



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

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

ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ 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.03. МДК.03.01.ФОС

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа: Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2020


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.2/47

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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.3/47

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 03.01	8
1.4 Результаты освоения программы МДК 03.01, подлежащие проверке	9
2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 03.01	26
2.1 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету по разделам 1- 5 (до темы 5.3) МДК 03.01, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 4-м семестре	29
2.2. Перечень практических заданий для подготовки к дифференцированному зачету по разделам 1- 5 (до темы 5.3) МДК 03.01, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 4-м семестре.	34
2.3 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 03.01, подлежащие проверке на экзамене в 5-м семестре.....	37
2.4. Перечень практических заданий для подготовки к экзамену по МДК.03.01	44

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.4/47

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей 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 03.01 осуществляется комплексная проверка у обучающегося частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций.

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, яиц и сыра.

ПК3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- общие компетенции:

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


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

- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.5/47

- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), 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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;


- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:


- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;


- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.6/47

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- 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 подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.7/47

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- 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 сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.8/47


1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 03.01

Элемент МДК 03.01	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Раздел 1- Раздел 5, Тема 5.1.- 5.2	4-й семестр Дифференцированный зачет	-устный опрос; -наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ; - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях.
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	5-й семестр Экзамен	-устный опрос; -наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ; - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.9/47

1.4 Результаты освоения программы МДК 03.01, 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.
Дифференцированный зачет по МДК.03.01 (Раздел 1- Раздел 5, Тема 5.1.- 5.2) - 4 семестр, Экзамен по МДК.03.01 - 6 семестр				
УМЕТЬ				
У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1; ПК 3.2, ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-17 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-11 -тестирование. Промежуточная аттестация – зачет	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования, инвентаря и приспособлений. 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 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1; ПК 3.2, ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-17 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-11 -тестирование. Промежуточная аттестация – зачет	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования, инвентаря и приспособлений. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Выбор решений по организации подготовки и приготовлению согласно НТД для ПОП: -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, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.10/47

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.3 проводить расчеты по формулам	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-17 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-11 -тестирование. Промежуточная аттестация – зачет	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования, инвентаря и приспособлений. 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 рецептов блюд для ПОП; --«Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях питания различных форм собственности» от 12.08.1994 г. № 1-1098/32-2
У.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-17 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-11 -тестирование. Промежуточная аттестация – зачет	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования, инвентаря и приспособлений. 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 Р 50762-95 «Общественное питание. 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*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.11/47

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.5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1; ПК 3.2, ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-17 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-11 -тестирование. Промежуточная аттестация – зачет	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования, инвентаря и приспособлений. 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 рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
У.6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1; ПК 3.2, ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-17 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-11 -тестирование. Промежуточная аттестация – зачет	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования, инвентаря и приспособлений. 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


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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.12/47

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 продукции различными способами	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-17 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-11 -тестирование. Промежуточная аттестация – зачет	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования, инвентаря и приспособлений. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение безопасности качества 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
ЗНАТЬ:				
3.1 ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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.	<i>Ассортимент реализуемой продукции согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</i>


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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.13/47

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.
3.2 классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров	ПК 3.1; ПК 3.2, ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел 5 (темы 5.2) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i>
3.3 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей	ПК 3.1; ПК 3.2, ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №23-26 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i>
3.4 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов	ПК 3.1; ПК 3.2, ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №23-26 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	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	<i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i>


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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.14/47

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.
3.5 методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Выбор решений по организации подготовки и приготовлению согласно НТД для ПОП:</i> -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 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
3.6 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция)	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Выбор решений по организации подготовки и приготовлению согласно НТД для ПОП:</i> -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; - Сборников рецептур; - ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» .


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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.15/47

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.
3.7 требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП</i>
3.8 требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТ</i>
3.9 основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соответствие методов обработки данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП.</i>


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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.16/47

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.
3. 10 основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соответствие методов обработки данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП</i>
3.11 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП</i>
3.12 варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК</i>


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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.17/47

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.
3.13 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение подбора при приготовлении в соответствии с НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК</i>
3.14 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение подбора при приготовлении в соответствии с НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК</i>
3.15 правила выбора вина и других алкогольных правила соусной композиции горячих соусов	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК</i>


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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.18/47

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.
3.16 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологии приготовления согласно НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПП, ТТК, ТК; Выполнение требований НТД: -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов.</i>
3.17 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПП, ТТК, ТК- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПП, ТТК, ТК</i>
3.18 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПП, ТТК, ТК</i>


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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.19/47

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.
3.19 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД:</i> - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
3.20 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соответствие видов оборудования и инвентаря согласно НТД:</i> -ГОСТ 30389-2013.. -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование
3.21 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД:</i> - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК


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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.20/47

