ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине МДК 03.01

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине 4
2.Спецификации и варианты оценочных средств для текущей аттестации, для текущего контроля и промежуточной аттестации 9
3. Варианты оценочных средств 16

ПАСПОРТ
комплекта контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) разработаны в соответствии с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта– 3 семестр, курсовой работы - 4 семестр.

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование элемента умений/знаний
У1	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
У2	принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
У3	проводить расчеты по формулам.
У4	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.
У5	выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

У6	выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.
У7	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.
З1	ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
З2	классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.
З3	классификацию овощей и грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов.
З4	методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.
З5	принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).
З6	требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.
З7	методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы.
З8	требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов.
З9	основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.
З10	варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.
З11	варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.
З12	температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы,различных типов сыров.

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	*Промежуточная аттестация*
У1 Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
У3 Проводить расчеты по формулам.	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
У4 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.	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
У5 Выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	Лабораторная работа	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
У6 Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
У7 Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.	Практическое занятие, Лабораторная работа	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
З1 Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.	Практическое занятие, Реферат	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
З2 Классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.	Доклад	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
З3 Классификацию овощей и грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов.	Доклад	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр

34 Методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
35 Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
36 Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
37 Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы.	Практическое занятие, Реферат	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
38 Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов.	Лабораторная работа	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
39 Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.	Доклад	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
310 Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.	Реферат	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
311 Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	Реферат	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр
312 Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы,различных типов сыров.	Лабораторная работа, Доклад	Дифференцированный зачёт -3 семестр, курсовая работа - 4 семестр

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания[1]																			
	У1[2]	У2	У3	У4	У5	У6	У7	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З6	З9	З10	З11	З12
Раздел 1. Товароведная характеристика сырья																				
Тема 1.1. Классификация овощей	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 15**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**18**
Тема 1.2. Классификация грибов	**1, 13**	**13**	**15**	**13**	**13, 1**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 15**	**11**	**12**	**12, 1**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13**
Тема 1.3 Классификация сырьв	**1, 13**	**13**	**15**	**13**	**13, 15**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 12**
Раздел 2. Технологическое оборудование для раздачи горячих блюд																				
Тема 2.1. Технологическое оборудование для варки	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 2.2. Технологическое оборудование для жарки	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 17**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 2.3. Технлогическое оборудование для раздачи горячих блюд	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 17**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**

[1] Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

[2] Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

Раздел 3. Технологические процессы первичной обработки сырья и полуфабрикатов																				
Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление полуфабрикатов	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.2. Тепловая кулинарная обработка продуктов	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.3. Технологичя приготовления супов	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.4. Технология приготовления соусов	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.5. Технология приготовления блюд из овощей	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.6. Технология приготовления блюд из грибов	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.7. Технология приготовления блюд из рыбы	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.8. Технология приготовления блюд из мяса	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.9. Технология приготовления блюд из птицы	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15, 18**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**

Тема 3.10. Технология приготовления блюд из сыра	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.11. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15, 18**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Раздел 4. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания																				
Тема 4.1. Способы подачи блюд	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Раздел 5. Контроль качества готовой продукции																				
Тема 5.1. Контроль качества готовой продукции	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15, 18**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**

1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания[3]																			
	У1[4]	У2	У3	У4	У5	У6	У7	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З6	З9	З10	З11	З12
Раздел 1. Товароведная характеристика сырья																				
Тема 1.1. Классификация овощей	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 15**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**18**
Тема 1.2. Классификация грибов	**1, 13**	**13**	**15**	**13**	**13, 1**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 15**	**11**	**12**	**12, 1**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13**
Тема 1.3 Классификация сырьв	**1, 13**	**13**	**15**	**13**	**13, 15**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 12**
Раздел 2. Технологическое оборудование для раздачи горячих блюд																				
Тема 2.1. Технологическое оборудование для варки	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 2.2. Технологическое оборудование для жарки	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 17**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 2.3. Технлогическое оборудование для раздачи горячих	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 17**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**

[3] Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

[4] Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

блюд																				
Раздел 3. Технологические процессы первичной обработки сырья и полуфабрикатов																				
Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление полуфабрикатов	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.2. Тепловая кулинарная обработка продуктов	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.3. Технологичя приготовления супов	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.4. Технология приготовления соусов	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.5. Технология приготовления блюд из овощей	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.6. Технология приготовления блюд из грибов	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.7. Технология приготовления блюд из рыбы	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.8. Технология приготовления блюд из мяса	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.9. Технология приготовления	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13, 18**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18,**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15,**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**

блюд из птицы										**15**						**18**				
Тема 3.10. Технология приготовления блюд из сыра	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Тема 3.11. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15, 18**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Раздел 4. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания																				
Тема 4.1. Способы подачи блюд	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**
Раздел 5. Контроль качества готовой продукции																				
Тема 5.1. Контроль качества готовой продукции	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15, 18**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 18**

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства собеседования (устный опрос), лабораторных работ, дифференцированный зачёт, курсовая работа.

Собеседование, лабораторные работы, предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений, дифференцированный зачёт предназначен для промежуточной аттестации студентов по программе учебной дисциплины МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2.2 Контингент аттестуемых: *студенты 2 курса.*

Форма и условия аттестации: Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета (3 семестр), курсовой работы - 4 семестр по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

2.3. Время выполнения:

Устный опрос:

подготовка_30-40 _ мин;
оформление и сдача ___15-20___ мин;
всего 45-60 мин.

2.4. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Основные источники:

1.Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.
2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В.В.Усов .— 14-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017 .— 432 с.
3. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие .— 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 373 с.
4. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : Учебник .— 2, перераб. и доп. — Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 480 с.

Дополнительные источники:

1. Лихачева Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : Учебное пособие .— 1 .— Москва ; Москва : Издательский дом "Альфа-М" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 304 с.

Ресурсы Интернет сайтов:

http://school-collection.edu.ru

-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitanija.html - ЭОР по технологии продукции общественного питания.

http://www.100menu.ru/ – Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания.

