

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 18:01:51

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a218e198f

**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 01.01. «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
Специальность	19.02.10
Форма обучения	очная
Учебный план	2020 г.
Объем занятий: Итого	384 ч.,
В т.ч. аудиторных	252 ч.
Лекций	108 ч.
Практических занятий	144 ч.
Самостоятельной работы	132 ч.
Экзамен 4 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

1. Пищевая ценность мяса. Строение тканей мяса. Их влияние на пищевую ценность мяса и кулинарное использование.
2. Признаки классификации мяса. Классификационные группы и их характеристика.
3. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мяса.
4. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса.
5. Последовательность технологических операций. Сущность технологических операций.
6. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
7. Назначение разделки и обвалки. Последовательность операций разделки. Организация рабочего места для разделки мяса.
8. Технологический процесс разделки полутуш на четвертины.
9. Технологический процесс разделки задней четвертины на отруба. Отруба задней четвертины.
10. Технологический процесс разделки передней четвертины на отруба. Отруба передней четвертины.
11. Правила обвалки мяса. Требования, предъявляемые к зачистке мяса.
12. Технологический процесс обвалки мяса. Части мяса и кости, выделенные после обвалки.
13. Классификация мясных полуфабрикатов.
14. Приемы, используемые при приготовлении мясных п/ф. Сущность приемов, используемых при приготовлении п/ф.
15. Ассортимент крупнокусковых п/ф из говядины.
16. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Технология приготовления.

17. Требования к качеству крупнокусковых п/ф из говядины. Условия и сроки хранения.
18. Ассортимент порционных п/ф из говядины. Их характеристика.
19. Технология приготовления порционных п/ф из говядины. Требования к качеству. Условия и сроки.
20. Ассортимент мелкокусковых п/ф из говядины. Их характеристика.
21. Технология приготовления мелкокусковых п/ф из говядины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
22. Технологический процесс разделки туш баранины на четвертины.
23. Технологический процесс разделки задней четвертины баранины на отруба. Отруба задней четвертины.
24. Технологический процесс разделки передней четвертины баранины на отруба. Отруба передней четвертины.
25. Технологический процесс обвалки баранины. Части мяса и кости, выделенные после обвалки.
26. Ассортимент крупнокусковых п/ф из баранины. Их характеристика.
27. Технология приготовления крупнокусковых п/ф из баранины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
28. Ассортимент порционных п/ф из баранины. Их характеристика.
29. Технология приготовления порционных п/ф из баранины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
30. Ассортимент мелкокусковых п/ф из баранины. Их характеристика.
31. Технология приготовления мелкокусковых п/ф из баранины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
32. Технологический процесс разделки свиной туши на четвертины.
33. Технологический процесс разделки задней четвертины свинины на отруба. Отруба задней четвертины.
34. Технологический процесс разделки передней четвертины свинины на отруба. Отруба передней четвертины.
35. Технологический процесс обвалки свинины. Части мяса и кости, выделенные после обвалки.
36. Ассортимент крупнокусковых п/ф из свинины. Их характеристика.
37. Технология приготовления крупнокусковых п/ф из свинины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
38. Ассортимент порционных п/ф из свинины. Их характеристика.
39. Технология приготовления порционных п/ф из свинины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
40. Ассортимент мелкокусковых п/ф из свинины. Их характеристика.
41. Технология приготовления мелкокусковых п/ф из свинины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
42. Части мяса, используемые для приготовления рубленой массы. Компоненты рубленой массы.
43. Технология приготовления рубленой массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

44. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления рубленой массы. Правила их безопасного использования.
45. Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы. Характеристика полуфабрикатов из рубленой массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности).
46. Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
47. Части мяса, используемые для приготовления котлетной массы. Компоненты котлетной массы.
48. Технология приготовления котлетной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
49. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления котлетной массы. Правила их безопасного использования.
50. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы. Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности).
51. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
52. Части мяса, используемые для приготовления кнельной массы. Компоненты кнельной массы.
53. Технология приготовления кнельной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
54. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления кнельной массы. Правила их безопасного использования.
55. Ассортимент полуфабрикатов из кнельной массы. Характеристика полуфабрикатов из кнельной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности).
56. Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
57. Сущность технологических операций мяса для приготовления сложных блюд.
58. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления сложных блюд. Правила их безопасного использования.
59. Ассортимент пряностей и приправ для мяса.
60. Варианты подбора пряностей и приправ для мяса. Правила подготовки пряностей и приправ для мяса.
61. Ассортимент маринадов для мяса. Компоненты маринадов.
62. Технология приготовления маринадов. Требования к качеству

маринадов. Условия и сроки маринования.

63. Ассортимент начинок для фарширования мяса. Компоненты начинок.

64. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации.

65. Ассортимент п/ф для сложных блюд из мяса. Характеристика полуфабрикатов.

66. Требования к качеству крупнокусковых п/ф. Условия и сроки хранения крупнокусковых п/ф.

67. Пищевая ценность субпродуктов. Кулинарное использование субпродуктов.

68. Признаки классификации субпродуктов. Классификационные группы и их характеристика.