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.
3.22 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК</i>
3.23 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК</i>
3.24 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТ</i>

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.21/47

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.
3.25 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД:</i> - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
3.26 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД:</i> - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
3.27 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД:</i> - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.22/47

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.
3.28 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД:</i> - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
3.29 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД:</i> - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
3.30 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами	ПК 3.1;ПК 3.2,ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД:</i> - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.23/47

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.
3.31 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов	ПК 3.1; ПК 3.2, ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологии приготовления согласно НТД:</i> - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПП, ТТК, ТК; <i>Выполнение требований НТД:</i> -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, СПП, ТТК, ТК
3.32 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов	ПК 3.1; ПК 3.2, ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологии приготовления согласно НТД:</i> - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПП, ТТК, ТК; <i>Выполнение требований НТД:</i> -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, СПП, ТТК, ТК

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.24/47

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.
3.33 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	ПК 3.1; ПК 3.2, ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологии приготовления согласно НТД:</i> - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПП, ТТК, ТК; <i>Выполнение требований НТД:</i> -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, СПП, ТТК, ТК
3.34 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде	ПК 3.1; ПК 3.2, ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соблюдение технологии приготовления согласно НТД:</i> - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПП, ТТК, ТК; <i>Выполнение требований НТД:</i> -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, СПП, ТТК, ТК


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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.25/47

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.
3.35 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1; ПК 3.2, ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>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</i>
3.36 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции	ПК 3.1; ПК 3.2, ПК 3.3; ПК 3.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Разделы 1-5 (до темы 5.3) -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-25 -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	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	<i>Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, 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</i>

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.26/47

2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 03.01

Контроль и оценка результатов освоения МДК.03.01 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических и лабораторных занятий, выполнения 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 три задания; два – 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 пять заданий; четыре – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за экзамен выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка в 5 семестре), промежуточную аттестацию (дифференцированные зачеты в 4 семестре) 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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.27/47

Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

-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 лабораторных и практических умений:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

- а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.28/47

б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

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.


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.29/47

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

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

2.1 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету по разделам 1- 5 (до темы 5.3) МДК 03.01, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 4-м семестре

- 1.Классификация ПОП
2. Оперативное планирование работы производства доготовочных предприятий
3. Виды меню - назначение, принципы составления, правила записи и оформления
4. Организация работы горячего цеха, характеристика и оснащение линий
5. Техническая документация предприятий общественного питания
6. Принципы и правила составления производственной программы горячего цеха
7. Каковы правила расчета сырья по плану-меню
8. Нормы и подбор оборудования горячего цеха и правила установки
9. Организация работы в суповом отделении, оборудование, посуда, норма воды
10. Организация работы в соусном отделении горячего цеха, оборудование, инвентарь, оснащение линий
11. Типы предприятий общественного питания, их характеристика, отличие
12. Характеристика структуры производства, требования к организации и оснащению
13. Основные требования к созданию оптимальных условий труда на производстве
14. Требования к организации рабочих мест, расположению оборудования, инвентаря, санитарной гигиены
15. Организация работы раздачи, назначение и расположение, классификация линий, характеристика, оснащение

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.30/47

16. Пути улучшения качества выпускаемой продукции предприятия общественного питания

17. Пиццерия - особенности. Организация производства Услуги общественного питания. Оборудование, инвентарь

18. Шашлычная - назначение, оборудование, подбор оборудования, организация работы

19. Производственная программа - правила разработки и применение

20. Организация труда раздатчиков пищи, распределение обязанностей, инвентарь, график

21. Требования к организации рабочих мест в горячем цехе, линии их оснащения

22. Дайте характеристику столовой, их классификация

23. Дать характеристику предприятию общественного питания - комбинат питания

24. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания

25. Принципы и правила составления производственной программы горячего цеха

26. Дайте характеристику ресторана, отличие по классам, видам

27. Характеристика бара. Классификация.

28. Дать характеристику предприятию общественного питания - кафе


29. Диетическая столовая - особенности. Организация производства Услуги общественного питания. Оборудование, инвентарь

30. Дать характеристику предприятию общественного питания – буфет.

31. Технология приготовления и ассортимент заправочных супов. Правила подачи, приготовление. Требования к качеству, условия хранения.

32. Технология приготовления пюреобразных супов. Требования к качеству, подаче, условия хранения.

33. Классификация супов, пищевая ценность, правила варки бульонов, нормы закладки, формирование вкуса и аромата. Супы-пюре, особенности технологического процесса при приготовлении и отпуске, требования к качеству и режиму хранения.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.31/47

34. Классификация, ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология приготовления отварных, припущенных, запеченных, фаршированных блюд из овощей, соуса к ним.

35. Классификация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, общие правила варки, отпуска блюд и изделий, их ассортимент, требования к качеству и хранению. Технология приготовления «Запеканка рисовая».