Отечественные журналы:

a. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
b. Пищевая промышленность
c. Общепит. Бизнес и искусство
d. «Ресторатор»
e. «Торговое оборудование»
f. «Рестораны и гостиницы»
g. «Ресторанные ведомости.

2.5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

- Нормативно-техническая документация;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-методического материала: тестовые задания, ситуационные задачи, практические задания;
- раздаточный материал;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: ПК и мультимедиа проектор.

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект макетов оценочных средств для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием различны форм приведен ниже.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Вопросы устного опроса в форме собеседования

по дисциплине МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема Технология приготовления блюд из овощей и грибов

1. Контроль качества входящего сырья.
2. Способы размораживания овощей, грибов.
3. Кулинарное использование овощей различного ассортимента.
4. Способы тушения овощей.
5. Способы жарки грибов.
6. Способы жарки овощей.
7. Способы варкиовощей и грибов для первых блюд.
8. Сочетание овощей с мясом.
9. Сочетание овощей и грибов с рыбой.
10. Способы подачи грибов и овощей.
11. Порядок отбора образцов для бракеража блюд.
12. Допускаемые отклонения от выхода по рецептуре составных частей блюд из овощей и грибов.

Тема Технология приготовления блюд сыра

1. Контроль качества входящего сырья.
2. Ассортимент сыров.

3. Способы нарезки сыра различных сортов.
4. Способы тепловой обработки сыра.
5. Питательные вещества, содержащиеся в сыре.
6. Пищевая ценность сыров.
7. Сочетание сыра с различными кулинарными продуктами.
8. Способы подачи сыра.

Тема Технология приготовления соусов

1. Контроль качества входящего сырья.
2. Ассортимент соусов.
3. Технология приготовления красных соусов.
4. Технология приготовления белых соусов.
5. Способы приготовления сложных соусов.
6. Соусная станция.
7. Технология приготовления винных соусов.
8. Способы приготовления основных французских соусов.
9. Сочетание соусов с различными кулинарными продуктами.
10. Пищевая ценность соусов.

Тема Технология приготовления супов

1. Контроль качества входящего сырья.
2. Ассортимент супов.
3. Технология приготовления прозрачных супов.
4. Технология приготовления заправочных супов.
5. Технология приготовления пюреобразных супов.
6. Способы приготовления сложносоставных супов.
7. Сочетание супов с различными кулинарными продуктами.
8. Пищевая ценность супов.
9. Способы подачи супов.

Тема Технология приготовления блюд из рыбы

1. Контроль качества входящего сырья.
2. Способы размораживания рыбы.
3. Способы нарезания рыбы для жарки или запекания куском.
4. Способы тепловой обработки рыбы.
5. Припускание рыбы, температурные режимы.
6. Питательные вещества, содержащиеся в рыбе.
7. Пищевая ценность рыбы.
8. Сочетание рыбы с овощами.
9. Сочетание рыбы с крупами и бобовыми.
10. Способы подачи рыбы.

Тема Технология приготовления блюд из мяса

1. Контроль качества входящего сырья.
2. Способы размораживания туш мяса.
3. Кулинарное использование частей мяса.
4. Способы жиловки мяса.
5. Способы тушения мяса.
6. Способы жарки мяса крупным и мелкими кусками.
7. Способы варки мяса для первых и вторых блюд.
8. Сочетание мяса с овощами.
9. Сочетание мяса с крупами и бобовыми.
10. Способы подачи мяса.
11. Порядок отбора образцов для бракеража блюд.
12. Допускаемые отклонения от выхода по рецептуре составных частей блюд из мяса.

Тема Технология приготовления блюд из птицы

1. Контроль качества входящего сырья.
2. Способы размораживания тушек сельскохозяйственной птицы.
3. Кулинарное использование частей птицы.
4. Способы тушения птицы.
5. Способы фаршированя птицы.
6. Способы приготовления и офыормления банкетных блюд из птицы.
7. Варка тушек птицы.
8. Способы жарки птицы целиком, куском.
9. Сочетания птицы с гарнирами.
10. Допускаемые отклонения от выхода по рецептуре блюд из птицы.

Тема Контроль качества готовых блюд: первых, вторых, гарниров, соусов

1. Контроль температуры отпуска блюд, особенности органолептической оценки гарниров. птицы, рыбы.
2. Контроль температуры отпуска блюд, особенности органолептической оценки супов.
3. Контроль температуры отпуска блюд, особенности органолептической оценки соусов.
4. Контроль температуры отпуска блюд, особенности органолептической оценки вторых блюд из мяса.
5. Контроль температуры отпуска блюд, особенности органолептической оценки вторых блюд из рыбы.

6. Контроль температуры отпуска блюд, особенности органолептической оценки вторых блюд из птицы.
7. Контроль температуры отпуска блюд, особенности органолептической оценки вторых блюд из овощей и грибов.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ сформулирован грамотно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» - ответ сформулирован грамотно и в полном объеме, но имеют место некоторые неточности;
- оценка «удовлетворительно» - ответ сформулирован поверхностно (не в полном объеме), допускаются неточности;
- оценка «неудовлетворительно» - если не знает большей части вопроса и допускает существенные ошибки.

Преподаватель _____ О.Ю. Антропова
(подпись)

«__» _____ 20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Деловая (ролевая) игра

по дисциплине МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Тема (проблема, задача) – приготовление блюд из овощей и грибов
1**.** Овощи после размораживания приобрели не свойственный аромат и цвет, водянистую структуру.
2. Грибы загрязнены землёй, остатками растений.
4. Овощи имеют затхлый запах, плесневые включения, элементы гниения.
5. При варке для первых блюд овощи слишком мягкие, плохо держат форму.
6. Нарезка овощей не соответствует данному виду блюда.
7. При жарке грибы не подрумянились, имеют вид отваренных.
8. При запекании овощи имеют жухлый, сморщенный вид, жесткую консистенцию.

