



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
М.С. Агеева

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУЦИИ

МДК 02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации  
в форме экзамена в рамках программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**МО-19.02.10.ПМ.02.МДК.02.01.ФОС**

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа: Жукова Е.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2020


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.2/25

Фонд оценочных средств разработан на основе профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования №384 от 22.04.2014 г, на основе рабочей программы ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО- 19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.3/25

## Содержание

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств .....	4
1.2 Результаты освоения.....	4
1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 02.01 .....	5
1.4 Результаты освоения программы МДК 02.01, подлежащие проверке .....	6
2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 02.01 .....	16
2.1 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 02.01, подлежащие проверке на экзамене в 5-м семестре .....	20

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.4/25

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 02.01 "Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции" программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

### 1.2 Результаты освоения

В результате освоения программы данного МДК 02.01 осуществляется комплексная проверка у обучающегося частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций.

#### *Профессиональные компетенции:*

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.  
- *общие компетенции*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,


ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях,

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности,

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями,

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.5/25


ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий,

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации,

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 02.01

Элемент МДК 02.01	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	5-й семестр Экзамен	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях; - выполнение курсовой работы.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.6/25

#### 1.4 Результаты освоения программы МДК 02.01, подлежащие проверке

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<b>Экзамен; 5 семестр</b>				
<b>УМЕТЬ</b>				
У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: письменный опрос по вопросам СР № 1, 2,3,4 -выполнение лабораторных работ №1-5 -выполнение практических заданий № 1,2	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение органолептической оценки на основании НТД для ПОП
У.2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;	ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: письменный опрос по вопросам СР № 9,10,15 -выполнение лабораторных работ №1-5 -выполнение практических заданий №4 -письменный опрос по вопросам СР № 11-15 -выполнение лабораторных работ №1-5 -выполнение практических заданий №5-8	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности	Соблюдение различных способов приготовления в соответствии с требованиями НТД с использованием технологического оборудования и инвентаря:  -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК;  -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП.
У.3 проводить расчеты по формулам;	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: -выполнение ПР №4-8 -письменный опрос по вопросам СР № 9 -13, 15 -выполнение лабораторных работ №1-5	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение расчетов согласно НТД для ПОП: - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; --«Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях питания различных форм собственности» от 12.08.1994 г. № 1-1098/32-2

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
У.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 5,6,7 - выполнение ЛР №1 -5 -выполнение ПР №3	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности	Выбор инвентаря и соблюдение безопасного использования его в соответствии с требованиями НТД ПОП: - ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»; -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование.
У.5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: письменный опрос по вопросам СР к темам 10,13,15 -выполнение лабораторных работ №1-5 -выполнение практических заданий №4-8	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение безопасности в соответствии с требованиями НТД ПОП: --СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК
У.6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;	ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: -письменный опрос по вопросам СР к темам 9-15 -выполнение лабораторных работ №1-5 -выполнение практических заданий №4-8	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности	Соблюдение способов и приемов подготовки в соответствии с требованиями НТД ПОП: --СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
У.7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: -выполнение лабораторных работ №1-5 -письменный опрос по вопросам СР № 9-11,13,15 -выполнение практических заданий №4-8	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точности и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение безопасности в соответствии с требованиями НТД ПОП: --СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК
<b>ЗНАТЬ:</b>				
3.1 ассортимент канале, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9,10,11,13, 14, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №4,5-8 -тестовый опрос по вопросам №37,52-59,66-72,73,75,79,83,84,93,94	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	ассортимент реализуемой продукции согласно ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
2.2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канале и легких закусок;	ПК 2.1 ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 11,13, 14, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №5-8 -тестовый опрос по вопросам №68-71,78	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологии приготовления согласно НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -СанПиН





Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
2.3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК.1-9	Текущий контроль: --устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 1,2,11,13, 14, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №1,2,5-8 -тестовый опрос по вопросам №1-35, 66, 78, 81, 82, 91	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)
2.4 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 13, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №5-8 -тестовый опрос по вопросам №77,80,95,96	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение расчетов согласно НТД для ПОП:  - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК;  -действующих Сборников рецептов блюд для ПОП
2.5 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 1,2,3,4 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №1,2,4,5-8 -тестовый опрос по вопросам № 1-35,98,99	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП.