36. Блюда и гарниры из жареных овощей, их ассортимент, отличие, процессы, происходящие в продуктах при жаренье. «Зразы картофельные», требования к качеству, правила подачи, подбор соуса.

37. Значение супов в питании, их классификация. Характеристика холодных супов, санитарные требования к процессу приготовления. Ассортимент, отличительные особенности, требования к качеству и хранению. Окрошка мясная.

38. Пищевая ценность и технологический процесс механической обработки морепродуктов, полуфабрикаты для варки, варенья, тушения. Требования к качеству и хранению. Технология приготовления полуфабриката «Кальмары фаршированные».

39. Правила варки и припускания овощей, характеристика ассортимента, соусы к ним. Требования к качеству и правила подачи.

40. Общие правила варки каш различной консистенции, их использование. Требования к качеству и хранению.


41. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных овощей. Ассортимент, подбор гарниров, соусов, правила оформления и подачи.

42. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Подготовка, правила варки, технологический процесс приготовления блюда, их ассортимент, правила подачи и требования к качеству.

43. Технологический процесс обработки свежих и переработанных грибов. Блюда из жареных грибов, правила подачи, оформление.

44. Прозрачные супы. Характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Гарниры к супам и их приготовление, требования к качеству.

45. Изменения витаминов при тепловой обработке. Потери и способы обработки, обеспечивающие сохранность.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.32/47

46. Влияние процессов происходящих при кулинарной обработке продуктов, на усвояемость, повышение калорийности, качество и безопасность кулинарной продукции.

47. Изменения крахмала при тепловой обработке и влияние их на пищевую ценность, качество готовых блюд и кулинарных изделий.

48. Блюда из тушеных овощей, ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление, подача, требования к качеству. Рагу овощное.

49. Значение в питании, классификация и ассортимент соусов. Технология приготовления красного соуса и его производных. Назначение, требования к качеству и хранению.

50. Блюда из круп. Ассортимент, характеристика, особенности обработки, подбор гарниров и соусов, подача.

51. Технологический процесс приготовления запеченных блюд из овощей, ассортимент, требования к качеству, подбор соусов, подача. Рулет картофельный с овощами.

52. Блюда из бобовых. Подготовка сырья, правила варки, ассортимент, подбор соусов, правила подачи и оформления.

53. Технологический процесс приготовления супов с макаронными изделиями, ассортимент, последовательность закладки сырья, требования к качеству.

54. Технологический процесс приготовления фаршированных овощей, их ассортимент, оформление, подача, рекомендуемые соусы.

55. Технологический процесс приготовления белого основного соуса и его производных, использование, требования к качеству и хранению


56. Соусы сметанные и молочные, их ассортимент, технология приготовления и назначение. Требования к качеству, хранение.

57. Химический состав, строение, классификация яиц. Категории, требование к качеству. Дефекты, причины, использование.

58. Сыры - химический состав, классификация, производство, использование, требование к качеству, упаковка и хранение.

59. Виды кисломолочных продуктов - пищевая ценность, характеристика, отличие, требование к качеству, упаковка, хранение, использование.

60. Сгущенные молочные продукты - виды, отличие, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение. Использование в кулинарии.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.33/47

61. Химический состав и пищевая ценность молока, характеристика видов молока, требования к качеству, упаковка, маркировка, сроки и режим хранения, использование в кулинарии

62. Колбасные изделия - пищевая ценность, классификация, характеристика вареных колбасных изделий, дефекты, хранение.

63. Алкогольные напитки - классификация, воздействие на организм, использование, упаковка и хранение. Ассортимент продукции местных производителей.

64. Мясокопченности - классификация, понятие о производстве, характеристика видов, требования к качеству и хранению, использование.

65. Химический состав, строение зерна. Виды круп, показатели качества, использование, упаковка. Хранение.

66. Мука – химический состав, процесс производства, характеристика качества пшеничной муки, требования к клейковине, упаковка, хранение.

67. Классификация овощей, характеристика групп. Корнеплоды – история, химический состав, качество, хранение, использование.

68. Качество пищевых продуктов и методы его определения.

69. Солёные рыбные товары, их классификация, способы посола, требования к качеству, использование, условия и сроки хранения.

70. Мясные консервы - классификация, назначение, маркировка, условия и сроки хранения.

71. Пищевые жиры – ценность, классификация. Растительные масла, производство, виды, химический состав, требования к качеству, упаковка и хранение.


72. Химический состав и пищевая ценность овощей. Характеристика тыквенных овощей, качество, хранение.

73. Масло коровье – виды, производство, химический состав, требования к качеству сливочного, условия и режим хранения. Использование.

74. Классификация овощей, характеристика групп. Корнеплоды – история, химический состав, качество, хранение, использование.

