

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Исполнительный директор
Сибирской Ассоциации Гостеприимства

 И.В. Максимова

«18» октября 2017 г.

Торгово-экономический институт
Отделение среднего профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар, 7512 кондитер

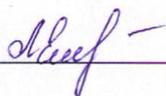
Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск
2017

Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар, 7512 кондитер: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчики



Ляш Е.С.

СОГЛАСОВАНО

Зав. ОСПО

 И.С. Заблуд

14 октября 2017 г.

Технико-коммерческий институт

Отделение среднего профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар, 7512 кондитер»

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Курсоводы 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2	ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	34
2.1	Опросы: устный, письменный, блиц-опрос	34
2.2	Доклады и выступления	36
2.3	Экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ	38
2.4	Тесты текущего контроля знаний	41
2.5	Рубежный контроль знаний по семестрам	41
2.6	Производственная практика (по профилю специальности) ...	42
2.7	Экзамен (квалификационный)	43
3	МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ	52
3.1	МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	52
3.2	МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса	65

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
1	1-2	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - требования, предъявляемые к знаниям, умениям, навыкам работника общественного питания; - роли, функции и задачи техника-технолога в современных организациях общественного питания. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать интерес к своей будущей профессии через: участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; участие в органах студенческого самоуправления; участие в социально-проектной деятельности; портфолио студента; - обосновать выбор профессии. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); - методами оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - навыками принятия управленческих решений. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса, 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений;

		<p>профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию и технологию приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса в предприятиях общественного питания. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать правильную последовательность выполнения действий по организации собственной деятельности; - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы по приготовлению полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса; - демонстрировать выполнение профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - способами и приемами эффективной организации процесса производства полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса и деятельности производственного персонала; - навыками оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности протекания конфликтов на производстве; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос;

		<p>ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> - пути предотвращения, урегулирования и разрешения конфликтов на производстве. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - понимать ответственность за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса; - навыками по разрешению, преодолению и предупреждению конфликтов в профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - состав источников информации, необходимых для решения профессиональных задач; - приёмы поиска информации в профессиональной деятельности. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные источники, включая электронные и Интернет – ресурсы; - обосновывать выбор и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленных задач; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и

			<ul style="list-style-type: none"> - получать и эффективно использовать необходимую информацию. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками эффективного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач; - навыками использования информации в области профессиональной деятельности. 	<p>экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).
	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности</p> <p>в</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - программы, необходимые для профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; 	
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - результативно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - оформлять результаты самостоятельной работы с использованием информационно-коммуникационных технологий. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного). 	
		<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности. 		
	<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения; - нормы деловой культуры: речевой этике, конструктивное 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; 	

		<p>руководством, потребителями</p>	<p>сотрудничество; - принципы толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, потребителями.</p> <p><i>Уметь:</i> - проявлять коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - эффективно взаимодействовать со студентами, преподавателями в ходе выполнения заданий; - соблюдать этические нормы (уважение, вежливость и т.п.); - участвовать в студенческом самоуправлении.</p> <p><i>Владеть:</i> - приемами самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения для работы в команде; - правилами деловой культуры при общении с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).</p>
		<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p><i>Знать:</i> - понятия «лидерство», «руководство», «управление»; - методы и стили руководства.</p> <p><i>Уметь:</i> - принимать мнения других членов команды; - отстаивать свое мнение; - своевременно оказывать помощь членам команды при выполнении профессиональных задач; - проявлять ответственность за работу членов коллектива, результат выполнения заданий.</p> <p><i>Владеть:</i> - самоанализом и коррекцией результатов собственной</p>	<p>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и</p>

			<p>работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тактикой аргументирования при проведении собраний коллектива. 	<p>выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - информацию о дополнительных занятиях, дополнительных рабочих профессиях, курсах дополнительного профессионального образования <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля: <ul style="list-style-type: none"> а) самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т. п.); б) посещение дополнительных занятий; в) освоение дополнительных рабочих профессий; г) обучение на курсах дополнительного профессионального образования. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - о новых технологиях в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса. <p><i>Уметь:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических

		<ul style="list-style-type: none"> - проявлять постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса. 	<p>занятий и лабораторных работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т. п.). 	
	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; - методы обработки и подготовки мяса для приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).

			<p>блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; - технологию приготовления начинок для фарширования мяса; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; - способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления блюд; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса. <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса; 	
--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса. 	
		<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из рыбы; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - виды рыб и требования к их качеству для приготовления блюд; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; - методы обработки и подготовки рыбы для приготовления блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; - технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; - способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления блюд. <p><i>Уметь:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).

		<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов; - выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы. 	<ul style="list-style-type: none"> - разработать ассортимент полуфабрикатов из рыбы; - расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки рыбы; - подготовки рыбы, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленной рыбы. 	
	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени; - требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; 		<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и

			<ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; - методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; - технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления блюд. 	<p>экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов; - выбирать различные способы и приемы подготовки птицы; - обеспечивать безопасность при охлаждении, 	

			<p>замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы; - расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки птицы; - подготовки птицы, утиной и гусиной печени, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы. 	
		<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент канапе, легких холодных закусок; - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок; - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких холодных закусок; - требования к качеству готовых канапе, легких холодных закусок и заготовок для них; - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких холодных закусок; - технологию приготовления канапе, легких холодных 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).

			<p>закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких холодных закусок; - варианты оформления канапе, легких холодных закусок; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления холодных закусок; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных закусок; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных закусок; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных закусок; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодных закусок; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных закусок; - проверки качества продуктов для приготовления холодных закусок; - организации технологического процесса приготовления 	
--	--	--	---	--

			<p>холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления канапе, легких холодных закусок; - контроля качества и безопасности холодных закусок. 	
		<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; - требования к качеству готовых холодных блюд из мяса, рыбы и птицы и заготовок для них; - органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд; - температурный и санитарный режимы, правила приготовления холодных мясных, рыбных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд; - технологию приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).

			<ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты оформления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - технику приготовления украшений для холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд и заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления холодных блюд; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд; 	
--	--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. 	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодных блюд; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд; - проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд; - организации технологического процесса приготовления холодных блюд; - приготовления холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - контроля качества и безопасности холодных блюд. 	
	<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент холодных соусов; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов; - требования к качеству готовых холодных соусов и заготовок для них; - органолептические способы определения степени готовности и качества холодных соусов; - температурный и санитарный режимы, правила приготовления холодных соусов; - ассортимент вкусовых добавок для холодных соусов и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для холодных соусов; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; 	

		<ul style="list-style-type: none"> - правила соусной композиции холодных соусов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных соусов; - технологию приготовления холодных соусов; - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных соусов; - методы сервировки, способы и температура подачи холодных соусов; - варианты оформления тарелок и блюд холодными соусами; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных соусов и заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления холодных соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных соусов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных соусов; 	- билеты экзамена (квалификационного).
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. 	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодных соусов; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных соусов; - проверки качества продуктов для приготовления холодных соусов; - организации технологического процесса приготовления холодных соусов; - приготовления холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - декорирования блюд холодными соусами; - контроля качества и безопасности холодных соусов. 	
	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент супов; - методы организации производства супов; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления супов; - основные критерии оценки качества готовой горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления супов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов супов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; 		<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена

			<ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления супов; - технологию приготовления специальных гарниров к супам; - органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции; - варианты сервировки, оформления и способы подачи супов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов; - выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. 	(квалификационного).
--	--	--	--	----------------------

			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента супов; - организации технологического процесса приготовления супов; - приготовления горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой горячей кулинарной продукции. 	
		ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент горячих соусов; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов; - основные критерии оценки качества готовой горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов; - ассортимент вкусовых добавок к горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячей 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).