2. Тема (проблема, задача) – приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых
1. Крупа не соответствует заявленной категории.
3. Бобовые в первых блюдах имеют твердую консистенцию, плохо разжевываются.
4. Вязкая каша имеет слишком сухую консистенцию, плотнаяи затяжистая.
5. Рассыпчатая каша слишком водянистая, раплывается.
6. Бобовые в первых блюдах плохо держат форму, плёнка скрученная или отсутствует, консистенция кашеобразная.
7. Бобовые во вторых блюдах не сохраняют форму, имеют кашеобразную консистенцию.
8. Крупа в готовом блюде имеет посторонние включения, ухудшающие внешний вид при подаче.

3. Тема (проблема, задача) – приготовление блюд из мяса.
1. Мясо после размораживания приобрело не свойственный аромат и цвет.
2. Ромштекс из говядины имеет жесткую, затяжистую консистенцию .
3. Бифштекс из говядины сухой, не сочный с жесткой волокнистой структурой..
4. Котлеты плохо удерживают форму, имеют водянистую структуру.
5. Кусочки свинины в гуляше распадаются на отдельные волокна, образуя одну общую массу.
5. Рубленая котлетная масса имеет слишком крупные включения, плохо формуется.

4. Тема (проблема, задача) – приготовление блюд из рыбы.
1. Рыба после размораживания имеет несвойственный запах и цвет.
2 . При приготовлении порционных кусков белая морская рыба (треска, минтай, зубатка, морской окунь) распадается, стейки бесформенные.
3. Стейки из лосося имеют сухую консистенцию, жесткую структуру.
4. Фаршированная рыба утратила первоначальную форму.
5. Блюда из жареной речной рыбы имеют горьковатый привкус и желтый оттенок.

5. Тема (проблема, задача) - приготовление блюд из сельсконхозяйственной птицы.
1. Тушки кур, уток после размораживания имеют несвойственный аромат и цвет.
2. Котеты по-киевски утратили форму, имеют рыхлую консистенцию.
3. Рубленая котлеты имеют множество крупных включений.
4. Тушки боровой дичи жесткие с сухой консистенцией.
5. Тушки птицы при фаршировании потеряли необходимую форму.

Концепция игры
«Двойное кольцо Сократа». Участники деловой игры делятся на две группы: в центре и вокруг. В центре стоят семь стульев, шесть из них занимают участники, а седьмой – всегда свободен. Во внешнем круге, на периферии, существует запрет на разговоры – здесь можно только писать. Говорить и обсуждать тему могут только те, кто находится во внутреннем круге. Если у кого-то из внешнего круга возникает желание что-то высказать, он занимает свободный стул, и тогда кто-то из внутреннего круга должен уйти, освободив седьмой стул.

Целью игры является ведение группового обсуждения для организации коллективной аналитической или проективной работы, закрепление пройденного материала, применение на практике полученных знаний.

Роли:

- студенты наблюдатели, анализирующие предложения по решению проблемы (задачи);
- студенты – активно обсуждающие задачу и высказывающие способы решения проблемы.

Материально-техническое обеспечение

Аудитория, классная комната в которой возможно расположить участников игры по внешнему и внутреннему кругу. Нормативно-технологическая документация (НТД), учебная литература.

Ожидаемый результат

Итогами игры должны стать: проблемно-ориентированный анализ, выраженный в схеме или таблице, углубленная рефлексия позиций участников, варианты решения предложенных проблем.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвует в игре, выносит предложения по решению поставленной проблемы, грамотно и правильно формулирует возможные методы решения задачи;
- оценка «хорошо» - если он активно участвует в игре, выносит предложения по решению поставленной проблемы, грамотно формулирует возможные методы решения задачи, но допускает некоторые неточности;
- оценка «удовлетворительно» -студент участвует в ролевой игре не активно, формулирует свои предложения поверхностно (не в полном объеме), допускает неточности;
- оценка «неудовлетворительно»- …….

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он активно участвовал в игре и самостоятельно (или с помощью участников игры) нашёл решение поставленной задачи;

- оценка «не зачтено»- выставляется студенту, если он участвовал в игре не активно, не выносил предложения по решению поставленных проблем, не справился с поставленными задачами в игре.

Преподаватель _____ О.Ю. Антропова

(подпись)

«__»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

по дисциплине МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Темы докладов

1. Особенности приготовления кулинарной продукции из осетровых пород рыб.
2. Особенности приготовления кулинарной продукции из лососевых пород рыб.
3. Особенности приготовления блюд из речных пород рыб.
4. Особенности приготовления горячей кулинарной продукции из нерыбного морского сырья.
5. Особенности приготовления блюд из баранины.
6. Особенности приготовления банкетных блюд из дичи.
7. Особенности приготовления стейков.
8. Особенности приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.
9. Особенности приготовления кулинарной продукции из говядины.
10. Особенности приготовления банкетных блюд из рыбы.
11. Особенности приготовления овощных гарниров.
12. Особенности приготовления блюд из грибов.
13. Особенности приготовления блюд из круп.
14. Особенности приготовления горячей кулинарной продукции из макарон.
15. Особенности приготовления горячей кулинарной продукции из бобовых.
16. Особенности приготовления горячей кулинарной продукции из корнеплодов.
17. Особенности подачи блюд из овощей.
18. Особенности приготовления горячей кулинарной продукции из круп.

Структура доклада

1. Титульный лист.

2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада (простой план). Доклад может структурироваться

по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.

3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Даётся краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.
Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).

4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части доклада должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для доклада. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания доклада монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносится только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных.

Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки доклада:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-не нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных
доказательством (аргументом);
-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не полностью соответствует теме;
-фактические ошибки присутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;

-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не соответствует теме;
-много фактических ошибок;
-нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется несамостоятельность мышления;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана неправильная ссылка на источники.

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ О.Ю. Антропова
(подпись)

« » _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

по дисциплине МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Темы рефератов

1. Горячая кулинарная продукция Русской кухни
2. Горячая кулинарная продукция Французской кухни
3. Горячая кулинарная продукция Итальянской кухни
4. Горячая кулинарная продукция Японской кухни
5. Горячая кулинарная продукция Китайской кухни
6. Горячая кулинарная продукция Немецкой кухни
7. Горячая кулинарная продукция Скандинавской кухни
8. Горячие блюда Старославянской кухни.
9. Горячая кулинарная продукция Прибалтийской кухни
10. Горячая кулинарная продукция Дальневосточной кухни
11. Горячая кулинарная продукция стран Северной Африки
12. Горячая кулинарная продукция стран Ближнего Востока
13. Варианты подачи сложных банкетных блюд из мяса и боровой дичи
14. Варианты подачи сложных банкетных блюд из птицы и пернатой дичи
15. Варианты подачи сложных банкетных блюд из рыбы

Структура реферата

1. Титульный лист.