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
2.6 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9,10,11,13,14, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №4,5-8 -тестовый опрос по вопросам №40,41,42,43,44, 57, 60-65, 77,95-99	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП
2.7 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;	ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9,10,11,13,14, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1-5 -устный опрос по вопросам к ПР №4,5-8 -тестовый опрос по вопросам №61,62,80-99	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП; -ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
2.8 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9,10,11,12,13,14, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №4,5-8 -тестовый опрос по вопросам №36-45,52-99	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологии приготовления согласно НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК; Выполнение требований НТД: -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

Файл: МО-  
19.02.10.МДК.02.01.ФОСТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

С.11/25

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
2.9 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;	ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9,10,15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №4	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)
2.10 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;	ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9,10,15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №4	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение подбора при приготовлении в соответствии с НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
2.11 правила соусной композиции сложных холодных соусов;	ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: - устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9,10,15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №4 -тестовый опрос по вопросам №52-65	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
2.12 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;	ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 5,6,7 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №3 -тестовый опрос по вопросам №46-51	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соответствие видов оборудования и инвентаря согласно НТД: -ГОСТ"Классификация предприятий"; -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
2.13 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9,10,11,12,13,14, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №4,5-8 -тестовый опрос по вопросам №42,52-99	Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
2.14 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;	ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9-15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №4-8 -тестовый опрос по вопросам №52-65, 80-99	Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологии приготовления согласно НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК; Выполнение требований НТД: -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
2.15 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9,10,11,13,14,15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №4-8 -тестовый опрос по вопросам №41, 57,76,85,87	Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
2.16 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 11,12,13,14, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №5-8 -тестовый опрос по вопросам №81, 87	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
2.17 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;	ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №4	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
2.18 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;	ПК 2.2 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 11,12,13,14, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №5-8 -тестовый опрос по вопросам №81	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК




Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
2.19 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	ПК 2.2 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 11,13,14, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №5-8 -тестовый опрос по вопросам №81	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
2.20 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9-15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №4 -тестовый опрос по вопросам №42,52-65,91	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ) Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
2.21 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;	ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9,10,11,13,14, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №4-8 -тестовый опрос по вопросам № 40,45,52-65, 77,97-99	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологии приготовления согласно НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК; Выполнение требований НТД: -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
2.22 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9,10,11,13,14, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №4-8 -тестовый опрос по вопросам №40,42,43,60,63-65,77,95-99	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологии приготовления согласно НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК; Выполнение требований НТД: -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК
2.23 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 9,10,11,13, 15 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -5 -устный опрос по вопросам к ПР №4-8	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.16/25

## 2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 02.01

Контроль и оценка результатов освоения МДК.02.01 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических занятий, выполнения и защиты курсовой работы, тестирования и самостоятельных работ, а также в процессе промежуточной аттестации.

Для получения положительной оценки по дифференцированному зачету наряду с выполнением календарно-тематического плана по междисциплинарному курсу, требуется выполнить два задания; одно – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за дифференцированный зачет выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и промежуточную аттестацию (дифференцированный зачет).

Для получения положительной оценки по экзамену наряду с выполнением календарно-тематического плана по междисциплинарному курсу, требуется выполнить три задания; два – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.


Общая оценка за экзамен выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и экзамен.

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции:



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.17/25

*-Критерии оценивания теоретических знаний:*

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;
- в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;
- г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;
- д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;
- е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:


- а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает неточные формулировки понятий и терминов;
- в) затрудняется обосновать свой ответ;
- г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;
- д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;
- е) излагает материал недостаточно связно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

*- Критерии оценивания практических умений:*

«Отлично» ставится, если обучающийся:

- а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;
- б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.18/25

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;


в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.19/25

- «Отлично» - 100-91% правильных ответов;
- «Хорошо» - 90-81% правильных ответов;
- «Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;
- «Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

*-критерии оценивания курсовой работы*

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Оценка курсовой работы складывается из:

– письменного отзыва по результатам проверки руководителем курсовой работы;

– оценки защиты студентом курсовой работы.

«Отлично» может быть оценена курсовая работа при:

–соответствии содержания курсовой работы заявленной теме;

–глубоком и полном раскрытии вопросов теоретической и практической части курсовой работы;

–отсутствию ошибок, неточностей, несоответствий в изложении теоретических и практических разделов;

– глубоком и полном анализе результатов курсовой работы, постановке верных выводов, указании их практического применения;

– высоком качестве оформления курсовой работы;

– представлении курсовой работы в указанные руководителями сроки;

– уверенной защите курсовой работы.