			<p>кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления горячих соусов; - органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи горячих соусов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячих соусов; - выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции; 	
--	--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. 	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. 	
		<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента горячих соусов; - организации технологического процесса приготовления горячих соусов; - приготовления горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой горячей кулинарной продукции. <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра; - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства блюд из овощей, грибов и сыра; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; - основные критерии оценки качества готовой горячей кулинарной продукции; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, брифинг-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена

			<p>ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из различных типов сыров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячей кулинарной продукции; - гарниры, заправки, соусы для горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции; - варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - температуру подачи блюд из сыра, овощей и грибов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из овощей, грибов и сыра; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и 	(квалификационного).
--	--	--	---	----------------------

			<p>технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра; - организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; - приготовления горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой горячей кулинарной продукции. 	
		<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества готовой горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы; - температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и

			<p>ингредиентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления блюд из мяса и птицы; - гарниры, заправки, соусы для горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из рыбы, мяса и птицы; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; 	<p>выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).
--	--	--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. 	
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента блюд из рыбы, мяса и птицы; - организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы; - приготовления горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой горячей кулинарной продукции. 	
	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сдобных хлебобулочных изделий; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сдобных хлебобулочных изделий; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка

			<ul style="list-style-type: none"> - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий; - методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий; - температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сдобных хлебобулочных изделий; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий; - технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий; - органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий; - требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий; - актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 	<p>прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачетов; - билеты экзамена (квалификационного).
--	--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения. 	
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - приготовления сдобных хлебобулочных изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - контроля качества и безопасности готовой продукции. 	
	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий; - методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачетов; - билеты экзамена

			<ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления разных типов мелкоштучных кондитерских изделий; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; - технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий; - требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. 	(квалификационного).
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения. 	
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p>	

			<ul style="list-style-type: none">- разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;- организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;- приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;- контроля качества и безопасности готовой продукции.	
--	--	--	---	--

2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар, 7512 кондитер» являются знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с использованием следующих форм и методов: текущего и рубежного контроля (устный опрос, письменный опрос, блиц-опрос, контрольные работы, решение практических заданий, производственных задач, тестирование), экспертной оценки (в ходе практических занятий, лабораторных работ), оценки отчета, результатов производственной практики, дифференцированных зачетов, экзамена (квалификационного).

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	Дифференцированный зачет (1 семестр)
МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса	Дифференцированный зачет (2 семестр)
ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Не предусмотрено учебным планом
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар, 7512 кондитер	Экзамен (квалификационный)

2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос

Функция контроля за содержательностью, глубиной и систематичностью самостоятельной работы студентов эффективно реализуется при устном и письменном опросе, собеседовании, заслушивании докладов и выступлений. Данные формы контроля раскрывают сильные и слабые стороны в постижении студентами вопросов механической кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса, приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса задолго до рубежного и итогового контроля знаний, что дает преподавателю возможность систематически анализировать и оценивать как уровень работы группы в целом, так и каждого студента в отдельности и соответствующим образом реагировать на

негативные стороны в освоении междисциплинарных курсов.

Собеседования, опросы проводятся после изучения определенной темы (раздела) на практических занятиях по междисциплинарным курсам.

Устные опросы проводятся во время практических занятий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки темы, объявленной для данного занятия. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

Блиц-опросы позволяют проверить уровень подготовки к практическому занятию всех обучающихся в группе, при этом оставляя достаточно учебного времени для иных форм педагогической деятельности в рамках данного занятия. Блиц-опрос проводится без предупреждения, что стимулирует обучающихся к систематической подготовке к занятиям. Вопросы для опроса готовятся заранее, формулируются узко, дабы обучающийся имел объективную возможность полноценно его осветить за отведенное время.

Письменные опросы целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения зачета, когда необходимо проверить знания студентов по всему курсу.

При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

Рекомендации по оцениванию ответов студентов

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждого практического занятия преподавателем проводится индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы. Критерии оценки:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее

прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается способность грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

- использование дополнительного материала (обязательное условие);

- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

Критерии оценки ответов студентов

Оценка **«отлично»** ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, 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.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

2.2 Доклады и выступления

Доклад понимается как пространная работа на основе первоисточников и литературы, предназначенная для заслушивания на семинаре. Доклад представляется в устной форме в ходе семинара, может сопровождаться мультимедийными презентациями. Доклад является дополнительным по отношению к лекциям и учебным пособиям источником информации для слушателей, он не может основываться исключительно на лекционном материале или на учебниках. Тематика докладов и выступлений определяется программой профессионального модуля и предоставляется преподавателем заблаговременно. Темы для докладов, предлагаемые в методических пособиях, не являются единственно возможными. Студент вправе

представить преподавателю собственный вариант тематики, связанной с изучаемым материалом.

Подготовка к семинарским занятиям строится на самостоятельной работе студентов с учебником, учебными пособиями, материалами хрестоматий и первоисточниками.

Требования к докладам и выступлениям студентов на семинарском занятии

Одним из условий, обеспечивающих успех семинарских занятий, является совокупность определенных конкретных требований к выступлениям, докладам, рефератам студентов. Эти требования должны быть достаточно четкими и в то же время не настолько регламентированными, чтобы сковывать творческую мысль, насаждать схематизм.

Перечень требований к любому выступлению студента примерно таков:

1. Связь выступления с предшествующей темой или вопросом.
2. Раскрытие сущности проблемы.
3. Методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Разумеется, студент не обязан строго придерживаться такого порядка изложения, но все аспекты вопроса должны быть освещены, что обеспечит выступлению необходимую полноту и завершенность.

Важнейшие требования к выступлениям студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Приводимые участником семинара примеры и факты должны быть существенными, перекликаться с профилем обучения. Примеры из области наук, близких к будущей специальности студента, из сферы познания, обучения поощряются руководителем семинара.

Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

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) полнота и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка **«отлично»** 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;

«хорошо» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого;

«удовлетворительно» – 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 **«неудовлетворительно»** 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.

2.3 Экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ

Основной целью практических занятий является подготовка обучающихся к выполнению лабораторных работ. В ходе практических занятий обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса, выхода полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов полуфабрикатов, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса;
- составления алгоритма технологии приготовления полуфабрикатов, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса;

- проведения органолептической оценки качества готовых полуфабрикатов;
- проведения бракеража готовой кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- оформления соответствующей технологической документации (технологических карт и схем).

Практические занятия проводятся в учебной аудитории и выполняются в течение 2-х академических часов.

Основной целью лабораторных работ является приобретение обучающимися практического опыта приготовления рекомендуемых полуфабрикатов, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса, согласно рабочей программы профессионального модуля. На лабораторных работах обучающиеся:

- подготавливают продукты для приготовления полуфабрикатов, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- организуют рабочее место для приготовления полуфабрикатов, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- применяют безопасные приёмы труда при работе с оборудованием заготовочных и доготовочных цехов;
- подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления полуфабрикатов, приготовления и подачи кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса;
- определяют нормы закладки продуктов и выход готовых полуфабрикатов, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- выполняют технологический процесс приготовления полуфабрикатов, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса;
- порционируют и оформляют кулинарную продукцию;
- проводят органолептическую оценку качества готовых полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий;
- соблюдают санитарно-гигиенические требования при изготовлении полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий.

Перечень полуфабрикатов, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса составляется с учетом требований профессиональных Стандартов индустрии питания и рекомендаций работодателей и социальных партнеров.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории технологии приготовления пищи и выполняются в течение 4-6 академических часов.