2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада (простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.

3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Даётся краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.
Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).

4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части реферата должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для реферата. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания реферата монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносится только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки реферата:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;

-не нарушена логика изложения материала;

-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных
доказательством (аргументом);

-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не полностью соответствует теме;
-фактические ошибки присутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не соответствует теме;
-много фактических ошибок;
-нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется несамостоятельность мышления;

-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана неправильная ссылка на источники.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;
- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ О.Ю. Антропова
(подпись)

« _____ » 20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОНИИ

КУРСОВАЯ РАБОТА (ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ)

по МДК 03.01 «Технология приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Проект № 1

Тема: Изучение видов оборудования, инвентаря, посуды для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Цель работы: изучение оборудования и инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Формирование компетенций: ОК 1- 5, ПК 3.1-3.4

Задание к самостоятельной работе

1. Ознакомьтесь с видами оборудования и инвентаря из каталогов лабораторного оборудования ведущих фирм для лаборатории.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты:

Формирование компетенций: ОК 1-4,8,9, ПК 3.1-3.4

Задание к творческому проекту:

1.Ознакомьтесь с видами оборудования и инвентаря из каталогов ведущих фирм.

2. Методические рекомендации по подготовке презентаций :

Презентация (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:

- постановки темы, цели и плана выступления;

- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам
- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;
- предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций-проектов:

1.Машины для обработки овощей.
2.Машины для обработки мяса и рыбы.
3.Машины для обработки муки и теста.
4.Машины для нарезки хлеба и гастрогомических продуктов.
5.Машины для мытья столовой посуды и приборов.

Проект № 2

Тема: Приготовление сложной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.

Цель работы: изучить приготовление сложной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Формирование компетенций: ОК 1-4,8,9, ПК 3.1-3.4

Задание к творческому проекту

Задание 1. Методические рекомендации по подготовке проекта:

Презентация-проект (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по

определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:
- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам:
- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;
- предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций-проектов:

1. Экзотическая рыба (рыба из тропических вод).
2. Морские водоросли в кулинарии.
3. Красная, черная и искусственная икра.
4. Двухстворчатые и брюхоногие моллюски (выбор, хранение, чистка, скрытие).
5. Маринады и панировки для рыбы.

Проект № 3

Тема: Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи для сложной кулинарной продукции.

Цель работы: изучить приготовление сложной кулинарной продукции из домашней птицы и пернатой дичи.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Формирование компетенций: ОК 1- 5, ПК 3.1-3.4

Задание к творческому проекту:

1. Методические рекомендации по подготовке презентаций :

Презентация (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:

- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам

- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;
- предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций-проектов:

1. Ассортимент блюд из фаршированной птицы.
2.Ассортимент кулинарной продукции из пернатой дичи.
3. Ассортимент сложной кулинарной продукции из домашней птицы.
4.Индейки и гуси на праздничном столе.
5.Рулеты из птицы и с птицей.

Проект № 3

Тема: Приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов, макарон и бобовых.

Цель работы: изучить приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и бобовых.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с

литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Формирование компетенций: ОК 1- 5, ПК 3.1-3.4

Задание к творческому проекту:

1. Методические рекомендации по подготовке презентаций :

Презентация (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:

- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам

- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;
- предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций-проектов:

1. Ассортимент блюд из овощей.
2.Ассортимент кулинарной продукции из бобовых.
3. Ассортимент сложной кулинарной продукции из грибов.
4. Овощи-гриль – здоровая кухня.
5. Ассортимент кулинарной продукции из макарон.

Критерии оценки:

Презентация-проект оценивается по пятибалльной системе

Оценка «отлично» выставляется студенту, если получено более 95 баллов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если получено более 75 баллов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если получено более 50 баллов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если менее 50 баллов.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОНИИ

Перечень лабораторных работ

по МДК 03.01 «Технология приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Лабораторная работа № 1

Приготовление заправочных, пюре-образных и прозрачных супов.

Цель работы: научиться готовить сложные горячие первые кулинарные блюда, определять выход готовых блюд. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество продукции, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 3.1-3.4

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд.
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления кулинарной продукции из мяса и субпродуктов (заявка на занятие).
- Технологические карты.
- Таблица оценки качества блюд.

Ход урока

Приготовить:

а) Рассольник домашний;
б) Суп-лапша домашняя;
в) Солянка сборная мясная;
г) Суп-пюре из овощей.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов; продолжительность тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов; изменение массы блюд после тепловой обработки (в сравнении со Сборником рецептур); выход готовых фактически и по Сборнику рецептур.

Лабораторная работа № 2

Приготовление соусов

Цель работы: научиться готовить сложные соусы, определять выход готовых блюд. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество продукции, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 3.1-3.4

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд.
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления кулинарной продукции из мяса и субпродуктов (заявка на занятие).
- Технологические карты.
- Таблица оценки качества блюд.

Ход урока

Приготовить:

а) Соус красный основной;
б) Соус белый основной;
в) Соус томатный;
г) Соус польский.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов; продолжительность тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов; изменение массы блюд после тепловой обработки (в сравнении со Сборником рецептур); выход готовых фактически и по Сборнику рецептур

Лабораторная работа № 3

Приготовление кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.

Цель работы: научиться готовить сложные горячие кулинарные блюда из мяса и субпродуктов, определять потери при тепловой обработке, выход готовых блюд. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество продукции, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 3.1-3.4.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд.
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления кулинарной продукции из мяса и субпродуктов (заявка на занятие).
- Технологические карты.
- Таблица оценки качества блюд.