«Хорошо» может быть оценена курсовая работа при:

– соответствии содержания курсовой работы заявленной теме;

– наличии небольших неточностей в изложении теоретического или практического разделов курсовой работы, исправленных самим студентом в ходе защиты;

– глубоком и полном анализе результатов курсовой работы, постановке верных выводов, указании их практического применения;


– среднем качестве оформления курсовой работы;

– представлении курсовой работы в указанные руководителями сроки;

– обнаружении ошибок и неточностей в ходе защиты курсовой работы.

«Удовлетворительно» может быть оценена курсовая работа:

– при соответствии содержания курсовой работы заявленной теме;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.20/25

– при недостаточно полном раскрытии вопросов теоретической или практической части курсовой работы;

– или при наличии ошибок и неточностей в изложении теоретического или практического разделов курсовой работы, исправленных самим студентом в ходе защиты;

– или при недостаточно глубоком и полном анализе результатов курсовой работы;

– или при небрежном оформлении курсовой работы;

– или при представлении курсовой работы в поздние сроки;

– или при обнаружении ошибок и неточностей в ходе защиты курсовой работы.

«Неудовлетворительно» может быть оценена курсовая работа:

– при несоответствии содержания курсовой работы заявленной теме;

– или при нераскрытии вопросов теоретической или практической части курсовой работы;

– или при наличии грубых ошибок в изложении теоретического или практического разделов курсовой работы;

– или при отсутствии анализа результатов курсовой работы;

– или при низком качестве оформления курсовой работы;

– или при представлении курсовой работы в поздние сроки;

– или при обнаружении грубых ошибок в ходе защиты курсовой работы.


Положительная оценка по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю по которой выполнена курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

2.1 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 02.01, подлежащие проверке на экзамене в 5-м семестре

Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 02.01

1. Соленая рыба. Классификация способов посола. Ассортимент соленых рыбных товаров.

2. Требования к качеству соленой рыбы. Требования к качеству пряной и маринованной рыбы.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.21/25

3. Дефекты соленых рыбных товаров. Упаковывание, хранение.

4. Сушеная рыба. Способы приготовления, требования к качеству, дефекты, упаковывание и хранение.

5. Вяленая рыба. Изменения в мясе рыбы в процессе вяления, требования к качеству, дефекты, хранение.

6. Копченая рыба. Способы копчения. Рыба горячего копчения, требования к качеству, дефекты, хранение.

7. Копченая рыба. Способы копчения. Рыба холодного копчения, требования к качеству, дефекты, хранение.

8. Балычные изделия. Требования к качеству, хранение.

9. Нерыбное водное сырье животного и растительного происхождения.

10. Рыбные консервы и пресервы. Процесс производства, ассортимент.

11. Ассортимент рыбных консервов. Требования к качеству, маркировка, дефекты, хранение.

12. Ассортимент рыбных пресервов. Требования к качеству, маркировка, дефекты, хранение.

13. Колбасные изделия. Классификация колбас в зависимости от способа термической обработки, от особенностей сырья и способа формовки изделий. Сырье для производства колбас.

14. Вареные колбасы. Сосиски и сардельки. Мясные хлебы.

15. Фаршированные колбасы. Ливерные колбасы. Кровяные колбасы. Паштеты. Зельцы. Студни.

16. Требования к качеству вареных колбас. Дефекты. Хранение.

17. Полукопченые колбасы, их производство. Требования к качеству, хранение.

18. Копченые колбасы. Требования к качеству, дефекты, хранение.

19. Мясные копчености. Технология производства. Ассортимент.


20. Мясные копчености. Требования к качеству, хранение.

21. Мясные консервы. Производство. Ассортимент.

22. Мясные консервы. Требования к качеству, маркировка, хранение.

23. Холодный цех. Назначение, расположение, особенности.

24. Холодный цех. Оборудование, инвентарь, организация труда в цехе.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.22/25

25. Машины для нарезки продуктов. Хлебoreзки. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

26. Машины для нарезки гастрономических продуктов. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

27. Классификации соусов. Характеристика холодных соусов.

28. Соусы на растительном масле. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

29. Заправки на растительном масле. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

30. Масляные смеси. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

31. Соусы на уксусе. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

32. Соусы промышленного производства. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

33. Требования к качеству холодных соусов. Условия и сроки хранения.

