

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 23.09.2023 18:01:52

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a218e198

**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 02.01. Технология приготовления
	сложной холодной кулинарной продукции
Специальность	19.02.10
Форма обучения	очная
Учебный план	2020 г.
Объем занятий:Итого	582 ч.,
В т.ч. аудиторных	396 ч.
Лекций	174 ч.
Практических занятий	222 ч.
Самостоятельной работы	186 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

«__» _____ 2020 г.

Вопросы к экзамену

**По дисциплине: «Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции»**

- 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных блюд и закусок.
2. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд.
- 3.Какие современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок вы знаете?
- 4.Назовите все правила соблюдения санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления соусов, бутербродов и сложных салатов.
5. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении бутербродов и сложных салатов. Техническое оснащение технологического процесса
- 6.Этапы приготовления бутербродов и сложных салатов. Безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления бутербродов и сложных салатов.
- 7.Назовите ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов .
- 8.Ассортимент, технология приготовления соусов на растительном масле.
- 9.Соус майонез и его производные.
- 10.Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации.
- 11.Ассортимент, технология приготовления масляных смесей.
- 12.Ассортимент, технология приготовления заправок на растительном масле. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации.
- 13.Ассортимент, технология приготовления соусов на уксусе.
- 14.Ассортимент, сырье для соусных концентратов, процессы производства.
- 15.Правила соусной композиции сложных холодных соусов.

- 17.** Технология приготовления открытых бутербродов: сложных, закусочных (канапе), закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных, закусок из хлеба.
- 18.** Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами.
- 19.** Технология приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.
- 20.** Условия и сроки хранения сложных салатов, салатов-коктейлей.
- 21.** Технология приготовления сложных закусок из овощей и грибов.
- 16.** Технология приготовления рыбного и мясного желе, сложного овощного гарнира.
- 22.** Технология приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.
- 23.** Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.
- 24.** Классификация, пищевая ценность, способы подготовки рыбных гастрономических продуктов.
- 25.** Требования к качеству рыбной гастрономии.
- 26.** Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов
- 27.** Ассортимент, характеристика, технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.
- 28.** Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении заливных блюд из рыбы.
- 29.** Технология приготовления заливных блюд из рыбы.
- 30.** Ассортимент, характеристика, гарниры сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.
- 31.** Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из рыбы.
- 32.** Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов сложных холодных блюд из рыбы.
- 33.** Классификация, пищевая ценность, мясных гастрономических продуктов.
- 34.** Способы подготовки мясных гастрономических продуктов мясных гастрономических продуктов.
- 35.** Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.
- 36.** Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.

37. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска.
38. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении заливных блюд из мяса и мясопродуктов..
39. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска.
40. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.
41. Требования к качеству сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.
42. Ассортимент, характеристика, технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.
43. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска.
44. Декорирование блюд сложными холодными соусами сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.
45. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.
46. Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих закусок.
47. Последовательность и температура подачи горячих закусок.
48. Требования к качеству, режимы реализации горячих закусок.
49. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления горячих закусок. Организация рабочего места повара в горячем цехе.
50. Ассортимент, технология приготовления сметанных, молочных и томатных соусов. Подбор и сочетание соусов для горячих закусок.
51. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из овощей, грибов, яиц..
52. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из рыбы и морепродуктов..
53. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы..
54. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов горячих закусок.
55. Требования и основные критерии оценки качества продуктов.
56. Дополнительные ингредиенты канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов.
57. Органолептические и физико-химические методы контроля.
58. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной холодной продукции.
59. Органолептические и физико-химические методы контроля.
60. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

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
С.С.Луста

«__» _____ 2020 г.

Вопросы для собеседования

**По дисциплине: «Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции»**

Тема 1. Значение холодных блюд и закусок в питании.

1. Значение холодных блюд в питании.
2. Значение холодных закусок в питании.
3. Общие сведения.

Тема 2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность.

1. Классификация холодных блюд и закусок.
2. Ассортимент холодных блюд и закусок.
3. Пищевая ценность холодных блюд и закусок.

**Тема 3. Рациональное использование, совместимость и
взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд.**

1. Рациональное использование сырья и продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.
2. Совместимость сырья и продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.