Ход урока

Приготовить:

а) Антрекот;
б) Печень жареная с жиром;
в) Гуляш;

г) Тефтели.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов; продолжительность тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов; изменение массы блюд после тепловой обработки (в сравнении со Сборником рецептур); выход готовых фактически и по Сборнику рецептур.

Лабораторно-практическая работа № 4

Приготовление кулинарной продукции из рыбы

Цель работы: научиться готовить сложные горячие кулинарные блюда из рыбы, определять потери при тепловой обработке, выход готовых блюд. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество продукции, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 3.1-3.4.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд.
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления кулинарной продукции из рыбы (заявка на занятие).
- Технологические карты.
- Таблица оценки качества блюд.

Ход урока

Приготовить:

а) Треска припущенная с белым соусом;

б) Карп запеченый;

в) Судак отварной с польским соусом;

г) Морской окунь жареннный с луком по-ленинградски.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов; продолжительность тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов; изменение массы блюд после тепловой обработки (в сравнении со Сборником рецептур); выход готовых фактически и по Сборнику рецептур.

Лабораторно-практическая работа № 5

Приготовление кулинарной продукции из птицы и пернатой дичи

Цель работы: научиться готовить сложные горячие кулинарные блюда из птицы и пернатой дичи, определять потери при тепловой обработке, выход готовых блюд. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество продукции, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 3.1.-3.4..

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд.
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления кулинарной продукции из рыбы (заявка на занятие).
- Технологические карты.
- Таблица оценки качества блюд.

Ход урока

Приготовить:

а) Куры отварные с гарниром;
б) Рагу из птицы;
в) Котлеты по-киевски;
г) Перепела жареные.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов; продолжительность тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов; изменение массы блюд после тепловой обработки (в сравнении со Сборником рецептур); выход готовых фактически и по Сборнику рецептур.

Лабораторная работа № 6

Приготовление блюд из овощей и грибов.

Цель работы: научиться готовить горячие блюда из овощей и грибов, определять выход готовых блюд. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество продукции, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 3.1-3.4

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд.
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления кулинарной продукции из мяса и субпродуктов (заявка на занятие).
- Технологические карты.
- Таблица оценки качества блюд.

Ход урока

Приготовить:

а) Картофельное пюре;
б) Овощи в молочном соусе;
в) Котлеты морковные;
г) Зразы картофельные.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов; продолжительность тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов; изменение массы блюд

после тепловой обработки (в сравнении со Сборником рецептур); выход готовых фактически и по Сборнику рецептур.

Лабораторная работа № 7

Приготовление мучных блюд, гарниров, кулинарных изделий.

Цель работы: научиться готовить горячие мучные блюда, гарниры, кулинарные изделия, определять выход готовых блюд. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество продукции, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 3.1-3.4

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд.
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления кулинарной продукции из мяса и субпродуктов (заявка на занятие).
- Технологические карты.
- Таблица оценки качества блюд.

Ход урока

Приготовить:

а) Пельмени отварные;
б) Манты с бараниной;
в) Вареники с творожным фаршем;
г) Картофельный пай.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов; продолжительность тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов; изменение массы блюд после тепловой обработки (в сравнении со Сборником рецептур); выход готовых фактически и по Сборнику рецептур.

Критерии оценки и нормы оценки лабораторно-практической работы:

Лабораторная работа оценивается по пятибалльной системе.

Критерии	Метод оценки	Критерии оценки			
		Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт не представлен в указанный срок.
Способ-	Просмотр материалов	Четкое	Затруднения в	Ошибки в	Большое число

ность выполнить исследования		заполнение таблицы измерений и выполнение исследований. Без затруднений выполняет задания.	выполнении исследований	исследований	ошибок при выполнении задания.
Использование всего доступного технического оборудования	Просмотр материалов, технический контроль	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.
Использование полученные знаний и умений для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин.	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать знания соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать межпредметные знания при решении задач
Оформление отчёта	Просмотр материалов	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен небрежно	Отчёт оформлен небрежно.
Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной лексикой при сдаче (защите) отчёта	Собеседование	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Заметная неуверенность в ответах и действиях.	Неуверенные ответы на вопросы, незнание профессиональной лексики и терминологии.

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ Кудряшова Т.Р.

(подпись)

« » _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень практических работ

по МДК 03.01 «Технология приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Практическое занятие№ 1

Тема: «Проверка работы оборудования».

Цель работы: Уметь проверить и подготовить поварское оборудование к работе.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК 3.1-3.4;

Ход урока

Проверка работы, электроплит, индукционных плит, комбайна, миксера, пекарского шкафа, жарочного шкафа, слайсера, тестомесильной машины, пароконвектомата.

Практическое занятие№ 2

Тема: «Определение потерь при тепловой обработке рыбы».

Цель работы: Определять потери при тепловой обработке рыбы; определять потери при остывании изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК 3.1-3.4;

Ход урока

Расчет процента потерь при тепловой обработке полуфабрикатов из рыбы и готовых рыбных блюд . (Решение производственных ситуаций по расчету).

Практическое занятие№ 3

Тема: «Оценка органолептических показателей качества блюд из мяса»

Цель работы: Определять органолептические показатели качества полуфабрикатов и готовых блюд из мяса при варке, тушении, жарке.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК 3.1-3.4;

Ход урока

Определение вкуса, цвета, запаха, консистенции полуфабрикатов и готовых блюд из мяса. Сравнение с нормативной документацией показателей качества.

Практическое занятие№ 4

Тема: «Оценка органолептических показателей качества блюд из овощей и грибов»

Цель работы: Определять органолептические показатели качества полуфабрикатов и готовых блюд из овощей и грибов при варке, тушении, жарке.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК 3.1-3.4;

Ход урока

Определение вкуса, цвета, запаха, консистенции полуфабрикатов и готовых блюд из овощей и грибов. Сравнение с нормативной документацией показателей качества.

