

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 25.09.2025 18:01:54

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a213e198f

**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

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине	МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Специальность	19.02.10
Форма обучения	очная
Учебный план	2020 г
Объем занятий: Итого	609 ч.,
В т.ч. аудиторных	398 ч.
Лекций	160 ч.
Практических занятий	238 ч.
Самостоятельной работы	211 ч.
Экзамен 6 семестр	___ ч.

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
С.С.Луста

«__» _____ 20__ г.

Вопросы к экзамену

по дисциплине: Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции

1. Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов.
2. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов.
3. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: варке бульонов, соусов.
4. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы.
5. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов.
6. Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке.
7. Классификация и ассортимент супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.
8. Виды бульонов. Правила варки бульонов. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов
9. Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов. Правила варки сложных супов
10. . Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Виды супов.
11. Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов. Схема цеха приготовления супов и соусов.
12. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Бракераж продукции.
13. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.
14. Значение горячих соусов в питании человека.

15. Классификация и ассортимент сложных горячих соусов.
16. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Виды бульонов для приготовления горячих соусов
17. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных.
18. Технология приготовления соуса грибного и его производных.
19. Технология приготовления соуса сметанного и его производных.
20. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов.
21. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов.
22. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из овощей. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей.
23. Организация производственного помещения для приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
24. Схема цеха приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
25. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
26. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
27. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из рыбы. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы.
28. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из рыбы.
29. Значение в питании сложных блюд из мяса и субпродуктов. Классификация и ассортимент блюд из мяса и субпродуктов.
30. Варианты оформления сложных блюд из мяса и субпродуктов. Методы приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
31. Особенности технологии приготовления блюд из говядины. Особенности технологии приготовления блюд из свинины. Особенности технологии приготовления блюд из баранины.
32. Особенности технологии приготовления блюд из мяса кролика. Особенности технологии приготовления блюд из мяса нутрии.
33. Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса. Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса.
34. Технология приготовления сложных блюд из припущенного мяса.
35. Организация производственного помещения для приготовления блюд из мяса и субпродуктов.
36. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из

мяса и субпродуктов.

37. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса и субпродуктов. Бракераж продукции.

38. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.

39. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из мяса. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса.

40. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса.

41. Ассортимент блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки.

42. Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы.

43. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы. Варианты сочетания овощей, грибов, сыров, соусов, приправ для создания гармоничных блюд из мяса птицы.

44. Технология приготовления блюд из отварной птицы. Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы. Технология приготовления блюд из запеченной птицы.

45. Технология приготовления блюд из жареной птицы. Техника нарезки на порции готового птицы. Варианты оформления блюд из птицы.

46. Температура подачи сложных блюд из птицы.

47. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов супов.

48. Сроки и режимы хранения сырья готовых супов.

49. Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока.

50. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов.

51. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: варке бульонов, соусов.

52. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы.

53. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов.

54. Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке.

55. Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов. Схема цеха приготовления супов и соусов.

56. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.

57. Организация производственного помещения для приготовления блюд из мяса и субпродуктов.

58. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из мяса и субпродуктов.

59. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса и субпродуктов. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.
60. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из мяса. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса.
61. Ассортимент блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы.
62. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы. Варианты сочетания овощей, грибов, сыров, соусов, приправ для создания гармоничных блюд из мяса птицы.
63. Технология приготовления блюд из отварной птицы. Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы. Технология приготовления блюд из запеченной птицы. Технология приготовления блюд из жареной птицы. Техника нарезки на порции готового птицы.
64. Варианты оформления блюд из птицы. Температура подачи сложных блюд из птицы.
65. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов супов.
66. Сроки и режимы хранения сырья готовых супов.
67. Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов.
68. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: варке бульонов, соусов. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов.
69. Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке.
70. Классификация и ассортимент супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Виды бульонов. Правила варки бульонов.
71. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов. Правила варки сложных супов.
72. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов Виды супов.
73. Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов. Схема цеха приготовления супов и соусов.
74. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.
75. Значение горячих соусов в питании человека.
76. Классификация и ассортимент сложных горячих соусов.

77. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Виды бульонов для приготовления горячих соусов
78. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных.
79. Технология приготовления соуса грибного и его производных.

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 _____ М.Б.Хапчаева
(подпись)

**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

«__» _____ 20__ г.

Вопросы для собеседования

по дисциплине: Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции

Тема 1. Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.

1. Изменения происходящие при тепловой обработке белка.
2. Изменения происходящие при тепловой обработке жиров.
3. Изменения происходящие при тепловой обработке углеводов.

Тема 2. Виды тепловой обработки продуктов.