В ходе лабораторной работы преподаватель заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося, в которой отмечает поэтапное формирование общих и профессиональных компетенций. По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподавателя) и получает оценку за

лабораторную работу. По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

При проведении практических занятий и лабораторных работ используются следующие критерии оценивания:

- **«отлично»** ставится, если студент правильно определил цель работы; выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрал и подготовил необходимое оборудование, всю работу провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; научно грамотно, логично описал наблюдения и сформулировал выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнил записи, таблицы, вычисления и сделал выводы; проявил организационно-трудовые умения (поддерживает чистоту рабочего места и порядок на столе); работу осуществлял по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием;

- критерии оценки **«хорошо»** соответствуют требованиям к оценке «5» но имеют место нарушения: студент проводил работу в условиях, не обеспечивающих достаточной точности или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или в описании допустил неточности, выводы сделал неполные;

- **«удовлетворительно»** ставится, если студент правильно определил цель работы; работу выполнил правильно не менее чем наполовину, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы; подбор оборудования, объектов, материалов, а также работы по началу занятия провел с помощью преподавателя; или в ходе проведения работы были допущены ошибки в описании наблюдений, формулировании выводов; работа проводилась в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью или в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, таблицах, схемах и т.д.) не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения; допустил грубую ошибку в ходе работы (в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием), которая исправляется по требованию преподавателя;

- **«неудовлетворительно»** ставится, если студент не определил самостоятельно цель работы; выполнил работу не полностью, не подготовил нужное оборудование и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно или в ходе работы и в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «3»; допустил две (и более) грубые ошибки в ходе работы, в объяснении, в

оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с продуктами и оборудованием, которые не может исправить даже по требованию преподавателя.

2.4 Тесты текущего контроля знаний

Текущее тестирование по основным разделам междисциплинарных курсов проводится после того, как на лекционных, практических и лабораторных занятиях был пройден учебный материал по данной теме. Тестирование проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий по вариантам.

При проведении текущего тестирования с использованием тестовых материалов по основным разделам междисциплинарных курсов используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Оценка			
отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
100-90%	89-75%	74-60%	менее 60%

2.5 Рубежный контроль знаний по семестрам

В соответствии с учебным планом специальности изучение профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар, 7512 кондитер» рассчитано на 2 семестра. По окончании каждого семестра проводится дифференцированный зачет. Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по разделам междисциплинарных курсов, готовности применить полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	Дифференцированный зачет (1 семестр)
МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса	Дифференцированный зачет (2 семестр)

Для проведения промежуточной аттестации подготовлен комплект оценочных средств в виде билетов зачета. В комплект входят билеты, каждый из которых включает 30 тестовых заданий. Время выполнения задания: 20 минут. Каждое правильно выполненное задание оценивается в 1 балл. Дифференцированный зачет проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий.

При проведении зачета с использованием тестовых материалов используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Оценка			
отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
100-90%	89-75%	74-60%	менее 60%

2.6 Производственная практика (по профилю специальности)

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка сформированности профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение, экспертная оценка технологических процессов механической кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса, приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса.

Контроль и оценка дидактических единиц «уметь» и «иметь практический опыт» осуществляется с использованием следующих форм и методов: ежедневное наблюдение, экспертная оценка разработки ассортимента полуфабрикатов для блюд массового спроса; разработки ассортимента кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса; технологических процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов; технологических процессов приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса.

В соответствии с учебным планом ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания по производственной практике (по профилю специальности) ПП.07.01 не предусмотрена промежуточная аттестация. Однако результаты освоения производственной практики, полученные на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, качества и содержания отчета по практике учитываются при допуске к экзамену (квалификационному).

2.7 Экзамен (квалификационный)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар, 7512 кондитер» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению изучения учебной программы профессионального модуля.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - междисциплинарных курсов, производственной практики (по профилю специальности) и направлен на оценку результатов преимущественно теоретического обучения и практической подготовленности.

Экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания результатов освоения обучающимися профессионального модуля с участием представителей работодателя. Экзамен (квалификационный) выявляет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и сформированность у него профессиональных компетенций, указанных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» ФГОС СПО.

Задания экзамена (квалификационного) рассчитаны на комплексную проверку профессиональных и общих компетенций.

Задания экзамена (квалификационного) носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер, т. к. компетенция проявляется в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях, нетождественных тем, в которых они формировались. Это означает направленность заданий на решение не учебных, а профессиональных задач. Содержание заданий максимально приближено к ситуациям профессиональной деятельности.

Критерии оценивания знаний студентов на экзамене (квалификационном)

Проверка качества подготовки студентов на экзамене заканчивается выставлением отметок по принятой пятибалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Профессиональный модуль считается освоенным, если обучающийся на экзамене (квалификационном) выполнил все предусмотренные задания на положительную отметку.

Для вынесения положительного заключения об освоении вида профессиональной деятельности, необходимо подтверждение

сформированности всех компетенций, перечисленных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» ФГОС СПО. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций ставится оценка «неудовлетворительно».

Критерии оценки знаний студентов устанавливаются в соответствии с требованиями к профессиональной подготовке, исходя из действующих учебных планов и программ, с учётом характера конкретной дисциплины, а также будущей практической деятельности выпускника.

При проведении экзамена (квалификационного) рекомендуется использовать следующие критерии оценивания:

- **«отлично»** ставится, если дан полный, развернутый ответ на теоретический вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала; практическое задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрано и подготовлено необходимое оборудование, вся работа проведена в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов с наибольшей точностью; научно грамотно, логично сформулированы выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнены все технологические карты и технологические схемы; проявлены организационно-трудовые умения (студент поддерживает чистоту рабочего места); работа осуществлялась по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием;

- **«хорошо»** ставится, если дан полный, развернутый ответ на теоретический вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.; практическое задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрано и подготовлено необходимое оборудование; научно грамотно, логично сформулированы выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнены все технологические карты и технологические схемы; проявлены организационно-трудовые умения (студент поддерживает чистоту рабочего места); работа осуществлялась по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием; однако работа проведена в условиях, не обеспечивающих достаточной точности или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, выводы

сделаны неполные;

- **«удовлетворительно»** ставится, если дан неполный ответ на теоретический вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная; практическое задание выполнено правильно не менее чем наполовину, однако объём выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты по основным, принципиально важным задачам работы; в ходе выполнения задания были допущены ошибки в формулировании выводов; работа проведена в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью; в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в технологических картах и технологических схемах) не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения;

- **«неудовлетворительно»** ставится, если дан неполный ответ на теоретический вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная; практическое задание выполнено не полностью; не подготовлено необходимое оборудование и объём выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; расчеты произведены неправильно; допущены две (и более) грубые ошибки в ходе выполнения задания, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием.

Для проведения экзамена (квалификационного) подготовлен комплект оценочных средств в виде экзаменационных билетов. В структуру билета входит 3 вопроса, содержащие 2 задания на знание теоретического материала, выполнение практического задания. Количество экзаменационных билетов: 33.

Посредством теоретических вопросов определяются знания в области технологических процессов механической кулинарной обработки сырья и производства полуфабрикатов для блюд массового спроса, технологических процессов приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса. Практическое задание предполагает приготовление кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий массового спроса, составление технологических карт и схем на приготовленную кулинарную продукцию, мучные кондитерские изделия, органолептическую оценку качества готовой кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий.

Экзамен проводится в учебной аудитории и лаборатории технологии приготовления пищи.

Контрольные вопросы к экзамену (квалификационному)

1. Технологические свойства овощей. Классификация овощей. Товароведная характеристика овощей. Требования к овощам. Сроки и условия хранения.
2. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке овощей. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
3. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки овощей.
4. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из овощей для блюд массового спроса. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
5. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки грибов.
6. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из грибов для блюд массового спроса. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
7. Технологические свойства мяса. Товароведная характеристика сырья. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.
8. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
9. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки мяса.
10. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Кулинарное использование частей говядины.
11. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Кулинарное использование частей туш мелкого скота.
12. Разделка туш свинины. Кулинарное использование частей туш свинины. Обработка поросят.
13. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.
14. Ассортимент, технология приготовления простых и основных полуфабрикатов из мяса для блюд массового спроса. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
15. Обработка мясных субпродуктов и костей. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов для блюд массового спроса. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.
16. Технологические свойства рыбы. Товароведная характеристика сырья. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.
17. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
18. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.

19. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом.
20. Ассортимент, технология приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы для блюд массового спроса. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
21. Обработка рыбных отходов, их использование.
22. Обработка морепродуктов. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из морепродуктов.
23. Технологические свойства сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов. Товароведная характеристика сырья. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.
24. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
25. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов.
26. Ассортимент, технология приготовления простых и основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов для блюд массового спроса. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
27. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса из субпродуктов. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.
28. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд и закусок.
29. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
30. Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
31. Холодные блюда и закуски из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
32. Холодные закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

33. Значение супов в питании. Классификация супов.
34. Способы и приемы приготовления бульонов. Технологические требования к приготовлению бульонов из мяса, птицы, рыбы, костей, отваров из грибов, овощей, круп. Требования к качеству.
35. Заправочные супы. Общие правила варки, классификация, ассортимент, особенности технологии приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
36. Молочные супы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
37. Пюреобразные супы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, способы подачи и оформления. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
38. Прозрачные супы. Ассортимент, виды «оттяжек», технология приготовления, способы подачи и оформления. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
39. Холодные супы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, способы подачи и оформления. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
40. Сладкие супы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
41. Горячие соусы. Значение в питании. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
42. Холодные соусы. Значение в питании. Классификация, ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
43. Блюда из овощей и грибов. Значение в питании. Классификация, ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.
44. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных овощей и грибов. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
45. Блюда и гарниры из жареных и запеченных овощей и грибов. Ассортимент, технологический процесс приготовления, способы подачи и оформления. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
46. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка к тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация, ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
47. Блюда из яиц и творога. Значение в питании. Характеристика сырья. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

48. Блюда из мяса. Значение в питании. Классификация, ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.
49. Блюда из отварного, припущенного и тушеного мяса и субпродуктов. Ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
50. Блюда из жареного и запеченного мяса и субпродуктов. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
51. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
52. Блюда из рыбы. Значение в питании. Классификация, ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.
53. Блюда из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
54. Блюда из жареной и запеченной рыбы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
55. Блюда из рубленой рыбы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
56. Блюда из нерыбного водного сырья. Значение в питании. Классификация, ассортимент, особенности приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
57. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Значение в питании. Классификация, ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.
58. Блюда из отварной, припущенной и тушеной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Ассортимент, технология приготовления, способы оформления и подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
59. Блюда из жареной и запеченной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
60. Блюда из рубленой сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
61. Сладкие блюда. Значение в питании. Классификация, ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.

62. Холодные и горячие напитки. Значение в питании. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
63. Мучные блюда. Ассортимент, технология приготовления теста и мучных блюд из него, правила оформления и отпуска. Приготовление фаршей и сладких начинок для мучных блюд. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
64. Мучные кулинарные изделия. Ассортимент, технология приготовления теста и изделий из него, правила оформления и отпуска. Приготовление фаршей и сладких начинок для мучных изделий. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
65. Хлеб и хлебобулочные изделия. Значение и пищевая ценность. Классификация, ассортимент. Технология приготовления теста и изделий из него. Приготовление фаршей и сладких начинок для хлебобулочных изделий. Требования к качеству, сроки хранения.
66. Мелкоштучные кондитерские изделия. Значение и пищевая ценность. Классификация, характеристика, особенности приготовления. Требования к качеству, сроки хранения.

Демонстрационный вариант экзаменационного билета для сдачи экзамена (квалификационного)

УТВЕРЖДАЮ

Председатель ЭК

Максимова И.В.

«___» _____ 2017г.

ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	профессиональный модуль специальность институт	ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар, 7512 кондитер 19.02.10 Технология продукции общественного питания ТЭИ ОСПО курс 1
--	---	---

1. Технологические свойства овощей. Классификация овощей. Товароведная характеристика овощей. Требования к овощам. Сроки и условия хранения.
2. Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
3. Разработать и приготовить авторское блюдо массового спроса. Составить технологическую карту и технологическую схему на приготовленное блюдо. Произвести подачу, дать органолептическую оценку качества авторского блюда.

Составитель: _____ Е. А. Ляш

Одобрено на заседании ОСПО

Протокол № 4 от «19» апреля 2017г.

Специалист по УМР _____ Н. В. Тарима

3 МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ

3.1 МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

3.1.1 Примерный перечень тем докладов и выступлений

1. Народная кухня и современность.
2. Профессиональная кулинария.
3. Технологические свойства сырья.
4. Термические способы обработки сырья и пищевых продуктов.
5. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.
6. Состав и содержание пищевых веществ в овощах и грибах.
7. Особенности строения тканей овощей и грибов.
8. Формы нарезки картофеля и корнеплодов.
9. Кулинарное использование картофеля и корнеплодов в зависимости от форм нарезки.
10. Использование переработанных овощей.
11. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.
12. Обработка мясных субпродуктов и костей.
13. Особенности обработки диких животных.
14. Особенности обработки рыб различных семейств.
15. Внешний вид, строение нерыбных морепродуктов.
16. Способы кулинарной обработки нерыбного водного сырья.
17. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы.
18. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи.

3.1.2 Примерная тематика практических занятий

1. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей в зависимости от вида сырья, сезона, кулинарного назначения. Определение отходов. Расчет выхода полуфабрикатов.
2. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы. Определение отходов. Расчет выхода полуфабрикатов.

3.1.3 Примерная тематика лабораторных работ

1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов. Нарезка традиционных видов овощей и плодов.
2. Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд массового спроса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
3. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для кулинарной продукции массового спроса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
4. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, заправка птицы «в одну нитку» и «в две нитки». Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для кулинарной продукции массового спроса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.

3.1.4 Комплект тестов для текущего контроля знаний

Перечень дидактических единиц для текущего тестирования

1. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
2. Классификация способов кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов.
3. Механические способы обработки сырья и пищевых продуктов, их характеристика.
4. Гидромеханические способы обработки сырья и пищевых продуктов, их характеристика.
5. Массообменные способы обработки сырья и пищевых продуктов, их характеристика.
6. Химические, биохимические и микробиологические способы обработки сырья и пищевых продуктов, их характеристика.
7. Классификация и характеристика способов тепловой обработки кулинарной продукции.
8. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.
9. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.
10. Характеристика полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд массового спроса.
11. Требования к качеству полуфабрикатов из овощей и грибов, режимы и сроки хранения.
12. Механическая кулинарная обработка мяса и субпродуктов.
13. Характеристика простых и основных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для блюд массового спроса.
14. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, режимы и сроки хранения.

15. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.
16. Характеристика простых и основных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов для блюд массового спроса.
17. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, режимы и сроки хранения.
18. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов.
19. Характеристика полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов для блюд массового спроса.
20. Требования к качеству полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов, режимы и сроки хранения.

Пример текущего контроля знаний в виде тестирования

Вариант 1

1. По виду используемого сырья блюда делятся:

- а. на блюда из овощей, мяса, рыбы, птицы и т.д.
- б. на густые, жидкие, вязкие и полужидкие
- в. холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы, вторые блюда, сладкие блюда, напитки и кондитерские изделия
- г. жареные, припущенные, запеченные и т.п.