Практическое занятие№ 5

Тема: «Оценка органолептических показателей качества блюд из круп и бобовых»

Цель работы: Определять органолептические показатели качества полуфабрикатов и готовых блюд из круп и бобовых при варке, тушении, жарке.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК 3.1-3.4;

Ход урока

Определение вкуса, цвета, запаха, консистенции полуфабрикатов и готовых блюд из круп и бобовых. Сравнение с нормативной документацией показателей качества.

Практическое занятие№ 6

Тема: «Оценка органолептических показателей качества сыра»

Цель работы: Определять органолептические показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из сыра.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК 3.1-3.4;

Ход урока

Определение вкуса, цвета, запаха, консистенции полуфабрикатов и готовых блюд из сыра. Сравнение с нормативной документацией показателей качества.

Критерии и нормы оценки практических работ:

Практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценки (содержательная характеристика)
«2»	Работа не выполнена полностью. Студент не владеет теоретическим материалом, допуская ошибки по сущности рассматриваемых (обсуждаемых) вопросов, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.
«3»	Работа не выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«4»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«5»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ Кудряшова Т.Р.

(подпись)

« » _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ТЕСТЫ

по МДК 03.01 «Технология приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Тест № 1

Вариант 1

1.Какой борщ заправляют чесноком, растертым ссалом?
а) «Московский»; б) «Украинский»; «Флотский».
2. Для чего настаивают супы после окончания варки?
а) для формирования вкуса и аромата; б) для улучшения цвета;
в) чтобы овощи сталимягче.
3. Какую солянку подают без сметаны?
а) сборную мясную; б) грибную; в) рыбную.
4. Какой из рассольников готовят безкартофеля?
а) «Ленинградский»; б) «Московский»; в) «Домашний».
5. На каких бульонах готовятсолянки?
а) костных; б) концентрированных; в) бульонныхкубиках
6. Какая форма нарезки для овощей используется в холодныхсупах?
а) соломка; б) мелкие кубики; в) ломтики.
7. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежнойконсистенции?
а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными.
8.Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:
а) кубиками; б) дольками; в) соломкой; г) кружочками.
9. Производным какого соуса является кисло-сладкийсоус?
а) сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного.
10. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочногосоуса?
а) сухая; б) жировая; в)холодная.
11. Производным какого соуса является соустоматный?
а) белого; б) красного; в) молочного; г) лукового.
12. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца изелени?
а) белое вино; б) паровой; в) польский; г) рассол.
13. При отпуске каких блюд используют маринад овощной стоматом?
а) овощей жареных; б) рыбы жареной; в) мяса отварного.

14. Установите соответствие названия борща особенностям его приготовления:

	Название супа	Рецептура	
1	«Московский»	А	фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;
2	«Украинский»	Б	в бульоне варят копчености, нарезка овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;
3	«Флотский»	В	форма нарезки овощей следующая: картофель — брусочками, капуста и другие овощи — соломкой; борщ заправляют чесноком и салом;
4	«Сибирский»	Г	готовят без картофеля, отпускают с набором мясопродуктов, в бульоне варят ветчинные кости, при отпуске подают ватрушки с творогом.

15. Определите продукты необходимые дляприготовления:

1 Соуса польского	А	яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;
	Б	масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;
	В	яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;
	Г	масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.
2 Соуса сметанного с луком	А	сметана, сливочное масло, мука, бульон, лук, кетчуп
	Б	сливки, сливочное масло, мука, бульон, лук
	В	сметана, мука, бульон, лук, кетчуп
	Г	сметана, сливочное масло, мука, бульон, кетчуп

16. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают:
а)соломкой; б)кубиками; в)ломтиками; г)брусочками.
17. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают:
а)соломкой; б) брусочками; в) дольками.
18. Не очищают от кожицы редис:
а)красный; б) белый.
19. Для приготовления морковных котлет морковьнарезают:
а)соломкой; б)дольками; в)ломтиками.
20. Ломтики картофеля можнополучить:
а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

20. Шашки – форманарезки:
а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.
21. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают:
а) шашками; б) соломкой; в) дольками.
22. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласноиспользованию:

1) кольца;	а) для фаршей, крупяныхсупов;
2) полукольца;	б) для тушеных блюд, щей из свежейкапусты;
3) крошка;	в) для соусов,супов;
4) дольки;	г) для шашлыков, жарки вофритюре.

23. Ромбиками нарезают:
а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.
24. Перезрелые помидоры используют:
а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.
25. В воде хранят:
а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зеленьукропа.
26. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде:
а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.
27. Как сохранить зеленый цвет овощей приварке?
а) варить принизкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.
28. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?
а) в кипящую; б)в холодную; в) в теплую.
29. Почему картофельное пюре имеет вязкуюконсистенцию?
а) картофель протерли горячим; б) картофель протери холодным; в) добавили холодное молоко.
30. Пай – картофель, жаренный во фритюре,нарезанный
а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.
31. При температуре 250-280º С овощи
а) жарят основным способом; б) жарятво фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.
32. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?
а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль;
в) не добавили уксус.
33. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы
а)зразы; б) котлеты; в) рулет.
34. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?
а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

35. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости → промывают→ вырезают место прикрепленияплодоножки.
а) сладкий перец; б) баклажан в) помидор; г) огурец.
36. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют
а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.
37. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой:
а) ОС; б) ОВ; в) ОК.
38. Фаршированные овощи:
а) варят; б) запекают; в) жарят.
39. Морковь пассеруют
а) для перехода в жир красящихвеществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.
40. Горячие овощные блюда хранят на раздаче:
а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.
41. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу.
42. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин.
43. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита.
44. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
а) окунь; б) маринка; в)ставрида.
45. У каких рыб перед тепловой обработкой снимаюткожу?
а) сом, зубатка, угольная, камбала; б) судак, сом, сабля;
в) нототения, треска, хек.
Допишите предложения:
46. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а посодержанию она превосходит мясо.
47. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие значительно повышает его ценность.
48. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к и в питании пожилыхлюдей.
49.Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон испособствуют.

Допишите предложения...

50. Припускают рыбу, обладающую ... . Припускание дает возможность сохранить в рыбе ... и ееформу.

51.Порционные куски рыбы заливают ... водой, плотно закрывают крышкой, нагревают до кипения и ... температуры не ниже 80°С.