1. Основные виды тепловой обработки.
2. Современные виды тепловой обработки.

Тема 3. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока.

1. Процессы происходящие при тепловой обработке белков при варке бульонов.
2. Процессы происходящие при тепловой обработке белков при варке яиц.
3. Процессы происходящие при тепловой обработке белков при варке молока.

Тема 4. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов.

1. Процессы происходящие при тепловой обработке белков при жарке мясных продуктов.
2. Процессы происходящие при тепловой обработке белков при жарке рыбных продуктов.
3. Процессы происходящие при тепловой обработке белков при жарке яичных продуктов.

Тема 5. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров.

1. Основные процессы происходящие при тепловой обработке жиров.
2. Второстепенные процессы происходящие при тепловой обработке жиров.

Тема 6. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы.

1. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров при жарке овощей.
2. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров при жарке мяса.
3. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров при жарке рыбы.

Тема 7. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов.

1. Основные процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов.
2. Второстепенные процессы происходящие при тепловой обработке продуктов.

Тема 8. Виды супов. Супы заправочные. Супы холодные. Суп-пюре .

1. Перечисление видов супов.
2. Супы заправочные и особенность их приготовления.
3. Супы холодные и особенности их приготовления.
4. Суп-пюре и особенности их приготовления.

Тема 9. Супы фруктовые.

1. Виды фруктовых супов.
2. Особенности приготовления.

Тема 10. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов.

1. Требования к качеству всех видов супов.
2. Сроки хранения всех видов супов.
3. Правила хранения всех видов супов.

Тема 11. Технологический процесс приготовления супов.

1. Технологический процесс приготовления супов заправочных.
2. Технологический процесс приготовления супов холодных.
3. Технологический процесс приготовления суп-пюре.
4. Технологический процесс приготовления супов фруктовых.

Тема 12. Виды бульонов. Правила варки бульонов. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов.

1. Виды бульонов и правила их приготовления.
2. Технологический процесс приготовления бульонов.
3. Технологический процесс приготовления заправок и гарниров для сложных супов.

Тема 13. Правила варки сложных супов.

1. Виды сложных супов.
2. Технологический процесс приготовления сложных супов.

Тема 14. Организация процесса приготовления супов и соусов.

1. Организация рабочего места.
2. Подготовка необходимых продуктов.
3. Подготовка необходимого оборудования.

Тема 15. Схема цеха приготовления супов и соусов.

1. Схема холодного цеха, супового и соусного отделения.

2. Растравление необходимого оборудования.

Тема 16. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых супов и соусов.

1. Неправильные условия и сроки хранения.
2. Санитарное состояние посуды и инвентаря.
3. Доброкачественность сырья.

Тема 17. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.

1. Неправильные условия и сроки хранения.
2. Санитарное состояние посуды и инвентаря.
3. Доброкачественность сырья.

Тема 18. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.

1. Варианты сервировки, виды посуды для подачи.
2. Оформление блюда.
3. Способы подачи.

Тема 19. Требования к безопасности приготовления сложных супов.

1. Неправильные условия и сроки хранения.
2. Санитарное состояние посуды и инвентаря.
3. Доброкачественность сырья.

Тема 20. Требования к безопасности хранения и подачи готовых сложных супов.

1. Правила безопасного хранения.
2. Нормы и сроки хранения.

Тема 21. Технологическое оборудование супового и соусного отделения.

1. Виды технологического оборудования.
2. Правила безопасного использования.

Тема 22. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных супов и соусов.

1. Виды производственного инвентаря.
2. Правила безопасного использования.

Тема 23. Правила техники безопасности при приготовлении сложных супов.

1. Правила и техника безопасности.

Тема 24. Правила техники безопасности при приготовлении сложных соусов.

1. Правила и техника безопасности.

Тема 25. Технологический процесс приготовления соусов.

1. Виды соусов.
2. Технологический процесс приготовления сложных соусов.

Тема 26. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования.

1. Виды вкусовых добавок.
2. Правила сочетания.
3. Варианты использования.

Тема 27. Виды бульонов для приготовления горячих соусов: мясные бульоны - белый, красный, коричневый; рыбный.

1. Виды бульонов для приготовления белого соуса.
2. Виды бульонов для приготовления красного соуса.
3. Виды бульонов для приготовления коричневого соуса.

Тема 28. Технология приготовления соусов.

1. Технологический процесс приготовления белого соуса.
2. Технологический процесс приготовления красного соуса.
3. Технологический процесс приготовления коричневого соуса.

Тема 29. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных.

1. Правила приготовления соуса белого основного на рыбной бульоне.
2. Производные соуса белого основного на рыбном бульоне.

Тема 30. Технология приготовления соуса молочного и его производных.