2. Выдерживание рыбных полуфабрикатов в солевом растворе называют:

- а. фиксация
- б. финишинг
- в. фламбирование

3. К механическим видам кулинарной обработки продуктов НЕ относятся:

- а. отбивание, очистка, шпигование, измельчение
- б. сортирование, измельчение, перемешивание, дозирование, взбивание, формование, панирование, фарширование, отбивание, просеивание, очистка, шпигование
- в. маринование, флотация, эмульгирование, фиксация

4. Морковь является источником:

- а. фолиевой кислоты
- б. В-каротина
- в. яблочной кислоты

5. Ассортиментом кулинарной продукции на заготовочных предприятиях называют:

- а. перечень полуфабрикатов разной степени готовности и представляет собой производственную программу
- б. продукт или сочетание продуктов, доведенных до готовности, порционированных и оформленных
- в. перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятиях общественного питания для удовлетворения запросов потребителей

6. Для жарения лучше всего использовать жиры:

- а. с высокой температурой дымообразования
- б. с низкой температурой дымообразования
- в. нерафинированные растительные масла

7. Варка основным способом – это:

- а. варка с частичным погружением продукта в воду
- б. варка с полным погружением продукта в воду
- в. варка в микроволновой печи

8. Условием карамелизации сахаров является:

- а. нагрев выше температуры плавления
- б. присутствие белковых соединений
- в. нагрев до температуры дымообразования

9. Блюдо – это:

- а. продукт или сочетание продуктов, доведенных до готовности, порционированных и оформленных
- б. изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем
- в. полуфабрикат, из которого при минимальных операциях получают блюдо

10. Потери жира при жарке основным способом называется:

- а. угар
- б. осмос
- в. дымообразование

11. Жарка во фритюре – это:

- а. жарка на открытом огне
- б. жарка в жарочном шкафу
- в. жарка в соотношении продукта и жира 1:4

12. Банкетное блюдо – это:

- а. блюдо, приготовленное по специально разработанной рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных или других особенностей предприятия
- б. блюдо с оригинальным оформлением, приготовленное для торжественных приемов
- в. блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя

13. Мучное кулинарное изделие - это:

- а. изделие из теста заданной формы и с повышенным содержанием сахара и жира
- б. кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве с фаршем
- в. пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до готовности, не требующих дополнительной тепловой обработки

14. Запекание – это:

- а. жарка в соотношении продукта и жира 1:4
- б. термическая обработка продукта в жарочном шкафу, где создаётся одинаковая температура со всех сторон продукта
- в. жарка на нагретой поверхности с жиром или без него

15. Карбование — это:

- а. загущение продукта (блюда)
- б. придание готовому (как правило, запечённому) продукту красивого цвета
- в. нанесение неглубоких надрезов на поверхность куска мяса, с целью размягчения

16. Процесс нагревания продукта с жиром или без при температуре 120°C с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ называют...

- а. припускание
- б. пассирование
- в. пражение

17. Безопасностью кулинарной продукции называют:

- а. отсутствие риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью человека
- б. степень использования компонентов пищи организмом человека
- в. совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании

18. К гидромеханическим видам обработки относятся:

- а. промывание, замачивание, варка
- б. промывание, замачивание, фиксация
- в. промывание, замачивание, осаждение

19. Шпигование – это:

- а. кратковременное ошпаривание, или недолгая (1 минута) варка продукта
- б. введение внутрь продукта небольших частей другого продукта
- в. покрытие продукта при приготовлении другим продуктом

20. Диффузия через полупроницаемые перегородки называется:

- а. фиксация
- б. осмос
- в. адгезия

Вариант 2

1. По характеру потребления блюда бывают:

- а. холодные и горячие
- б. густые, вязкие, жидкие и полужидкие
- в. холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы, вторые блюда, сладкие блюда, напитки и кондитерские изделия

2. Химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом называется:

- а. фиксация
- б. сульфитация
- в. ферментирование

3. К гидромеханическим видам обработки относятся:

- а. промывание, замачивание, варка
- б. промывание, замачивание, фиксация
- в. промывание, замачивание, осаждение

4. При нарезке свежих овощей происходят физико-химические изменения:

- а. раневой биосинтез
- б. термовлагоперенос
- в. термомассоперенос

5. Сырье – это:

- а. исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки
- б. продукты прошедшие тепловую обработку
- в. пищевой продукт, доведенный до готовности, но требующий дополнительной тепловой обработки

6. Для меланоидинообразования необходимо присутствие:

- а. нередуцирующих сахаров
- б. любых углеводов
- в. редуцирующих сахаров и аминокрупп

7. Припускание – это:

- а. варка с частичным погружением продукта в воду
- б. варка с полным погружением продукта в воду
- в. варка при высоком давлении

8. Для клестеризации крахмала необходимо присутствие:

- а. сухого нагрева крахмала
- б. белковых продуктов
- в. воды и соответствующей температуры

9. К органолептическим показателям качества относятся:

- а. внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция
- б. консистенция, бактериальная обсемененность, кислотность, жирность
- в. внешний вид, цвет, вкус, запах

10. Припускание с последующей обжаркой называется:

- а. брезирование
- б. фиксация
- в. фламбирование

11. К вспомогательным способам тепловой обработки относятся:

- а. опаливание, ошпаривание, пассерование, термостатирование
- б. опаливание, пассерование, термостатирование
- в. опаливание, варка, ошпаривание, пассерование, запекание, термостатирование

12. Фирменное блюдо – это:

- а. блюдо, приготовленное по специально разработанной рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных или других особенностей предприятия
- б. блюдо с оригинальным оформлением, приготовленное для торжественных приемов
- в. блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформление после получения заказа от потребителя

13. Кондитерское изделие - это:

- а. изделие из теста заданной формы и с повышенным содержанием сахара и жира
- б. кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве с фаршем
- в. пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до готовности, не требующих дополнительной тепловой обработки

14. Колерование — это:

- а. придание готовому (как правило, запечённому) продукту красивого цвета
- б. жарение в большом количестве масла (продукт полупогружён) в тяжелой посуде
- в. кратковременное ошпаривание, или недолгая (1 минута) варка продукта

15. Лиирование – это:

- а. кратковременное ошпаривание, или недолгая (1 минута) варка продукта
- б. загущение продукта (блюда)
- в. воспламенение на поверхности готового блюда спиртных напитков

16. Финишинг – это:

- а. разогрев, доготовка блюд в печи
- б. придание готовому (как правило, запечённому) продукту красивого цвета
- в. воспламенение на поверхности готового блюда спиртных напитков

17. Пищевой ценностью кулинарной продукции называют:

- а. совокупность полезных качеств продукта, включая содержание в нем различных веществ, а также вкусовые достоинства и энергетическую ценность
- б. совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании

17. Заказное блюдо – это:

- а. блюдо, приготовленное на основе новой рецептуры и технологии, с использованием нового вида сырья
- б. блюдо с оригинальным оформлением, приготовленное для торжественных приемов
- в. блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя

18. Выдерживание рыбных полуфабрикатов в солевом растворе называют:

- а. фиксация
- б. финишинг
- в. фламбирование

19. Гратинирование – это:

- а. придание готовому (как правило, запечённому) продукту красивого цвета
- б. воспламенение на поверхности готового блюда спиртных напитков
- в. покрытие продукта при приготовлении другим продуктом, который создаёт корочку

20. Инвертный сахар образуется при:

- а. кислотном гидролизе сахаров
- б. сухом нагреве сахаров
- в. клейстеризации крахмала
- г. ретроградации крахмала

3.1.5 Комплект оценочных средств для рубежного контроля знаний

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Основные термины и определения в соответствии с ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
2. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
3. Общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию общественного питания в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
4. Классификация способов кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов. Основные определения способов кулинарной обработки в соответствии с ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
5. Характеристика механических способов обработки сырья и пищевых продуктов.
6. Характеристика гидромеханических способов обработки сырья и пищевых продуктов.
7. Характеристика массообменных способов обработки сырья и пищевых продуктов.
8. Характеристика химических, биохимических и микробиологических способов обработки сырья и пищевых продуктов.
9. Характеристика способов тепловой обработки кулинарной продукции.
10. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

11. Физико-химические изменения, происходящие при использовании различных способов кулинарной обработки пищевых продуктов.
12. Технологические процессы механической кулинарной обработки овощей, их характеристика.
13. Ассортимент полуфабрикатов из овощей для блюд массового спроса, их характеристика. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
14. Технологические процессы механической кулинарной обработки грибов, их характеристика.
15. Ассортимент полуфабрикатов из грибов для блюд массового спроса, их характеристика. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
16. Технологические процессы механической кулинарной обработки мяса, их характеристика.
17. Разделка мяса. Кулинарное использование частей полутуш говядины, туш мелкого скота, свинины.
18. Ассортимент простых и основных полуфабрикатов из мяса для блюд массового спроса, их характеристика. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
19. Технология приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов для блюд массового спроса. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.
20. Технологические процессы механической кулинарной обработки рыбы, их характеристика.
21. Ассортимент простых и основных полуфабрикатов из рыбы для блюд массового спроса, их характеристика. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
22. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса из морепродуктов. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.
23. Технологические процессы механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов, их характеристика.
24. Ассортимент простых и основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов для блюд массового спроса, их характеристика. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
25. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса из субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.