75. Химический состав, строение зерна. Виды круп, показатели качества, использование, упаковка. Хранение.

76. Мука – химический состав, процесс производства, характеристика качества пшеничной муки, требования к клейковине, упаковка, хранение.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.34/47

77.Классификация свежих плодов, химический состав, краткая характеристика групп. Субтропические и тропические плоды.

78. Пищевая ценность, производство и характеристика ассортимента хлеба, требования к качеству, дефекты, причины, упаковка и хранение.

79.Значение переработанных плодов, виды, характеристика сушеных плодов и ягод, использование, качество, упаковка, хранение.

80.Сахар - энергетическая ценность, производство, виды, показатели качества, использование, упаковка и хранение.

2.2. Перечень практических заданий для подготовки к дифференцированному зачету по разделам 1- 5 (до темы 5.3) МДК 03.01, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 4-м семестре.

1. Определить закладку продуктов для приготовления 300 порций щей из свежей капусты с картофелем и свининой, если на производстве имеется свинина обрезная.

2. Определить закладку сырья для приготовления борща украинского в январе. Сделать все необходимые перерасчеты для овощей. Заменить томатное пюре томатной пастой с содержанием 40% сухих веществ. Выход порции 250 г.

3. Необходимо приготовить 50 порций борща с капустой и картофелем в августе. На производстве отсутствует томатное пюре, но есть свежие помидоры. Определить закладку сырья в данном случае. Выход порции 500 г.


4 Определить закладку сырья брутто и нетто для приготовления 80 порций рассольника домашнего с бараниной. Выход порции 250 г.

5. Необходимо приготовить 80 порций солянки рыбной на предприятии 3 категории. Определить закладку сырья для данного блюда Указать массу готовой рыбы и головизны.

6. Определить закладку говядины 2 категории для приготовления 150 порций рассольника.

7. Определить закладку сырья для приготовления 80 порций супа картофельного с пельменями. Рассчитать вес полуфабриката и готовых пельменей на одну порцию для ресторана. Выход порции 500 г.

8. Определить количество сырья массой брутто необходимое для приготовления 50 порций супа с макаронными изделиями (по 1-ой колонке), если для приго-

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.35/47

товления бульона используются цыплята потрошенные 1 категории. Выход порции 250 г.

9. Рассчитайте количество лапши домашней для приготовления 200 порций блюда суп лапша домашняя (по 1-ой колонке). Сколько сырья необходимо взять, чтоб получить данное количество лапши.

10. Определить закладку сырья для приготовления 80 порций бульона мясного прозрачного с пирожком (по 2-ой колонке).

11. По производственной программе рыбного цеха необходимо приготовить фрикадельки рыбные для 50 порций рыбного бульона (по 2-ой колонке). Определить закладку сырья и схему их приготовления.

12. Определить закладку сырья для приготовления 40 порций окрошки мясной (по 1-ой колонке). Указать вес мяса в окрошке массой брутто, если на производство поступила говядина 2 категории. Выход порции 500 г.

13. Определить закладку сырья для приготовления лукового соуса, который подается к 50 порциям лангета (по 2-ой колонке). Выпишите кратко технологию приготовления

14. Определить закладку сырья массой брутто для приготовления 5 кг красного основного соуса (по 3-ей колонке). Дайте рекомендации по его использованию.


15. Нужно приготовить и подать 50 порций филе из рыбы фаршированное. Определить набор сырья для соуса томатного, если для отпуска блюда выход соуса составляет 50 г (по 2-ой колонке).

16. Определите закладку сырья для приготовления соуса сметанного для подачи 150 порций блюда голубцы овощные (по 2-ой колонке). Выпишите технологический процесс приготовления: полуфабрикат голубцы овощные и соус сметанный.

17. Нужно приготовить и подать 50 порций филе из рыбы фаршированное. Определить набор сырья для соуса томатного, если для отпуска блюда выход соуса составляет 50 г (по 2-ой колонке).

18. Определите закладку сырья для приготовления соуса сметанного для подачи 150 порций блюда голубцы овощные (по 2-ой колонке). Выпишите технологический процесс приготовления: полуфабрикат голубцы овощные и соус сметанный.

19. Повару соусного отделения столовой необходимо приготовить 10 кг соуса красного основного, в который идет томатное пюре. На производстве имеется то-

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.36/47

матная паста с содержанием 20% сухих веществ. Определить набор сырья и замену томатного пюре на имеющуюся томатную пасту.

20. Составить таблицу производных соусов на основе красного основного и их использование в кулинарии.

21. Какое количество сырья необходимо для приготовления 50 порций картофельного пюре, выход 1/150 (по 2-ой колонке Сборника рецептур) в марте месяце. Составить схему технологического процесса приготовления.

22. Необходимо приготовить в ресторане для гарнира картофель жареный во фритюре брусочками на 50 человек, выход 1/100. Определить закладку картофеля в данный период года.