69. Признаки доброкачественности субпродуктов. Условия и сроки хранения

70. Технологический процесс обработки субпродуктов. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов.

71. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для обработки субпродуктов. Правила их безопасного использования.

72. Пищевая ценность рыбы. Строение тканей рыбы. Их влияние на пищевую ценность рыбы и кулинарное использование.

73. Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика.

74. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбы.

75. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы. Последовательность технологических операций.

76. Сущность технологических операций приготовления рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

77. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы применения оттаивания.

78. Технологический процесс оттаивания рыбы. Преимущества и недостатки способов оттаивания.

79. Обработка соленой рыбы перед вымачиванием. Способы вымачивания и их сущность. Кулинарное использование вымоченной рыбы.

80. Ассортимент чешуйчатой рыбы. Особенности чешуйчатой рыбы. Последовательность обработки рыбы.

81. Способы разделки чешуйчатой рыбы. Технологический процесс обработки рыбы. Кулинарное использование.

82. Ассортимент бесчешуйчатой рыбы. Особенности бесчешуйчатой рыбы. Последовательность обработки рыбы.

83. Технологический процесс обработки бесчешуйчатой рыбы. Кулинарное использование.

84. Ассортимент осетровой рыбы. Особенности осетровой рыбы. Последовательность обработки осетровой рыбы.

85. Технологический процесс обработки осетровой рыбы. Кулинарное использование.

86. Классификация полуфабрикатов из рыбы. Приемы, используемые при приготовлении п/ф. Их сущность.
87. Ассортимент п/ф из рыбы для варки. Характеристика полуфабрикатов. Технология приготовления п/ф. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.
88. Ассортимент п/ф из рыбы для припускания. Характеристика полуфабрикатов. Технология приготовления п/ф. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.
89. Ассортимент п/ф из рыбы для жарки основным способом.. Характеристика полуфабрикатов. Технология приготовления п/ф. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.
90. Ассортимент п/ф из рыбы для жарки во фритюре. Характеристика полуфабрикатов. Технология приготовления п/ф. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.
91. Виды панировки. Технология приготовления. Требования к качеству. Способы панирования. Кулинарное использование.
92. Ассортимент маринадов для рыбы. Компоненты маринадов. Технология приготовления маринадов. Требования к качеству маринадов. Условия и сроки маринования.
93. Виды рыб, используемые для приготовления котлетной массы. Компоненты котлетной массы. Технология приготовления котлетной массы.
94. Требования к качеству котлетной массы. Условия и сроки хранения котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
95. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы. Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности).
96. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
97. Виды рыб, используемые для приготовления кнельной массы. Компоненты кнельной массы. Технология приготовления.
98. Требования к качеству кнельной массы из рыбы. Условия и сроки хранения кнельной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
99. Ассортимент полуфабрикатов из кнельной массы. Характеристика полуфабрикатов из кнельной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности).
100. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
101. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд.
102. Сущность технологических операций рыбы для приготовления сложных

блюд.

103. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления сложных блюд. Правила их безопасного использования.

104. Ассортимент пряностей и приправ для рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Правила подготовки пряностей и приправ для рыбы.

105. Ассортимент начинок для фарширования рыбы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

106. Ассортимент п/ф для сложных блюд из рыбы. Способы подготовки рыбы к фаршированию.

107. Характеристика полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

108. Морфологический и химический состав нерыбных морепродуктов.

109. Классификация нерыбных морепродуктов.

110. Признаки доброкачественности нерыбных морепродуктов. Условия и сроки хранения.

111. Технологический процесс обработки нерыбных морепродуктов. Кулинарное использование.

112. Ассортимент и характеристика п/ф из нерыбных морепродуктов.

113. Требования к качеству п/ф нерыбных морепродуктов. Условия и сроки хранения.

114. Технология приготовления кнельной массы из нерыбных морепродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

115. Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

116. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственной птицы. Кулинарное использование.

117. Виды и категории сельскохозяйственной птицы. Признаки доброкачественности. Условия и сроки хранения.

118. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Последовательность технологических операций.

119. Классификация полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Приемы, используемые при приготовлении п/ф из сельскохозяйственной птицы.

120. Способы заправки сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование. Технологический процесс заправки сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

121. Технологический процесс снятия и зачистки филе. Ассортимент п/ф из филе сельскохозяйственной птицы. Характеристика порционных полуфабрикатов из филе сельскохозяйственной птицы.

122. Технология приготовления порционных п/ф из филе сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству порционных п/ф из

филе сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения.

123. Ассортимент мелкокусковых п/ф из сельскохозяйственной птицы. Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

124. Технология приготовления мелкокусковых п/ф из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству мелкокусковых п/ф из сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения.

125. Технология приготовления котлетной массы из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству котлетной массы. Условия и сроки хранения

126. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы.

127. Технология приготовления кнельной массы из мяса сельскохозяйственной птицы.. Требования к качеству кнельной массы. Условия и сроки хранения.