34. Значение холодных блюд и закусок в питании. Оформление, подача.

35. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок.

36. Приготовление гарниров. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

37. Приготовление желе. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.


38. Бутерброды из хлеба. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

39. Банкетные закуски из хлеба. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

40. Салаты из сырых овощей. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

41. Салаты из вареных овощей и винегреты. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

42. Салаты из рыбы. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.23/25

43. Салаты из мяса. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

44. Салаты из с/х птицы, дичи. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

45. Закуски из овощей и грибов. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

46. Блюда и закуски из рыбы. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

47. Закуски из нерыбного водного сырья. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

48. Блюда и закуски из мяса. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

49. Блюда и закуски из птицы. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

50. Закуски из яиц. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

51. Горячие закуски. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

52. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

#### ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ К ЭКЗАМЕНУ ПО МДК.02.01


1. Определите закладку сырья массой брутто для приготовления 8 кг соуса майонез в столовой. Каково кулинарное использование данного соуса?

2. Повару холодного цеха необходимо приготовить 180 порций салата мясного с соусом майонез в столовой. Соуса майонеза промышленного производства нет. Какое количество сырья необходимо для приготовления соуса?

3. Определите набор сырья для приготовления маринада овощного с томатом, используемого для приготовления 50 порций блюда «жареная рыба под маринадом» в кафе.

4. Для торжественного ужина необходимо приготовить и отпустить 160 порций рыбы заливной с гарниром. Определите набор сырья для приготовления соуса хрен, используемого при отпуске.

5. На производство поступила соусная паста. Какое количество соусной пасты потребуется для приготовления соуса красного, используемого для отпуски 10 порций котлет натуральных рубленых в кафе.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.24/25

6. Определите набор сырья для приготовления заправки для салатов, используемой в производстве «Салата из овощей» в столовой.

7. Необходимо отпустить 70 порций бутербродов с сыром с выходом одной порции 60 граммов. Какое количество сыра весом брутто необходимо получить, чтобы обеспечить заказ?

8. Определите набор сырья для приготовления желе, используемого при приготовлении 30 порций бутербродов с заливной рыбой.

9. Определите набор сырья для приготовления 80 порций канапе с паштетом в кафе.

10. Определите закладку сырья для приготовления 100 порций колбасы порциями с гарниром в столовой.

11. Определите набор сырья для приготовления салата из сырых овощей в марте. Выход 1 порции 150 граммов. (Ресторан).

12. Определите набор продуктов для приготовления 100 порций жареной рыбы под маринадом в столовой, если на производство поступил карп средний.

13. Какое количество окорока варено-копченого необходимо получить со склада для отпуска 200 порций закрытого бутерброда с выходом 60 граммов?

14. Определить закладку сырья для приготовления 20 порций помидоров, фаршированных грибами в столовой.

15. Какое количество сырья необходимо получить со склада для отпуска 200 порций «Икры кабачковой» с выходом 80 граммов?

16. Какое количество сырья необходимо получить со склада для отпуска 250 порций «Икры грибной» с выходом 90 граммов, если на предприятии грибы свежие?

17. Рассчитайте холодный гарнир на 120 порций к блюду «Сельдь с холодным гарниром» в ресторане.


18. Определите набор сырья для приготовления 120 порций сельди рубленой в кафе, если выход одной порции 90 граммов.

19. Определите набор сырья для приготовления горчичной заправки, используемой в производстве «Кильки с яйцом и луком» в столовой.

20. Определите набор сырья для приготовления 60 порций рыбы под майонезом в кафе, если на производстве имеется судак мелкий.

21. Рассчитайте количество сырья для приготовления желе, необходимого для 40 порций блюда «Крабы заливные» в кафе.



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.02.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.25/25

22. Определите набор сырья для приготовления 70 порций студня рыбного с выходом 1/150 г

23. Определите набор сырья для приготовления соуса майонез с желе, необходимого для 10 порций "Рябчик под майонезом" в ресторане.

24. На производство поступило 17,2 кг телячьей печени. Сколько порций паштета с выходом 100 г можно из нее приготовить? Какое количество сырья понадобится для приготовления паштета?

25. Сколько порций студня из говядины можно приготовить из 10 кг котлетного мяса говядины в столовой? Рассчитайте, какое количество сырья понадобится для приготовления этих порций.

26. Определите закладку сырья для приготовления в столовой 30 порций помидоров, фаршированных яйцом и луком.