23. По производственной программе горячего цеха необходимо приготовить 200 порций капусты тушеной, выход 1/150. На производстве имеется томатное пюре с содержанием 20% сухих веществ. Определить набор сырья, произвести замену томатного пюре, какова роль муки в приготовлении блюда и ее подготовка.

24. Определить набор продуктов для приготовления 150 порций голубцов овощных (по 1-ой колонке Сборника рецептур) в январе месяце. Указать выход полуфабриката и соуса. Составить схему приготовления полуфабриката.


25. Определить набор сырья для приготовления 60 порций блюда «грибы в сметанном соусе». На производстве имеются свежие шампиньоны. Произвести замену сушеных грибов на свежие.

26. Определить количество воды, соли и выход вязкой каши полученной из 50 кг риса. Дайте рекомендации по технологическому процессу приготовления каши.

27. Сколько порций биточков манных можно приготовить из 30 кг крупы (по 2-ой колонке Сборника рецептур)- Дайте технологическую схему приготовления и подачи блюда. Какой соус порекомендуете, его технология приготовления?

28. Определить набор сырья для приготовления 60 порций горбуши отварной с картофелем отварным и соусом томатным (по 1-ой колонке Сборника рецептур), если рыба будет разделываться на филе с кожей и реберными костями.

29. Какое количество сырья требуется для приготовления 40 порций осетра отварного с пюре картофельным и соусом белое вино (по 1-ой колонке Сборника рецептур), ее на производстве имеется осетр с головой крупный?


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.37/47

30. На производство поступила навага дальневосточная неразделанная. Какое количество наваги дальневосточной весом нетто необходимо взять для приготовления 10 кг жареной (для жарки будут использоваться кругляши)?

2.3 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 03.01, подлежащие проверке на экзамене в 5-м семестре.

По организации:

1. Классификация ПОП
2. Оперативное планирование работы производства доготовочных предприятий
3. Виды меню - назначение, принципы составления, правила записи и оформления
4. Организация работы горячего цеха, характеристика и оснащение линий
5. Техническая документация предприятий общественного питания
6. Принципы и правила составления производственной программы горячего цеха
7. Каковы правила расчета сырья по плану-меню
8. Нормы и подбор оборудования горячего цеха и правила установки
9. Организация работы в суповом отделении, оборудование, посуда, норма воды
10. Организация работы в соусном отделении горячего цеха, оборудование, инвентарь, оснащение линий
11. Типы предприятий общественного питания, их характеристика, отличие
12. Характеристика структуры производства, требования к организации и оснащению
13. Основные требования к созданию оптимальных условий труда на производстве
14. Требования к организации рабочих мест, расположению оборудования, инвентаря, санитарной гигиены
15. Организация работы раздачи, назначение и расположение, классификация линий, характеристика, оснащение
16. Пути улучшения качества выпускаемой продукции предприятия общественного питания
17. Пиццерия - особенности. Организация производства Услуги общественно-

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.38/47

го питания. Оборудование, инвентарь

18. Шашлычная - назначение, оборудование, подбор оборудования, организация работы

19. Производственная программа - правила разработки и применение

20. Организация труда раздатчиков пищи, распределение обязанностей, инвентарь, график

21. Требования к организации рабочих мест в горячем цехе, линии их оснащения

22. Дайте характеристику столовой, их классификация

23. Дать характеристику предприятию общественного питания - комбинат питания

24. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания

25. Принципы и правила составления производственной программы горячего цеха

26. Дайте характеристику ресторана, отличие по классам, видам

27. Характеристика бара. Классификация.

28. Дать характеристику предприятию общественного питания - кафе

29. Диетическая столовая - особенности. Организация производства Услуги общественного питания. Оборудование, инвентарь

30. Дать характеристику предприятию общественного питания – буфет.

По оборудованию:

1. Понятие о теплообмене, тепло и его состав

2. Классификация и устройство пищеварочных котлов

3. Электрические пищеварочные котлы

4. Газовые пищеварочные котлы

5. Паровые пищеварочные котлы

6. Аппарат пароварочный электрический


7. Кофеварка электрическая КВЭ-7

8. Сосисковарка СНЭ-15

9. Аппараты для жарки и выпечки

10. Сковороды электрические


11. Фритюрница электрическая секционнно-модулированная ФЭСМ-20

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.39/47

12. Фритюрница непрерывного действия ФНЭ-40
13. Шкаф жарочный электрический секционнo-модулированный
14. Шкаф пекарный ШПЭСМ-3
15. Высокочастотные шкафы
16. Электрогриль ГЭ-3
17. Варочно-жарочное оборудование
18. Плита электрическая секционнo-модулированная
19. Водогрейное оборудование
20. Кипятильник электрический КНЭ-25
21. Универсальное и водогрейное оборудование
22. Водонагреватель электрический НЭ-1А
23. Многофункциональное тепловое оборудование
24. Посудомоечные машины
25. Оборудование для раздачи пищи
26. Мармит стационарный для первых блюд
27. Мармит электрический секционнo-модулированный
28. Мармиты электрические передвижные
29. Линия самообслуживания
30. Виды технологического оборудования и его безопасное использование при организации работы в горячем цехе ПОП.