**Тема 4. Современные требования к приготовлению, оформлению,
отпуску холодных блюд и закусок.**

1. Требования к приготовлению холодных блюд и закусок.
2. Требования к оформлению холодных блюд и закусок.
3. Требования к отпуску холодных блюд и закусок.

**Тема 5. Организация технологической линии по приготовлению соусов,
бутербродов и сложных салатов.**

1. Организация технологической линии по приготовлению соусов.
2. Организация технологической линии по приготовлению бутербродов.

3. Организация технологической линии по приготовлению сложных салатов.

Тема 6. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления соусов, бутербродов и сложных салатов.

1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления соусов.
2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления бутербродов.
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных салатов.

Тема 7. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении бутербродов и сложных салатов.

1. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении бутербродов.
2. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных салатов.

Тема 8. Приготовление бутербродов и сложных салатов.

1. Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления бутербродов и сложных салатов.
2. Безопасные условия эксплуатации холодильного оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления бутербродов и сложных салатов.

Тема 9. Вкусовые добавки для сложных холодных соусов.

1. Виды вкусовых добавок для сложных холодных соусов.
2. Характеристика вкусовых добавок для сложных холодных соусов

Тема 10. Ассортимент вкусовых добавок.

1. Требования к качеству.
2. Режимы и условия хранения.

Тема 11. Назначение вкусовых добавок.

1. Особенности использования вкусовых добавок при приготовлении.
2. Особенности оформления, требования к качеству, режимы хранения и реализации.
3. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами.

Тема 12. Варианты использования.

1. Варианты использования вкусовых добавок.
2. Ассортимент.

Тема 13. Технологические процессы приготовления соусов на растительном масле к холодным блюдам и закускам.

1. Технологические процессы приготовления соусов на растительном масле.
2. Виды и производные.
3. Вкусовые добавки для соусов на растительном масле.

Тема 14. Ассортимент, технология приготовления соусов на растительном масле.

1. Ассортимент соусов на растительном масле.
2. Технология приготовления, основные правила.

Тема 15. Соус майонез и его производные.

1. Технология приготовления соуса майонез, основные составляющие.
2. Производные соуса майонез, виды, технология приготовления.

Тема 16. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

1. Назначение соуса майонез, требование к качеству.
2. Режимы хранения и сроки реализации.

Тема 17. Технологические процессы приготовления масляных смесей.

1. Технологические процессы.
2. Виды масляных смесей, особенности приготовления.

Тема 18. Ассортимент, технология приготовления масляных смесей.

1. Ассортимент, технологическая карта.
2. Фальсификация продуктов.

Тема 19. Назначение, требования к качеству.

1. Назначение и применения масляных смесей,
2. Требование к качеству.

Тема 20. Режимы хранения и реализации.

1. Режимы хранения масляных смесей.
2. Сроки реализации.

Тема 21. Технологические процессы приготовления заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам.

1. История происхождения заправок.
2. Технология приготовления заправок, виды заправок на растительном масле.

Тема 22. Ассортимент, технология приготовления заправок на растительном масле.

1. Заправки в ассортименте.
2. Особенности приготовления заправок на растительном масле.

Тема 23. Назначение, требования к качеству.

1. Назначение заправок.
2. Требование к качеству, фальсификация продуктов.

Тема 24. Режимы хранения и реализации.

1. Режимы хранения масляных заправок.
2. Сроки реализации.

Тема 25. Технологические процессы приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам.

1. Технологические процессы используемые при приготовлении соусов на уксусе.
2. Виды холодных закусок сочетающихся с соусами на уксусе.

Тема 26. Ассортимент, технология приготовления соусов на уксусе.

1. Ассортимент и технология приготовления.
2. Виды соусов на уксусе.

Тема 27. Маринады, соус-хрен.

1. История маринадов, происхождение соус-хрена.
2. Технологические процессы и технология приготовления.
3. Сочетаемость с блюдами.

Тема 28. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

1. Назначение соуса-хрен, требование к качеству готового продукта.
2. Режимы и сроки хранения, сроки реализации.

Тема 29. Соусы промышленного производства.