1. Правила приготовления соуса молочного.
2. Производные соуса молочного.

Тема 31. Органолептические способы. Варианты сервировки.

1. Органолептические показатели.
2. Способы определения.
3. Варианты сервировки.

Тема 32. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов.

1. Правила сервировки.
2. Правила оформления.
3. Способы подачи.

Тема 33. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов.

1. Неправильные условия и сроки хранения.
2. Санитарное состояние посуды и инвентаря.
3. Доброкачественность сырья.

Тема 34. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.

1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей.
2. Технологический процесс приготовления сложных блюд из грибов.
3. Технологический процесс приготовления сложных блюд из сыра.

Тема 35. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра на Кубани.

1. Пряности и приправы при приготовлении блюд из овощей.
2. Пряности и приправы при приготовлении блюд из грибов.
3. Пряности и приправы при приготовлении блюд из сыра.

Тема 36. Подготовка овощей к переработке.

1. Виды переработки овощей.
2. Подготовка овощей.

Тема 37. Способы тепловой обработки овощей на Кубани. Общие сведения о процессе варки овощей на Кубани.

1. Способы приготовления овощей на Кубани.
2. Сведения о варке овощей.

Тема 38. Общие сведения о процессе жарки овощей на Кубани.

1. Сведения о процессе жарки овощей на Кубани.

2. Особенности.

Тема 39. Приготовление блюд из запеченных фаршированных овощей на Кубани.

1. Правила приготовления фаршированных овощей.
2. Правила запекания.

Тема 40. Организация процесса приготовления овощей, грибов и сыра. Организация производственного помещения для приготовления овощей, грибов и сыра.

1. Организация процесса приготовления овощей.
2. Организация процесса приготовления грибов.
3. Организация процесса приготовления сыра.
4. Организация производственного помещения.

Тема 41. Схема цеха приготовления овощей, грибов и сыра.

1. Схема цеха.
2. Растравление оборудования.

Тема 42. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых овощей, грибов и сыра.

1. Неправильные условия и сроки хранения.
2. Санитарное состояние посуды и инвентаря.
3. Доброкачественность сырья.

Тема 43. Требования к безопасности. Органолептические способы определения. Варианты сервировки.

1. Требование к безопасности.
2. Органолептические показатели.
3. Виды и варианты сервировок.

Тема 44. Органолептические способы определения степени готовности и качества овощей, грибов и сыра.

1. Органолептические способы определения степени готовности и качества грибов.
2. Органолептические способы определения степени готовности и качества овощей.
3. Органолептические способы определения степени готовности и качества сыра.

Тема 45. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей.

1. Варианты сервировки.
2. Варианты оформления.
3. Способы подачи.

Тема 46. Технологическое оборудование овощного цеха.

1. Технологическое оборудование.
2. Правила безопасного использования.

Тема 47. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

1. Виды производственного инвентаря.
2. Правила безопасного использования.

Тема 48. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей.

1. Техника безопасности.
2. Правила подготовки производственного оборудования.

Тема 49. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной японской кухни.

1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы национальной японской кухни.
2. Технологический процесс приготовления сложных блюд из морепродуктов национальной японской кухни.

Тема 50. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы и морепродуктов.

1. Варианты сочетания основных продуктов с второстепенными.
2. Гармоничное создание блюд из рыбы и морепродуктов.

Тема 51. Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных видов блюд из рыбы и морепродуктов.

1. Температурный и санитарный режим.
2. Правила приготовления блюд из рыб.
3. Правила приготовления блюд из морепродуктов.

Тема 52. Правила подбора горячих соусов к блюдам из рыбы и морепродуктов.

1. Правила подбора горячих соусов к блюдам из рыбы.
2. Правила подбора горячих соусов к блюдам из морепродуктов.

Тема 53. Методы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.

1. Методы приготовления блюд из рыбы японской кухни.
2. Методы приготовления блюд из морепродуктов японской кухни.

Тема 54. Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы и морепродуктов японской кухни.

1. Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы японской кухни.
2. Технология приготовления сложных блюд из жаренных морепродуктов японской кухни.

Тема 55. Способы жарки рыбы и морепродуктов японской кухни.

1. Способы жарки рыбы японской кухни.
2. Способы жарки морепродуктов японской кухни.

Тема 56. Организация технологической линии по приготовлению горячих закусок.

1. Организация технологической линии.
2. Необходимое оборудование и инвентарь.

Тема 57. Общие правила запекания рыбы и морепродуктов японской кухни.

1. Общие правила запекания рыбы японской кухни.
2. Общие правила запекания морепродуктов японской кухни.

Тема 58. Технология приготовления блюд из рыбной и котлетной массы японской кухни.