По технологии:

1. Технология приготовления и ассортимент заправочных супов. Правила подачи, приготовление. Требования к качеству, условия хранения.
2. Технология приготовления пюреобразных супов. Требования к качеству, подаче, условия хранения.
3. Классификация супов, пищевая ценность, правила варки бульонов, нормы закладки, формирование вкуса и аромата. Супы-пюре, особенности технологического процесса при приготовлении и отпуске, требования к качеству и режиму хранения.
4. Классификация, ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология приготовления отварных, припущенных, запеченных, фаршированных блюд из овощей, соуса к ним.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.40/47

5. Приготовление, отпуск, требования к качеству горячих блюд из творога: вареников, сырников. Процессы, происходящие при приготовлении блюд, условия и сроки реализации.

6. Классификация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, общие правила варки, отпуска блюд и изделий, их ассортимент, требования к качеству и хранению. Технология приготовления «Запеканка рисовая».

7. Технологический процесс приготовления, использования и отпуска яично-масляных соусов, их ассортимент, требования к качеству и хранению. Соус майонез и его производные.

8. Блюда и гарниры из жареных овощей, их ассортимент, отличие, процессы, происходящие в продуктах при жаренье. «Зразы картофельные», требования к качеству, правила подачи, подбор соуса.

9. Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из нее. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Шницель рубленый.

10. Значение супов в питании, их классификация. Характеристика холодных супов, санитарные требования к процессу приготовления. Ассортимент, отличительные особенности, требования к качеству и хранению. Окрошка мясная.

11. Пищевая ценность и технологический процесс механической обработки морепродуктов, полуфабрикаты для варки, варенья, тушения. Требования к качеству и хранению. Технология приготовления полуфабриката «Кальмары фаршированные».


12. Сравните технологический процесс приготовления блюд из мяса диких животных, особенности их приготовления, отпуск, ассортимент блюд.

13. Правила варки и припускания овощей, характеристика ассортимента, соусы к ним. Требования к качеству и правила подачи.

14. Общие правила варки каш различной консистенции, их использование. Требования к качеству и хранению.

15. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных овощей. Ассортимент, подбор гарниров, соусов, правила оформления и подачи.

16. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Подготовка, правила варки, технологический процесс приготовления блюда, их ассортимент, правила подачи и требования к качеству.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.41/47

17. Современные технологии использования охлаждения, замораживания и размораживания при производстве блюд. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложной горячей кулинарной продукции

18. Технологический процесс обработки свежих и переработанных грибов. Блюда из жареных грибов, правила подачи, оформление.

19. Прозрачные супы. Характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Гарниры к супам и их приготовление, требования к качеству.

20. Изменения витаминов при тепловой обработке. Потери и способы обработки, обеспечивающие сохранность.

21. Приготовление и отпуск, требования к качеству блюд из жареных яиц и запеченных яиц. Условия и сроки реализации. Процессы, происходящие при запекании яиц, их влияние на качество изделия.

22. Влияние процессов происходящих при кулинарной обработке продуктов, на усвояемость, повышение калорийности, качество и безопасность кулинарной продукции.

23. Значение блюд из яиц в питании человека. Варка яиц в скорлупе и без скорлупы. Использование и правила отпуска вареных яиц. Приготовление и отпуск яичной каши. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд из вареных яиц. Изменение белковых веществ при варке.


24. Изменения крахмала при тепловой обработке и влияние их на пищевую ценность, качество готовых блюд и кулинарных изделий.

25. Блюда из тушеных овощей, ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление, подача, требования к качеству. Рагу овощное.

26. Значение в питании, классификация и ассортимент соусов. Технология приготовления красного соуса и его производных. Назначение, требования к качеству и хранению.

27. Блюда из круп. Ассортимент, характеристика, особенности обработки, подбор гарниров и соусов, подача.

28. Технологический процесс приготовления запеченных блюд из овощей, ассортимент, требования к качеству, подбор соусов, подача. Рулет картофельный с овощами.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.42/47

29. Блюда из бобовых. Подготовка сырья, правила варки, ассортимент, подбор соусов, правила подачи и оформления.

30. Технологический процесс приготовления супов с макаронными изделиями, ассортимент, последовательность закладки сырья, требования к качеству.

31. Технологический процесс приготовления фаршированных овощей, их ассортимент, оформление, подача, рекомендуемые соусы.