52.Порционные куски отпускают в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более ...мин.

53. Для жарки рыбы используют растительное масло, а также ….

54.Выберите правильный вариант ответа:

За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?

а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при t = 40 °С свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде; б) белки свертываются; в) глютин при охлаждении образуетжеле.

55. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на1 порцию?

а) 75, 100, 125; б) 100, 125, 150; в) 200.

56. Как определить готовность жареной рыбы?

а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков; б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части; в) по вкусу, по внешнему виду.

57. Какие питательные вещества содержатся в рыбе?

а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества; б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D; в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

58. Почему рыбу варят и припускают при t= 85...90°С?

а) порционные куски рыбы сохраняют форму; б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно.

59.С какой целью при варке и припускании рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, кореньпетрушки?

а) повышают витаминную активность; б) улучшают вкус и запах; в) улучшают цвет.

60.Какую панировку используют для зраз рубленых?

а) сухарная, б) двойная, в) мучная, г) хлебная.

61. Что означает термин «жиловка»?

а) удаление сухожилей, пленок, хрящей; б) отделение мякоти от костей;

в) панировка мяса в сухарях.

62. Зачем мясообсушивают?

а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;

б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках; в) мясо после этого становится мягче.

63. От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

64. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во

фритюре хранят в холодильнике?

а) чтобы не отстала панировка; б)чтобы масло былозастывшим;

65. Определите и впишите название блюда поописанию:

Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганый хрен, рядом укладывают ....., поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло или яичницу-глазунью.

66. Вставить пропущенные слова.

Технология приготовления бефстроганов: мясо, нарезанное длиной мм, кладут на репчатым луком, заливают сметанным соусом,добавляют и доводят до кипения. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.

67. С какой целью мясо для жаренья отбивают?

а) для равномерной тепловой обработки б) разрыхления соединительной ткани в) выравнивания толщины куска, г) сглаживания поверхности

68. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками:

1.
2.
3.

69. Как определить готовность изделия из котлетной массы в процессе тепловой обработки?

_____

70. Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы?

а) котлеты«по-киевски»; б) шницель «по-столичному»; в) котлеты«Пожарские».

71. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

а) потрошоная;
б) не ощипанная;
в) упитанная.

Тема: Блюда и гарниры из овощей

Вариант 1

1. Объяснить размягчение овощей при варке?
2.Почему добавление жира обязательно при тушении и припускании моркови?
3.Назовите количество жира и молока, необходимого для приготовления 1 кг картофельного пюре.
4.Перечислите виды жареного картофеля.
5.Определите название блюда: картофель, яйца, лук репчатый, маргарин, сухари или мука, жир, соус или сметана.
6.Перечислите продукты, входящие в состав фарша для картофельных зраз.
7. Назовите температуру жарки овощей основным способом и во фритюре.
8. Перечислите соусы, применяемые для блюда «картофельная запеканка».
9. Опишите подачу блюда «морковь, припущенная в молочном соусе».
10. Время хранения тушеных и овощных блюд?

Вариант 2

1. Объяснить образование клейкой, тягучей массы при протирании остывшего картофеля для пюре.
2. Объяснить необходимость добавления уксуса или лимонной кислоты при длительной тепловой обработке свеклы.
3. Назовите количество фритюра, необходимого для приготовления 1 кг картофеля «фри»
4. Перечислите овощи, которые жарят в сыром виде, основным способом.
5. Определите название блюда: свекла, манная крупа, яйца, творог, сухари, жиры, соус или сметана.
6. Перечислите продукты, входящие в состав фарша для голубцов овощных.
7. Назовите температуру запекания овощных блюд.
8. Перечислите соусы, применяемые для блюда «крокеты картофельные».
9. Опишите подачу блюда «Шпинат с яйцом».
10. Время хранения отварного картофеля, картофельного пюре и капусты отварной?

Тест № 2
Тема: «Горячие мясные блюда»

Вариант 1

1. Перечислите 4 фактора, влияющие на устойчивость коллагена при тепловой обработке.
2. Приведите классификацию блюд из мясной котлетной массы по способам тепловой обработки.
3. Каковы процентные потери при варке мяса?

4. Перечислите виды шашлыков и назовите вид их тепловой обработки.
5. Какие пряности добавляют при тушении мяса?
6.Определите название блюда: говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) или свинина (лопаточная часть, шея), жир, лук репчатый, томат-пюре, мука, гарнир.
7. Опишите подачу блюда «Эскалоп в соусе».
8. Назовите три степени готовности ростбифа.
9. Какие соусы используют для приготовления блюда «Бефстроганов»?
10. Укажите время хранения мяса отварного в горячем (55-65ºС) и охлажденном виде (2 - 4ºС).
11. Подготовленное мясо для варки закладывают в ___ воду, с расчетом на 1 кг мяса ___ л. воды.
а) 500 – 1000 мл., б) 1000 – 1500 мл., в) 1500 – 2000 мл., г) от 3000 мл.
12. Во избежание чего рекомендуется закладывать лавровый лист именно в конце варки, а не вначале или в середине ТО?
13. Соотнесите среднее время варки с видом сельскохозяйственных животных:
1. 2 – 2,5 ч., 2. 1 - 1,5 ч..
а) говядина, б) телятина, в) баранина, г) свинина.
14. Что значит название Айриштю?
а) баранина с овощами, б) телятина с овощами,
в) свинина с овощами, г) говядина с овощами.
15. Каким процессом обуславливается размягчение мяса?
16. Жаренные изделия из мяса считаются готовыми, если температура в толще кусков говядины ___ °С, свинины — ___ °С.
17. Способ подачи жареного блюда "Филе натуральное".
18. Почему мясо диких животных обычно имеет более темный цвет?
19.Требования к качеству блюд из мяса, что не допускается?
20. Что такое автолиз мяса?