1. Технология приготовления блюд из рыбной массы.

2. Технология приготовления блюд из котлетной массы.
3. Общие сведения.

Тема 59. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.

1. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы национальной кухни.
2. Организация приготовления сложных блюд из морепродуктов национальной кухни.
3. Общие сведения.

Тема 60. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.

1. Неправильные условия и сроки хранения.
2. Санитарное состояние посуды и инвентаря.
3. Доброкачественность сырья.

Тема 61. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов.

1. Органолептические показатели готовности.
2. Качество блюд.

Тема 62. Технологическое оборудование рыбного отделения.

1. Технологическое оборудование.
2. Безопасное использование.

Тема 63. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы.

1. Виды производственного инвентаря.
2. Правила безопасного использования.

Тема 64. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из рыбы.

1. Правила техники безопасности.
2. Правила безопасного приготовления.

Тема 65. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.

1. Технологический процесс приготовления блюд из мяса.
2. Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов.
3. Общие требования.

Тема 66. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса и субпродуктов.

1. Варианты сочетания.
2. Виды новых блюд.

Тема 67. Методы приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.

1. Методы приготовления сложных блюд из мяса.
2. Методы приготовления сложных блюд из субпродуктов

Тема 68. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса.

1. Органолептические показатели готовности.
2. Способы определения готовности.
3. Способы определения качества блюд.

Тема 69. Технология приготовления сложных блюд.

1. Технология приготовления сложных блюд из мяса.
2. Виды.

Тема 70. Способы жарки мяса.

1. Основные способы жарки мяса.
2. Новые способы жарки мяса.
3. Национальные способы жарки мяса.

Тема 71. Общие правила запекания мяса.

1. Основные способы запекания мяса.
2. Новые способы запекания мяса.
3. Национальные запекания жарки мяса.

Тема 72. Технология приготовления блюд из субпродуктов.

1. Технологические процессы приготовления блюд из субпродуктов.
2. Общие сведения.

Тема 73. Технология приготовления блюд из желудка животных.

1. Виды блюд.
2. Технологические процессы приготовления.

Тема 74. Варианты сервировки, оформления и способы подачи.

1. Варианты сервировки.
2. Варианты оформления.
3. Способы подачи.

Тема 75. Особенности технологии приготовления блюд.

1. Особенности технологии приготовления блюд.
2. Виды технологических операций при приготовлении.

Тема 76. Особенности технологии приготовления блюд из баранины.

1. Виды блюд.
2. Особенности приготовления.

Тема 77. Особенности технологии приготовления блюд из мяса кролика.

1. Виды блюд.
2. Особенности приготовления.

Тема 78. Организация процесса приготовления блюд из мяса и субпродуктов.

1. Правила предварительной подготовки продуктов.
2. Технологические операции.

Тема 79. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из мяса и субпродуктов.

1. Неправильные условия и сроки хранения.
2. Санитарное состояние посуды и инвентаря.
3. Доброкачественность сырья.

Тема 80. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.

1. Бракераж. Категории.
2. Варианты сервировки.
3. Варианты оформления.
4. Способы подачи.

Тема 81. Технологическое оборудование мясного отделения.

1. Технологическое оборудование.
2. Правила безопасного использования.

Тема 82. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса.

1. Виды производственного инвентаря.
2. Правила безопасного использования.

Тема 83. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса.

1. Техника безопасности.
2. Правила и меры предосторожности.

Тема 84. Технология приготовления блюд из мяса кролика и нутрии.

1. Технология приготовления блюд из мяса кролика.
2. Виды блюд.
3. Технология приготовления блюд из мяса нутрии.
4. Виды блюд.

Тема 85. Технология приготовления мяса нутрии.

1. Технологический процесс приготовления мяса нутрии.
2. Особенности приготовления.

Тема 86. Специи.

1. Виды специй.
2. Правильное использование.
3. Правильное сочетания.

Тема 87. Технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.

1. Технология приготовления сложных блюд из птицы.
2. Технология приготовления сложных блюд из дичи.
3. Виды блюд.

Тема 88. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы.

1. Методы приготовления.
2. Варианты комбинирования способов приготовления.
3. Технологические процессы.

Тема 89. Технология приготовления блюд из отварной птицы.

1. Правила приготовления блюд из отварной птицы.
2. Виды блюд.

Тема 90. Организация приготовления сложных блюд из птицы и дичи.

1. Организации приготовления.
2. Предварительная обработка продуктов.

Тема 91. Виды технологического оборудования для приготовления блюд из птицы и дичи.

1. Виды технологического оборудования.
2. Правила безопасного использования.

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.
- 5.

Составитель _____ М.Б. Хапчаева
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.