32. Технологический процесс приготовления белого основного соуса и его производных, использование, требования к качеству и хранению

33. Соусы сметанные и молочные, их ассортимент, технология приготовления и назначение. Требования к качеству, хранение.

34. Блюда из вареной, жареной птицы и кролика.

35. Правила варки и припускания мяса, субпродуктов, мясной гастрономии. Блюда из мяса отварного. Приготовление, отпуск, требование к качеству, условия и сроки реализации. Блюда из запеченного мяса.

36. Блюда из жареного мяса Правила жарки мяса крупным куском и мелкими кусками; определение готовности, гарниры и соусы. Процессы, происходящие при жарке мяса. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

37. Блюда из тушеного мяса. Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками, характеристика процессов, происходящих при том. Приготовление, отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.


38. Блюда из рубленого мяса натурального и рубленного с хлебом. Приготовление и отпуск, требования к качеству, условия и сроки реализации.

39. Приготовление и отпуск, требования к качеству блюд из жареных яиц и запеченных яиц. Условия и сроки реализации. Процессы, происходящие при запекании яиц, их влияние на качество изделия.

40. Блюда из припущенной и тушеной птицы, характеристика процессов, происходящих при этом. Приготовление и отпуск, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации

41. Приготовление, оформление, отпуск, требования к качеству жареных блюд из птицы и дичи. Условия и сроки хранения.

42. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из рубленой птицы. Характеристика процессов, происходящих при жарке изделий из рубленой птицы, условия и сроки хранения.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.43/47

43. Блюда из отварного мяса и субпродуктов: процессы, происходящие при варке, гарниры и соусы к ним.

44. Значение в питании блюд из творога. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из натурального творога

По товароведению:

1. Химический состав, строение, классификация яиц. Категории, требования к качеству. Дефекты, причины, использование.

2. Сыры - химический состав, классификация, производство, использование, требования к качеству, упаковка и хранение.

3. Виды кисломолочных продуктов - пищевая ценность, характеристика, отличие, требования к качеству, упаковка, хранение, использование.

4. Сгущенные молочные продукты - виды, отличие, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение. Использование в кулинарии.

5. Химический состав и пищевая ценность молока, характеристика видов молока, требования к качеству, упаковка, маркировка, сроки и режим хранения, использование в кулинарии

6. Колбасные изделия - пищевая ценность, классификация, характеристика вареных колбасных изделий, дефекты, хранение.

7. Алкогольные напитки - классификация, воздействие на организм, использование, упаковка и хранение. Ассортимент продукции местных производителей.

8. Мясокопченности - классификация, понятие о производстве, характеристика видов, требования к качеству и хранению, использование.

9. Химический состав, строение зерна. Виды круп, показатели качества, использование, упаковка. Хранение.


10. Мука – химический состав, процесс производства, характеристика качества пшеничной муки, требования к клейковине, упаковка, хранение.

11. Классификация овощей, характеристика групп. Корнеплоды – история, химический состав, качество, хранение, использование.

12. Качество пищевых продуктов и методы его определения.

13. Солёные рыбные товары, их классификация, способы посола, требования к качеству, использование, условия и сроки хранения.

14. Мясные консервы - классификация, назначение, маркировка, условия и сроки хранения.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.44/47

15. Пищевые жиры – ценность, классификация. Растительные масла, производство, виды, химический состав, требования к качеству, упаковка и хранение.

16. Химический состав и пищевая ценность овощей. Характеристика тыквенных овощей, качество, хранение.

17. Масло коровье – виды, производство, химический состав, требования к качеству сливочного, условия и режим хранения. Использование.

18. Классификация овощей, характеристика групп. Корнеплоды – история, химический состав, качество, хранение, использование.

19. Химический состав, строение зерна. Виды круп, показатели качества, использование, упаковка. Хранение.

20. Мука – химический состав, процесс производства, характеристика качества пшеничной муки, требования к клейковине, упаковка, хранение.

21. Классификация свежих плодов, химический состав, краткая характеристика групп. Субтропические и тропические плоды.

22. Пищевая ценность, производство и характеристика ассортимента хлеба, требования к качеству, дефекты, причины, упаковка и хранение.

23. Значение переработанных плодов, виды, характеристика сушеных плодов и ягод, использование, качество, упаковка, хранение.

24. Сахар - энергетическая ценность, производство, виды, показатели качества, использование, упаковка и хранение.

2.4. Перечень практических заданий для подготовки к экзамену по МДК.03.01


1. Выписать продукты для приготовления 100 порций трески отварной с гарниром (картофель отварной) и соусом польским. Сборник рецептов, колонка № 2.

2. Сколько порций творожных орешков по-русски можно приготовить при наличии 8,4 кг. творога и сколько других продуктов потребуется для этого.