Демонстрационный вариант билета зачета

УТВЕРЖДАЮ
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

« _____ » _____ 2017г.

БИЛЕТ ЗАЧЕТА № 1

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	по дисциплине	МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
	специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
	институт	ТЭИ ОСПО курс 1

Тестирование

1. По характеру потребления блюда бывают:

- а. холодные и горячие
- б. густые, вязкие, жидкие и полужидкие
- в. холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы, вторые блюда, сладкие блюда, напитки и кондитерские изделия

2. При обвалке и жиловке отрубов свиной туши получают:

- а. шейную часть, лопаточную часть, тазобедренную часть, корейку, вырезку, грудинку
- б. вырезку, корейку, покромку, тазобедренную часть, лопаточную часть
- в. шейную часть, лопаточную часть, толстый край, корейку, грудинку, вырезку

3. Рыба осетровых пород по анатомическому строению относится к группе:

- а. с костным скелетом
- б. с костно-хрящевым скелетом
- в. с хрящевым скелетом

4. Сельскохозяйственную птицу и пернатую дичь размораживают:

- а. в солевом растворе б. на воздухе в. в воде

5. Безопасностью кулинарной продукции называют:

- а. отсутствие риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью человека
- б. степень использования компонентов пищи организмом человека
- в. совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании

6. К крупнокусковым полуфабрикатам из говядины относится:

- а. ростбиф б. лангет в. бефстроганов

18. Мякоть шейной части свинины используется для:

- а. приготовления рубленых изделий
- б. жарки целиком, тушения порционными и мелкими кусками
- в. жарки целиком, приготовления рубленых изделий

19. Креветок размораживают:

- а. на воздухе
- б. в горячей воде
- в. в холодной воде

20. Полуфабрикаты для рагу нарезают из птицы, дичи, кролика кусками массой:

- а. 20-30 г
- б. 60-80 г
- в. 40-50 г

21. Готовая кулинарная продукция - это:

- а. кулинарные и кондитерские изделия, реализуемые на предприятии общественного питания или через магазины-кулинарии
- б. пищевые продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности
- в. пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до готовности, не требующих дополнительной тепловой обработки

22. Лангет, эскалон, говядина духовая относятся к полуфабрикатам:

- а. крупнокусковым
- б. порционным
- в. мелкокусковым
- г. рубленным

23. Форму полумесяца имеют полуфабрикаты из рыбы - это:

- а. котлеты
- б. биточки
- в. тефтели
- г. тельное

24. Ощипыванию подвергают:

- а. мелкую дичь
- б. крупную дичь
- в. сельскохозяйственную птицу

25. При разработке фирменных блюд составляют документ:

- а. ГОСТ
- б. технико-технологическую карту
- в. технологическую карту

26. Для жарки целиком используют крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а. тазобедренную часть, лопаточную часть, грудинку
- б. лопаточную часть, покромку, толстый край
- в. тонкий край, пашины, тазобедренную часть
- г. вырезку, толстый край, тонкий край

27. Срок хранения целых тушек рыбы и звеньев рыб осетровых пород при температуре 2-6°C:

- а. 72 часа
- б. 24 часа
- в. 12 часов

28. Для изготовления мелкокускового полуфабриката «рагу из птицы и дичи» используют:

- а. нарубленные куски с костями
- б. большое филе
- в. малое филе

29. Жарка во фритюре – это:

- а. жарка на открытом огне
- б. жарка в жарочном шкафу
- в. жарка в соотношении продукта и жира 1:4

30. Обвалка отрубов мясной туши – это:

- а. освобождение мяса от сухожилий, грубой поверхностной пленки, хрящей и излишнего жира
- б. отделение мяса от костей
- в. обравнивание кусков полученного мяса

Составитель: _____ Е. А. Ляш

Одобрено на заседании ОСПО

Протокол № 4 от «19» апреля 2017г.

Специалист по УМР _____ Н. В. Тарима

3.2 МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса

3.2.1 Примерный перечень тем докладов и выступлений

1. Значение холодных блюд и закусок в питании.
2. Особенности приготовления холодных блюд и закусок национальных кухонь.
3. Приготовление и подача холодных закусок из овощей и грибов.
4. Значение в питании холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
5. Требования к качеству холодных закусок из рыбы.
6. Правила подачи холодных блюд из морепродуктов.
7. Особенности приготовления и подачи холодных блюд из мяса.
8. Приготовление и подача холодных блюд из домашней птицы.
9. Горячие закуски. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска.
10. Солянки. Особенности приготовления и подачи.
11. Супы с овощами и картофельные. Особенности приготовления и подачи.
12. Требования к качеству супов.
13. Правила подачи супов.
14. Блюда и гарниры из бобовых. Значение в питании. Особенности приготовления и подачи.
15. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Значение в питании. Особенности приготовления и подачи.

16. Ассортимент, особенности приготовления и подачи национальных блюд из рыбы.
17. Ассортимент, особенности приготовления и подачи национальных блюд из мяса.
18. Ассортимент, особенности приготовления и подачи национальных блюд из домашней птицы.
19. Приготовление блюд из домашней утки.
20. Приготовление блюд из гуся.
21. Особенности приготовления и подачи блюд из пернатой дичи.

3.2.2 Примерная тематика практических занятий

1. Работа со сборником рецептов. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок для массового спроса.
2. Работа со сборником рецептов. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления супов для массового спроса.
3. Работа со сборником рецептов. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления вторых горячих блюд для массового спроса.

3.2.3 Примерная тематика лабораторных работ

1. Приготовление и подача холодных блюд и закусок для массового спроса. Органолептическая оценка качества готовой холодной продукции.
2. Приготовление и подача супов для массового спроса. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
3. Приготовление и подача блюд и гарниров из овощей и грибов для массового спроса. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
4. Приготовление и подача блюд из яиц и творога для массового спроса. Органолептическая оценка качества готовой кулинарной продукции.
5. Приготовление и подача блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для массового спроса. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
6. Приготовление и подача блюд из рыбы для массового спроса. Органолептическая оценка качества готовой кулинарной продукции.
7. Приготовление и подача блюд из мяса для массового спроса. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
8. Приготовление и подача блюд из сельскохозяйственной птицы для массового спроса. Органолептическая оценка качества готовой кулинарной продукции.
9. Приготовление и подача сладких блюд для массового спроса. Органолептическая оценка качества готовой кулинарной продукции.

10. Приготовление и подача мучных блюд для массового спроса. Органолептическая оценка качества готовой кулинарной продукции.
11. Приготовление и подача мучных кулинарных изделий. Органолептическая оценка качества готовых изделий.
12. Приготовление и подача хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества готовых изделий.
13. Приготовление и подача мелкоштучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка качества готовых изделий.