1. Соусы промышленного производства, виды соусов.
2. Технология приготовления соусов на предприятиях в масштабных количествах.

Тема 30. Ассортимент, сырье для соусных концентратов, процессы производства.

1. Ассортимент соусов промышленного производства.
2. Виды соусных концентратов, процессы промышленного производства.

Тема 31. Назначение, требования к качеству.

1. Назначение соусов промышленного производства, требование к качеству.
2. Фальсификация продуктов на предприятиях.

Тема 32. Режимы хранения и реализации.

1. Режимы хранения соусов производственных.
2. Сроки реализации.

Тема 33. Способы декорирования блюд сложными холодными соусами.

1. История декорирования блюд сложными холодными соусами, классические способы декорирования.
2. Современные способы декорирования.

Тема 34. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.

1. Правила соусной композиции.

Тема 35. Сочетание соусов. Способы и варианты подачи.

1. Сочетание соусов, правила подбора соусов для сложных холодных блюд и закусок.
2. Способы подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления и подачи.

Тема 36. Технологические процессы приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам.

1. Технологические процессы при приготовлении гарниров к холодным блюдам и закускам.
2. Виды гарниров.

Тема 37. Технология приготовления рыбного и мясного желе, сложного овощного гарнира. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

1. История происхождения рыбного и мясного желе. Виды. Правила оформления и подачи.
2. Требование к качеству мясного и рыбного желе.
3. Режимы и правила хранения мясного и рыбного желе, сроки реализации.

Тема 38. Технологический процесс приготовления бутербродов.

1. Технологические процессы приготовления открытых бутербродов.
2. Технологические процессы приготовления закрытых бутербродов.

Тема 39. Технология приготовления открытых бутербродов: сложных, закусочных (канапе), закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных, закусок из хлеба.

1. Виды открытых бутербродов.
2. Технология приготовления, виды закрытых бутербродов, технология приготовления.

Тема 40. Особенности оформления, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами.

1. Особенности приготовления открытых бутербродов, особенности приготовления закрытых бутербродов.
2. Приготовление изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста.
3. Технологические процессы и технология приготовления.

Тема 41. Технологический процесс приготовления сложных салатов. Технология приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.

1. Технологические процессы приготовления сложных салатов.
2. Виды сложных салатов. Технология приготовления сложных салатов, виды салатов-коктейлей, требования к качеству, современные требования к приготовлению сложных салатов.

3. Требование к качеству. Современные требования к оформлению, отпуск готовой продукции. Условия хранения сложных салатов и сроки реализации.

Тема 42. Технологический процесс приготовления сложных закусок из овощей. Технология приготовления сложных закусок из грибов.

1. Технологические процессы приготовления сложных закусок из овощей, виды сложных закусок и овощей.
2. Технология приготовления сложных закусок из грибов.
3. Виды закусок.

Тема 43. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.

1. Требования к качеству сложных закусок из овощей.
2. Современные требования к приготовлению закусок из овощей.
3. Требования к оформлению, условия хранения и сроки реализации готовой продукции.

Тема 44. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра.

1. Технологические процессы приготовления сложных закусок из яиц и сыра.
2. Виды закусок.

Тема 45. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.

1. Требования к качеству закусок из яиц и сыра.
2. Современные требования к приготовлению, современные требования к оформлению отпуску готовой продукции.

Тема 46. Условия и сроки хранения.

1. Условия хранения сложных холодных закусок из яиц и сыра.
2. Сроки реализации готовой продукции.

Тема 47. Правила подачи сложных холодных блюд и закусок.

1. История правильной подачи сложных холодных блюд и закусок.
2. Правила современной подачи.

Тема 48. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.

1. Методы и виды сервировки, последовательность подачи сложных холодных блюд и закусок.
2. Особенности подачи, подбор посуды и приборов для подачи и сервировки.

Тема 49. Правила выбора и вина и других алкогольных напитков.

1. Правила выбора алкогольных напитков для сложных холодных блюд и закусок, сочетаемость,
2. Правила подбора бокалов для разных видов алкоголя, винный этикет.

Тема 50. Характеристика рыбных гастрономических продуктов.

1. Виды гастрономических рыбных продуктов.
2. Характеристика.

Тема 51. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.