3. Выписать продукты для соуса маринад овощной с томатом к 200 порциям трески жареной в маринаде. Сборник рецептов, колонка № 2. Заменить 3% уксус в соусе маринад 9%.

4. Выписать продукты для соуса маринад овощной с томатом к 200 порциям трески жареной в маринаде. Сборник рецептов, колонка № 2. Заменить 3% уксус в соусе маринад 9%.

5. Выписать продукты для приготовления соуса майонез к 100 порциям салата мясного по колонке № 1 Сборника рецептов.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.45/47

6. Выписать продукты для приготовления соуса майонез к 100 порциям салата мясного по колонке № 1 Сборника рецептур.

7. Выписать продукты брутто для приготовления сметанного соуса к 20 порциям печени тушеной в соусе по колонке № 1 Сборника рецептур.

8. Сколько порций цыплят припущенных можно приготовить, если поступило 65 кг. цыплят потрошенных 2 категории (выход 1 порции 50 г.).

9. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций говядины духовой, если мясо поступило 2 категории. Сборник рецептур, колонка № 1.

10. Выписать продукты брутто для приготовления котлет отбивных, приготовленных из 113,4 кг. баранины 2 категории, по колонке № 2 Сборника рецептур.

11. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций гуляша, с картофелем отварным. Сезон январь, по колонке № 1 Сборника рецептур.

12. Выписать продукты с учетом продуктов на гарнир-рис отварной для 100 порций тефтелей из говядины 1 вариант по колонке № 2 Сборника рецептур.

13. Выписать продукты с учетом продуктов на соус польский для приготовления 40 порций рыбы (филе) отварной (треска) по колонке № 1 Сборника рецептур

14. Выписать продукты с учетом продуктов на соус польский для приготовления 40 порций рыбы (филе) отварной (треска) по колонке № 1 Сборника рецептур

15. Выписать продукты с учетом продуктов на соус польский для приготовления 40 порций рыбы (филе) отварной (треска) по колонке № 1 Сборника рецептур

16. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций омлета натурального жареного, если используется сухое молоко. Сборник рецептур, колонка № 1.


17. Выписать продукты для приготовления 100 порций омлета с сыром. Яйца заменить яичным порошком. Сборник рецептур, колонка № 2

18. Рассчитайте выход яичницы со шпигом по колонке № 2 Сборника рецептур, если яйца поступили весом 60г. брутто.

19. Сколько картофеля надо взять (по 2-ой колонке Сборника рецептур) для приготовления 30 порций котлет картофельных в октябре и марте?

20. Определить количество пищевых и не пищевых отходов при разделке 25 кг. крупной щуки на филе с кожей без реберных костей.

21. Определить закладку сырья для приготовления котлетной массы на 400 порций рыбных тефтелей из судака (по 3-ей колонке Сборника рецептур).

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.46/47

22. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 15 кг. рыбы жареной, если на производство поступает хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный. Для жарки используют порционные куски не пластованной рыбы.

23. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 6 кг. фаршированной щуки, если на производство поступила щука мелкая.

24. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 40 порций биточков, если на производство поступила крупная треска. Определить выход полуфабриката, если выход готовых биточков - 100г. на порцию.

25. Необходимо приготовить 50 порций борща с капустой и картофелем в августе. На производстве отсутствует томатное пюре, но есть свежие помидоры. Определить закладку сырья в данном случае. Выход порции 500 г.

26. Определить закладку сырья брутто и нетто для приготовления 80 порций рассольника домашнего с бараниной (по 2-ой колонке Сборника рецептов). Выход порции 250г.

27. Определить закладку сырья брутто и нетто для приготовления 80 порций рассольника домашнего с бараниной (по 2-ой колонке Сборника рецептов). Выход порции 250г.

28. Определить набор сырья для приготовления 220 порций картофеля отварного в марте (по 2-ой колонке Сборника рецептов)


29. Необходимо приготовить 20 кг. картофельного пюре в январе и марте. Определить количество картофеля весом брутто (по 2-ой колонке Сборника рецептов).

30. Определить набор сырья для приготовления 60 порций капусты белокачанной с соусом сметанным с томатом (по 3-ей колонке Сборника рецептов).

31. Определить закладку сырья для приготовления 120 порций солянки домашней (по 2-ой колонке Сборника рецептов) в марте.

32. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 40 порций биточков, если на производство поступила крупная треска. Определить выход полуфабриката, если выход готовых биточков - 100г. на порцию

33. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 15 кг. рыбы жареной, если на производство поступает хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный. Для жарки используют порционные куски не пластованной рыбы.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 19.02.10.МДК.03.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.47/47

34. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций омлета натурального жареного, если используется сухое молоко. Сборник рецептур, колонка № 1.

35. Выписать продукты для приготовления 100 порций трески отварной с гарниром (картофель отварной) и соусом польским. Сборник рецептур, колонка №2.