128. Ассортимент полуфабрикатов из кнельной массы, приготовленной из мяса сельскохозяйственной птицы. Характеристика полуфабрикатов из кнельной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности)

129. Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной массы, приготовленной из мяса сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

130. Методы обработки и подготовки из сельскохозяйственной птицы для приготовления сложных блюд.

131. Ассортимент пряностей и приправ для сельскохозяйственной птицы. Варианты подбора пряностей и приправ. Правила подготовки.

132. Ассортимент начинок для фарширования сельскохозяйственной птицы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

133. Ассортимент п/ф для сложных блюд из из сельскохозяйственной птицы. Способы подготовки сельскохозяйственной птицы к фаршированию. Характеристика полуфабрикатов. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.

134. Пищевая ценность субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Кулинарное использование. Признаки доброкачественности субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения субпродуктов сельскохозяйственной птицы.

135. Технологический процесс обработки субпродуктов сельскохозяйственной птицы

136. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если 90-100% правильных ответов

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если 80-89% правильных ответов

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если 70-79% правильных ответов

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если 69% и менее правильных ответов

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

«__» _____ 20__ г.

Вопросы для собеседования

по МДК.01.01. «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»

Тема 1. Общие сведения о механической кулинарной обработке мяса.

1. Морфологический и химический состав мяса
2. Классификация мяса, поступающего на ПОП
3. Общая схема механической кулинарной обработки мяса

Тема 2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.

1. Сущность разделки полутуш мяса
2. Обвалка отрубов, отделение частей
3. Кулинарное назначение частей мяса говядины

Тема 3. Приготовление основных полуфабрикатов из говядины

1. Общие сведения о полуфабрикатах.
2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины
3. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины
4. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины

Тема 4. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.

1. Разделка бараньей туши
2. Обвалка отрубов, отделение частей
3. Кулинарное назначение частей мяса баранины

Тема 5. Приготовление основных полуфабрикатов из баранины.

1. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины
2. Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины
3. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины

Тема 6. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.

1. Разделка свиной туши
2. Обвалка отрубов, отделение частей
3. Кулинарное назначение частей мяса свинины

Тема 7. Приготовление основных полуфабрикатов из свинины.

1. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины
2. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины
3. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины

Тема 8. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё.

1. Приготовление рубленой массы
2. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы

Тема 9. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

1. Приготовление котлетной массы
2. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы

Тема 10. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.

1. Приготовление кнельной массы
2. Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы

Тема 11. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд
2. Пряности и приправы для мяса
3. Технология приготовления маринадов для мяса
4. Технология приготовления начинок для фарширования

5. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции

Тема 12. Обработка субпродуктов.

1. Роль субпродуктов в питании человека
2. Классификация субпродуктов, поступающих на ПОП
3. Механическая кулинарная обработка субпродуктов

Тема 13. Общие сведения о механической кулинарной обработке рыбы.

1. Морфологический и химический состав рыбы
2. Классификация рыбы, поступающей на ПОП
3. Общая схема механической кулинарной обработки рыбы
4. Способы оттаивания мороженой рыбы
5. Вымачивание соленой рыбы

Тема 14. Обработка рыбы с костным скелетом.

1. Обработка чешуйчатой рыбы
2. Обработка бесчешуйчатой рыбы

Тема 15. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.

1. Ассортимент осетровой рыбы
2. Обработка осетровой рыбы

Тема 16. Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы.

1. Общие сведения о полуфабрикатах
2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки
3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом
5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре

Тема 17. Приемы кулинарной обработки рыбы.

1. Панирование
2. Маринование

Тема 18. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

1. Приготовление котлетной массы
2. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы

Тема 19. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.

1. Приготовление кнельной массы
2. Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы

Тема 20. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд
2. Пряности и приправы для рыбы
3. Технология приготовления начинок для фарширования
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

Тема 21. Общие сведения о механической кулинарной обработке нерыбных морепродуктов.

1. Морфологический и химический состав нерыбных морепродуктов
2. Классификация нерыбных морепродуктов, поступающей на ПОП
3. Обработка нерыбных морепродуктов

Тема 22. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции.

1. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов
2. Приготовление кнельной массы
3. Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы

Тема 23. Общие сведения о механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.

1. Роль мяса сельскохозяйственной птицы в питании человека
2. Классификация сельскохозяйственной птицы, поступающей на ПОП
3. Общая схема механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы

Тема 24. Приготовление основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

1. Общие сведения о полуфабрикатах
2. Заправка сельскохозяйственной птицы
3. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе сельскохозяйственной птицы
4. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы

Тема 25. Приготовление котлетной массы из сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из неё.

1. Приготовление котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы
2. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы

Тема 26. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.

1. Приготовление кнельной массы
2. Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы

Тема 27. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции.

1. Методы обработки и подготовки из сельскохозяйственной птицы для приготовления сложных блюд
2. Пряности и приправы для сельскохозяйственной птицы
3. Технология приготовления начинок для фарширования сельскохозяйственной птицы
4. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции

Тема 28. Обработка субпродуктов.

1. Роль субпродуктов сельскохозяйственной птицы в питании человека
2. Механическая кулинарная обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы

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 _____ С.С. Луста
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.