления блюд: суп с домашней лапшой, суп с крупой
2. Технология приготовления блюд: суп харчо, суп с бобовыми.

### **Тема 28. Технология производства пюреобразных супов**

1. Ассортимент пюреобразных супов.
2. Технология приготовления супов-пюре.

### **Тема 29. Технология производства прозрачных супов**

1. Технологическая схема приготовления мясного прозрачного бульона.
2. Технологическая схема приготовления куриного прозрачного бульона.
3. Технологическая схема приготовления рыбного прозрачного бульона (ухи).
4. Приготовление гарниров для прозрачных супов.

### **Тема 30. Технология производства холодных супов, сладких супов**

1. Технология приготовления блюд: окрошки, борщ холодный, свекольники, ботвинья, щи зеленые.
2. Технология приготовления сладких супов: суп из клюквы и ягод, суп из цитрусовых, суп из ревеня, кураги и яблок, суп-пюре из сушеных плодов.

### **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)

**Тема 36. Технология приготовления соусов на растительном масле, уксусе. Масляные смеси.**

1. Технология приготовления соуса майонез.
2. Технология приготовления заправок и соусов на уксусе.
3. Масляные смеси: масло зеленое, масло килечное, масло селечное, масло сырное, масло с горчицей.
4. Технология производства соусов промышленного производства

**Тема 37. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей**

1. Размягчение овощей при тепловой обработке.
2. Изменение крахмала.
3. Изменение сахаров.
4. Изменение окраски овощей при тепловой обработке.
5. Изменение витаминной активности.
6. Изменение массы овощей.

**Тема 38. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей)**

1. Химический состав и пищевая ценность блюд и изделий из овощей.
2. Приготовление блюд из овощей
3. Приготовление гарниров из овощей

**Тема 39. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании**

1. Химический состав блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
2. Пищевая ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**Тема 40. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий**

1. Технологическая схема подготовки к варке.
2. Предварительная механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
3. Набухание и размягчение сырья при варке.
4. Способы варки крупяных каш.

**Тема 41. Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

1. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.

2. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
3. Изделия из дрожжевого теста.

#### **Тема 42. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы**

1. Химический состав и пищевая ценность блюд из рыбы.
2. Изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани.
3. Изменение жиров.
4. Изменение массы и содержания растворимых веществ.
5. Ассортимент блюд на основе рыбного сырья.

#### **Тема 43. Технологические схемы производства блюд из рыбы (припущенной, отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой)**

1. Характеристика рыбного сырья и его комплексное использование.
2. Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
3. Особенности производства продукции общественного питания из нерыбного водного сырья.

#### **Тема 44. Технология производства блюд из нерыбного водного сырья**

1. Химический состав и пищевая ценность блюд из нерыбного водного сырья.
2. Технология приготовления блюд, требования к качеству.

#### **Тема 45. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса**

1. Химический состав и пищевая ценность мясных блюд.
2. Классификация блюд из мяса.
3. Изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани.
4. Изменение массы и содержания растворимых веществ мясопродуктов.
5. Изменения витаминов.
6. Формирование специфического вкуса и аромата мясных блюд.
7. Ассортимент блюд и изделий из мяса.

#### **Тема 46. Технология производства блюд из мяса (отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленного, из субпродуктов, мяса диких животных)**

1. Значение мясных блюд в питании.
2. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.
3. Требования к качеству мясных блюд

#### **Тема 47. Значение блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика**

1. Химический состав и пищевая ценность блюд из птицы.
2. Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке

## **Тема 48. Технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика**

1. Значения блюд из птицы, дичи и кролика в питании.
2. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
3. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика

### **Критерии оценивания компетенций**

1. Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если выставляется студенту, если в процессе проведения собеседования он показывает исчерпывающие знания, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; использует в ответе дополнительный материал; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.
2. Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.
3. Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.
4. Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он допускает существенные ошибки, необходимые практические компетенции не сформированы.

Составитель \_\_\_\_\_ С.С. Луста  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования**  
**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске**  
**Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Председатель ПЦК  
С.С.Луста

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Комплект заданий для контрольной работы**  
**По дисциплине МДК 07.01. Освоение основных умений и навыков по**  
**профессии «Повар»**

**Контрольный срез № 1.**

**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.

**Контрольный срез № 2.**

**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.

### **1. 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 \_\_\_\_\_ С.С. Луста  
(подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.