3.2.4 Комплект тестов для текущего контроля знаний

Перечень дидактических единиц для текущего тестирования

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению.
2. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению.
3. Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению.
4. Ассортимент холодных закусок из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению.
5. Технологические требования к приготовлению бульонов из мяса, птицы, рыбы, костей, отваров из грибов, овощей, круп.
6. Заправочные супы. Особенности технологии приготовления, ассортимент.
7. Молочные супы. Технология приготовления, ассортимент.
8. Пюреобразные супы. Технологический процесс приготовления, ассортимент.
9. Прозрачные супы. Технология приготовления, ассортимент.
10. Холодные супы. Технологический процесс приготовления, ассортимент.
11. Сладкие супы. Технология приготовления, ассортимент.
12. Соусы. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления.
13. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент, общие правила приготовления.
14. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация, ассортимент, технология приготовления.
15. Блюда из яиц и творога. Ассортимент, технология приготовления.
16. Блюда из мяса и субпродуктов. Классификация, ассортимент, общие правила приготовления.
17. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация, ассортимент, общие правила приготовления.
18. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Классификация, ассортимент, общие правила приготовления.

- а. жидкой каши
- б. вязкой каши

- в. рассыпчатой каши
- г. жидкой и вязкой каши

10. Ассортимент блюд из рубленой рыбы:

- а. котлеты, зразы донские, тефтели, рулет
- б. биточки, шницели, хлебцы рыбные, зразы рубленые
- в. хлебцы рыбные, рыба «орли», тефтели, рулет
- г. биточки, рыба «кольбер», рулет, зразы рубленые

11. Последовательность обработки яиц для кондитерского производства:

- а. яйца моют, обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают
- б. обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают
- в. яйца моют, дезинфицируют, ополаскивают

12. К группе заправочных супов относят:

- а. супы картофельные, окрошка, щи, борщи
- б. рассольники, борщи, супы сладкие, супы картофельные
- в. солянки, супы молочные, щи, борщи
- г. щи, солянки, борщи, супы картофельные

13. Овощи с зелёной окраской варят:

- а. в малом количестве жидкости при умеренном кипении
- б. в большом количестве жидкости при слабом кипении
- в. в большом количестве жидкости при бурном кипении и закрытой крышке
- г. в большом количестве жидкости при бурном кипении и открытой крышке

14. Для приготовления киселей используют студнеобразователь:

- а. желатин
- б. крахмал
- в. желатин, крахмал
- г. пассированную муку

15. Желатин – это продукт переработки:

- а. кукурузы
- б. соединительной ткани кожи и костей животных
- в. картофеля
- г. морских водорослей

16. Ассортимент мучных блюд:

- а. блины, пирожки, булочки, пельмени
- б. блины, блинчики, расстегаи, пирожки
- в. блинчики, оладьи, пельмени, вареники
- г. блинчики, блины, пельмени, чебуреки

17. Основные белки муки:

- а. глиадин, казеин
- б. глиадин, глютен
- в. глютен, лактоальбумин

18. К блюдам из запеченных овощей относят:

- а. картофельное пюре, котлеты свекольные, пудинг овощной
- б. рулет картофельный, голубцы овощные, крокеты картофельные
- в. рулет картофельный, пудинг овощной, голубцы овощные
- г. перец фаршированный, пюре морковное, зразы картофельные

19. К горячим блюдам из творога относят:

- а. пудинги, запеканки, творожную массу с изюмом, сырники
- б. сырники, творог с сыром, пудинги, вареники ленивые
- в. вареники ленивые, пудинги, запеканки
- г. запеканки, вареники ленивые, творожный крем, пудинги

20. Для варки рыбы порционными кусками используют:

- а. кругляши
- б. чистое филе
- в. филе с кожей без реберных костей
- г. филе с кожей и реберными костями

Вариант 2

1. Яйца «вкрутую» варят:

- а. 3-3,5 минуты
- б. 4,5-5,5 минут
- в. 8-10 минут

2. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий:

- а. 1:1
- б. 1:1,5
- в. 1:2
- г. 1:3

3. Супы, в состав которых входят солёные огурцы:

- а. окрошка, щи
- б. рассольник, ботвинья
- в. рассольник, солянка
- г. солянка, суп картофельный

4. К блюдам из жареных яиц относят:

- а. яичница-глазунья, драчена, яйца пашот
- б. яичница-глазунья, яйца с ветчиной на гренках
- в. яичница-глазунья, омлет паровой, яичная кашка
- г. яичница-глазунья, омлет фаршированный

5. Кулинарное использование соусов средней густоты:

- а. для подачи к блюдам и тушения
- б. для запекания
- в. для фарширования

6. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»:

- а. соломка
- б. брусочки
- в. средний кубик
- г. крупный кубик

7. Холодные блюда и закуски отпускают при температуре:

- а. 10-12°C
- б. 16°C
- в. 18-20°C

8. Классификация супов по способу приготовления:

- а. супы молочные, супы прозрачные, супы заправочные
- б. супы заправочные, супы пюреобразные, супы прозрачные
- в. супы заправочные, супы пюреобразные, супы картофельные
- г. супы пюреобразные, супы молочные, супы прозрачные

9. Целью замачивания бобовых перед варкой является:

- а. улучшение вкуса, аромата
- б. сохранение биологической ценности
- в. сохранение формы бобовых
- г. сохранение формы бобовых, снижение времени варки

10. Овощной маринад с томатом готовят на:

- | | |
|-----------------------|--|
| а. уксусе | в. воде |
| б. растительном масле | г. рыбном бульоне с добавлением уксуса |

11. Концентрация бульона зависит от:

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| а. соотношения продуктов и воды | в. степени измельчения продуктов |
| б. времени варки | г. способа варки |

12. К группе тушеных блюд из мяса относят:

- | | |
|------------|-------------|
| а. рулет | в. поджарка |
| б. голубцы | г. гуляш |

13. К тощей рыбе рекомендуют соус:

- | | |
|-------------|--------------------|
| а. майонез | в. польский |
| б. молочный | г. красный с вином |

14. Напиток клюквенный относится к группе:

- | | | |
|----------------------|---------------------|-----------------|
| а. холодных напитков | б. горячих напитков | в. сладких блюд |
|----------------------|---------------------|-----------------|

15. К группе мучных кулинарных изделий относят:

- | | |
|--------------------------------|--|
| а. пирожки, пироги, расстегаи | в. вареники, чебуреки, пиццу |
| б. пельмени, расстегаи, оладьи | г. пельмени, вареники, блины, блинчики |

16. Показатели качества, характеризующие хлебопекарные свойства муки:

- | | |
|--------------------------|--------------|
| а. помол | в. цвет |
| б. количества клейковины | г. зольность |

17. Отличительная особенность кофе по-венски:

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| а. отпуск с сахаром | в. отпуск с коньяком |
| б. отпуск с лимоном | г. отпуск со взбитыми сливками |

18. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

- | | |
|------------------|---------------|
| а. перемешивание | в. нагревание |
| б. растирание | г. взбивание |

19. Нормы хлеба для закрытых бутербродов составляют:

- | | |
|----------------|-------------|
| а. 20 грамм | в. 50 грамм |
| б. 30-40 грамм | г. 15 грамм |

20. Основное сырье при приготовлении мучных кондитерских изделий:

- | | |
|----------|------------|
| а. мука | в. повидло |
| б. орехи | г. сметана |

Вариант 3

1. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к блюдам:

- | | |
|----------------|---------------|
| а. жареным | в. тушеным |
| б. припущенным | г. запеченным |

2. К желированным сладким блюдам относятся:

- а. компоты, кисели, желе, кремы
- б. кисели, самбуки, муссы, фрукты

- в. кремы, желе, муссы, самбуки
- г. суфле, кремы, самбуки, компоты

3. Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре:

- а. 60-65°C
- б. 65-70°C

- в. 70-75°C
- г. 80-85°C

4. К запеченным блюдам из макаронных изделий относят:

- а. макароны с сыром, макаронник
- б. лапшевник с творогом, макароны с томатом
- в. макаронник, макароны с ветчиной
- г. лапшевник с творогом, макаронник

5. Винегрет овощной заправляют:

- а. майонезом
- б. сметаной
- в. растительным маслом
- г. салатной заправкой, растительным маслом

6. К фаршированным блюдам из овощей относят:

- а. драники, суфле, котлеты овощные
- б. крокеты, пудинг, суфле
- в. зразы, рулет, голубцы овощные
- г. рулет, ватрушки картофельные, драники

7. Способы подготовки свёклы для борща:

- а. пассирование
- б. тушение

- в. варка на пару
- г. запекание

8. Рассольник, который готовят с крупой:

- а. домашний
- б. московский

- в. обыкновенный
- г. ленинградский

9. Соус луковый (миронтон) является производным соуса:

- а. томатного
- б. сметанного

- в. красного
- г. грибного

10. Способы приготовления дрожжевого теста:

- а. опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с использованием химических разрыхлителей
- б. безопарный, опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с ускоренным процессом брожения

11. Температура подачи холодных десертов:

- а. 4-6°C
- б. 10-14°C

- в. 16-18°C
- г. 18-20°C

12. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка, используют прием:

- а. процеживания
- б. стерилизации

- в. бланширования
- г. зашпывания

13. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:

- а. высоким содержанием жира, углеводов
- б. низким содержанием жира, углеводов
- в. витаминами, минеральными веществами

14. Яйца «всмятку» варят:

- а. 3-3,5 минуты
- б. 4,5-5,5 минут
- в. 8-10 минут

15. Для улучшения вкуса компота из сухофруктов его рекомендуется настаивать в течение:

- а. 8 часов
- б. 10-12 часов
- в. 6 часов
- г. 1,5 часа

16. Особенность подачи кофе гляссе:

- а. при отпуске кладут взбитые сливки
- б. при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока
- в. охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого
- г. охлаждают и в бокал кладут пищевой лед

17. Бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:

- а. волованы
- б. канапе
- в. тарталетки
- г. сэндвичи

18. Холодные супы готовят на:

- а. на кефире
- б. на рыбном бульоне
- в. хлебном квасе
- г. мясном бульоне

19. Бефстроганов относится к группе блюд из:

- а. тушеного мяса
- б. жареного мяса
- в. запеченного мяса

20. Котлеты натуральные из птицы готовят из:

- а. окорочков
- б. филе
- в. рубленого мяса

3.2.5 Комплект оценочных средств для рубежного контроля знаний

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов. Ассортимент, технологические требования к приготовлению, правила подачи.
2. Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, технологические требования к приготовлению, правила подачи.
3. Холодные блюда и закуски из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи. Ассортимент, технологические требования к приготовлению, правила подачи.

4. Холодные закуски из яиц и сыра. Ассортимент, технологические требования к приготовлению, правила подачи.
5. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации холодных блюд и закусок.
6. Технологические требования к приготовлению бульонов из мяса, птицы, рыбы, костей, отваров из грибов, овощей, круп. Требования к качеству.
7. Заправочные супы. Ассортимент, особенности технологии приготовления, правила подачи.
8. Молочные супы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
9. Пюреобразные супы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, способы подачи и оформления.
10. Прозрачные супы. Ассортимент, технология приготовления, способы подачи и оформления.
11. Холодные супы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, способы подачи и оформления.
12. Сладкие супы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
13. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации супов.
14. Соусы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
15. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
16. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация, ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
17. Блюда из яиц и творога. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
18. Блюда из мяса и субпродуктов. Классификация, ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
19. Блюда из рыбы. Классификация, ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
20. Блюда из нерыбного водного сырья. Классификация, ассортимент, особенности приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
21. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Классификация, ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

- в. сохранение формы бобовых
- г. сохранение формы бобовых, снижение времени варки

3. Холодные закуски отличаются от холодных блюд:

- а. меньшей массой и отсутствием гарнира
- в. отсутствием основного продукта
- б. более острым вкусом

4. При органолептическом анализе первым определяется:

- а. консистенция
- в. запах
- б. вкус
- г. внешний вид

5. Супы называют заправочными потому, что их заправляют:

- а. яично-молочной смесью
- в. пассированными мукой и овощами
- б. сливками или сметаной и зеленью
- г. лимонной кислотой

6. Для приготовления фюме, сваренный бульон выпаривают:

- а. до $1/8 - 1/10$ объема
- б. до $1/4 - 1/8$ объема
- в. до $1/2 - 1/4$ объема

7. Для запекания используют соусы:

- а. жидкие
- б. средней густоты
- в. густые

8. Время варки кальмаров:

- а. 3-5 минут
- б. 10 минут
- в. 15 минут

9. Для сокращения времени тепловой обработки круп их:

- а. предварительно обжаривают
- в. измельчают
- б. замачивают

10. Основное сырье при приготовлении мучных кондитерских изделий:

- а. мука
- в. повидло
- б. орехи
- г. сметана

11. Температура подачи холодных десертов:

- а. $4-6^{\circ}\text{C}$
- в. $16-18^{\circ}\text{C}$
- б. $10-14^{\circ}\text{C}$
- г. $18-20^{\circ}\text{C}$

12. Из дрожжевого теста готовят ассортимент мучных блюд:

- а. блинчики, оладьи
- в. пельмени, блины
- б. блины, оладьи
- г. вареники, оладьи

13. Крупеник готовят на основе:

- а. жидкой каши
- в. рассыпчатой каши
- б. вязкой каши
- г. жидкой и вязкой каши

14. Яйца «вкрутую» варят:

- а. 3-3,5 минуты
- б. 4,5-5,5 минут
- в. 8-10 минут

15. Супы, в состав которых входят солёные огурцы:

- а. окрошка, щи
- в. рассольник, солянка
- б. рассольник, ботвинья
- г. солянка, суп картофельный

16. Концентрация бульона зависит от:

- а. соотношения продуктов и воды
б. времени варки
в. степени измельчения продуктов
г. способа варки

17. Отличительная особенность кофе по-венски:

- а. отпуск с сахаром
б. отпуск с лимоном
в. отпуск с коньяком
г. отпуск со взбитыми сливками

18. К запеченным блюдам из макаронных изделий относят:

- а. макароны с сыром, макаронник
б. лапшевник с творогом, макароны с томатом
в. макаронник, макароны с ветчиной
г. лапшевник с творогом, макаронник

19. Способы подготовки свёклы для борща:

- а. пассирование
б. тушение
в. варка на пару
г. запекание

20. Для улучшения вкуса компота из сухофруктов его рекомендуют настаивать в течение:

- а. 8 часов
б. 10-12 часов
в. 6 часов
г. 1,5 часа

21. Котлеты натуральные из птицы готовят из:

- а. окорочков
б. филе
в. рубленого мяса

22. Винегрет овощной заправляют:

- а. майонезом
б. сметаной
в. растительным маслом
г. салатной заправкой, растительным маслом

23. К группе тушеных блюд из мяса относят:

- а. рулет
б. голубцы
в. поджарка
г. гуляш

24. При приготовлении расстегаев используют фарши:

- а. творожный, яблочный, грибной, картофельный, из капусты
б. мясной, рыбный, ливерный, рисовый с яйцом, рисовый с грибами
в. мясной, рыбный, ливерный, картофельный, из капусты

25. Тельное имеет форму:

- а. овально-приплюснутую с заостренным концом
б. овально-приплюснутую
в. полумесяца

26. Форма нарезки овощей для супа «Борщ украинский»:

- а. кубики, шашки
б. ломтики, соломка
в. брусочки, соломка

27. Холодные супы готовят на:

- а. на кефире
б. на рыбном бульоне
в. хлебном квасе
г. мясном бульоне

28. Потери массы рыбы при тепловой обработке:

- а. 20-30%
б. 30-40%

29. Напиток клюквенный относится к группе:

- а. холодных напитков
б. горячих напитков
в. сладких блюд

30. Для изготовления жидких каш берут жидкости из расчета:

- а. 4,2-5,7 л на 1 кг крупы
б. 3,2-3,7 л на 1 кг крупы
в. 1,5-2,4 л на 1 кг крупы
г. 6 л на 1 кг крупы

Составитель: _____ Е. А. Ляш

Одобрено на заседании а ОСПО

Протокол № _____ от «_____» _____ 20____г.