1. Организация технологической линии.
2. Виды блюд из рыбной гастрономии.

Тема 52. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.

1. Технологические процессы применяются при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из рыбы.

Тема 53. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы.

1. Технология приготовления.
2. Виды заливных блюд из рыбы.

Тема 54. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.

1. Технология приготовления и виды холодных закусок из нерыбного сырья.

Тема 55. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.

1. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.
2. Современные требования.

Тема 56. Характеристика мясных гастрономических продуктов.

1. Характеристика.
2. Виды гастрономических продуктов.

Тема 57. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.

1. Виды сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.

Тема 58. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.

1. Соблюдение санитарных норм, гигиены при приготовлении мяса и мясных гастрономических продуктов.
2. Определения качества мясной гастрономии.

Тема 59. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.

1. Организация рабочего места.
2. Правила рабочего дня.

Тема 60. Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря.

1. Правила безопасного использования инвентаря.
2. Технологическое оборудование.

Тема 61. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов.

1. Технологический процесс приготовления.
2. Виды сложных холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Тема 62. Ассортимент, характеристика, технология приготовления.

1. Ассортимент мясных гастрономических продуктов, характеристика сырья.
2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мясной гастрономии.

Тема 63. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска.

1. Виды гарниров и соусов.
2. Современные требования к оформлению и отпуску готовой продукции.

Тема 64. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

1. Требования к качеству блюд из мяса и мясной гастрономии.
2. Режимы и условия хранения и сроки реализации

Тема 65. Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов.

1. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика.
2. Процессы, происходящие при приготовлении.

Тема 66. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении.

1. Технологическая карта приготовления ланспика.
2. Особенности, технологический процесс.

Тема 67. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска.

1. Виды гарниров.
2. Особенности приготовления и отпуска готовой продукции.

Тема 68. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

1. Требования к качеству готовой продукции.
2. Режимы хранения и сроки реализации.

Тема 69. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.

1. Виды сложных холодных блюд..

Тема 70. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска.

1. Ассортимент мясных продуктов.
2. Характеристика сырья, технология приготовления.

Тема 71. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

1. Требования к качеству продуктов и к готовой продукции.
2. Режимы хранения и сроки реализации.

Тема 72. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.

1. Виды птицы, правила приготовления.

2. Технология приготовления.

Тема 73. Ассортимент, характеристика, технология приготовления.

1. Ассортимент.
2. Характеристика и особенности технологии приготовления.

Тема 74. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска.

1. Ассортимент.
2. Характеристика и особенности технологии приготовления.

Тема 75. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Требования к качеству режимы хранения и сроки реализации.

Тема 76. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.

1. Правила подачи.
2. Современные требования.

Тема 77. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.

1. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.

Тема 78. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.

1. Современные требования и методы сервировки, последовательность и особенности подачи.
2. Подбор посуды и приборов.

Тема 79. Характеристика горячих закусок. Организация технологической линии по приготовлению горячих закусок.

1. Требования к качеству, режимы реализации.
2. Последовательность и температура подачи. Классификация, ассортимент, пищевая ценность.
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления горячих закусок.
4. Организация рабочего места повара в горячем цехе.
5. Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, теплового оборудования и инвентаря.

Тема 80. Технологический процесс приготовления соусов для горячих закусок.

1. Ассортимент, технология приготовления сметанных, молочных и томатных соусов.
2. Подбор и сочетание соусов для горячих закусок.
3. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Тема 81. Технологический процесс приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц.

1. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска.
2. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Тема 82. Технологический процесс приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов.

1. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска.
2. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Тема 83. Технологический процесс приготовления горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы. Правила подачи горячих закусок.

1. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска.
2. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Правила выбора и вина и других алкогольных напитков.
3. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.

Тема 84. Методы контроля безопасности продуктов.

1. Требования и основные критерии оценки качества продуктов.
2. Дополнительные ингредиенты канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов.

Тема 85. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1. Органолептические и физико-химические методы контроля.
2. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной холодной продукции.

Тема 86. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих закусок.

1. Органолептические и физико-химические методы контроля.

Тема 87. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1. Качество продуктов питания, неправильные меры хранения.

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.