Вариант 2

1. Впишите пропущенные слова: экстрактивные вещества придают ___ и ___ мясным блюдам.
2. Приведите классификацию мясных блюд по способам тепловой обработки.
3. Каковы потери при жарке мяса порционными кусками?
4. Назовите два способа приготовления тушеных мясных блюд.
5. Для размягчения соединительной ткани мяса при тушении какие можно добавить продукты?
6. Определите название блюда: говядина (боковая и наружная часть задней ноги), жир, томат-пюре, лук репчатый, мука, помидоры, огурцы соленые, картофель, чеснок.
7. Опишите подачу блюда: «Филе в соусе».
8. Назовите три способа подачи бифштекса натурального.

9. Какие соусы используют для приготовления блюда «Печень по-строгановски»?
10. Укажите время хранения тушеного мяса при температуре 55-65ºС и 2-4ºС.
11. Масса мяса для варки крупным кусом составляет:
а) 500 – 1000 гр., б) 1000 – 1500 гр., в) 1500 – 2000 гр., г) от 3000 гр.
12. Почему лавровый лист закладывают в конце варки мяса (за 5 минут)?
13. Отварное мясо нарезают ___ волокон по ___ куска на порцию, заливают небольшим количеством бульона…
14.«Сухое» отварное мясо указывает на нарушение санитарных правил, в следствии чего так получилось?
15. Масса порционных полуфабрикатов для жарки составляет:
а) 40 - 170 гр., б) 40 – 270 гр., в) 40 - 370 гр., г) 40 - 470 гр.
16.Бифштекс нарезают под ___ углом из утолщенной части ___, толщиной ___ см, слегка отбивают.
17. Технология приготовления крутонов.
18. Способ подачи жареного блюда "Лангет натуральный".
19. Какое блюдо из перечисленных называется «Броше»?
а) почки, жаренные в сухарях, б) печень, жаренная в муке.
20. Под действием чего происходят автолитический процесс в мясе?

Тест № 3

Тема: «Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья»

Вариант 1

1. Пищевая ценность рыбы определяется содержанием ____ белков.
2. При определенной температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в _____ .
3. При какой температуре рекомендуется варить и припускать рыбу?
а) 80-90ºС, б) 45-50ºС, в) 90-95ºС.
4. На сколько процентов белки рыбы легче усваиваются, чем белки сельскохозяйственных животных?
а) 97, б) 86, в) 95.
5. Пищевую ценность блюд из рыбы можно повысить ____ , _____ .
6. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита?
а) альбумины, б) глобулины, в) экстрактивные, г) коллаген.
7. Сыромороженных креветок варят:
а) 3 мин, б) 5 мин, в) 7 мин, г) 10 мин.
8. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60ºС:
а) 2 ч, б) 1 ч, в) 30 мин, г) 1,5 ч.
9. При ТО процентные потери массы рыбы составляют ___ - ___, что в двое меньше потерь мяса крупного рогатого скота.
10. При какой ТО жир рыб вытапливается?
а) тушение, б) варка и припускание, в) жарка.

11. Для варки порционные куски рыбы укладывают в рыбные котлы в __ __ кожей ___ и заливают ___ водой так, чтобы она была на ___ см выше уровня рыбы.
12. Определить название блюда из рыбы, указать способ тепловой обработки, вид панировки по описанию приготовления полуфабрикатов: из филе рыбы без кожи и костей нарезают тонкие широкие куски, слегка отбивают в пласт толщиной 0,5-0,6 см, соль, перец, заворачивают с фаршем придавая изделиям продолговатую форму.
13. Написать пять областей применения чистого филе рыбы.
14. Определить название блюда и продолжить описание технологии его приготовления: филе с кожей и без костей нарезают кусочками массой 25-30 г, кладут в сотейник с жиром, добавляют огурцы соленые, бульон и припускают до готовности. Затем к рыбе добавляют каперсы, пассерованное томатное пюре, лук, перец черный, лавровый лист, кипятят 8-10 мин. На смазанную жиром порционную сковороду …
15. Составьте технологическую схему приготовления котлетной массы из рыбы без пересечения стрелок.

Вариант 2

1. В зависимости от способа тепловой обработки блюда из рыбы подразделяются на ____, ____, ____, ____, ____.
2. При какой температуре начинается денатурация мышечных белков рыбы?
а) 30ºС, б) 40ºС, в) 50ºС, г) 70ºС.
3. Коллаген рыбы ___ устойчив, чем коллаген мяса.
4. Особенностью мяса рыб является высокое содержание _____ веществ.
5. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:
а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;
б) молоко, мука, яйца, соль;
в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар;
г) мука, молоко, масло растительное, яйца, соль.
6. В пряном отваре варят рыбу:
а) рыбу с приятным запахом; б) речную рыбу;
в) морскую рыбу; г) треску, зубатку, камбалу.
7. При варке раков добавляют:
а) зелень, специи, лук, морковь;
б) зелень ароматических кореньев, укроп, перец, лавровый лист, соль;
в) соль, специи;
г) соль.
8. Для варки рыбы порционными кусками не используют:
а) чистое филе, б) филе с кожей,
в) филе с кожей и костями, г) куски-кругляши.
9. Изменение белков соединительной ткани происходит из-за белка ____ .
10. Для варки рыбы на 1 кг берется ___ л воды.
а) 2,5 л, б) 2 л, в) 3 л, г) 1,5 л.

11. Какое блюдо из жаренной рыбы можно приготовить из предложенного набора продуктов: картофель, репчатый лук, треска, соль, перец, мука, масло растительное.
12. Перечислить продукты для маринования рыбы при приготовлении блюда «Рыба в тесте жаренная».
13. Восстановить последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски». Какой соус используется при приготовлении?
1. Полить маслом; 2. Посыпать сухарями, тертым сыром; 3. Нарезать филе с кожей без костей на порционные куски; 4. Уложить рыбу на сковороду с жиром; 5. Залить ___ соусом; 6. Запечь в жарочном шкафу; 7. Уложить ломтики вареного картофеля; 8. Посыпать солью, перцем.
14. Какое блюдо из рыбной котлетной массы можно приготовить, имея следующие продукты: треска, хлеб пшеничный, молоко или вода, грибы свежие или сушеные, лук репчатый, масло растительное, сухари, соль, перец.
15. Составьте технологическую схему приготовления кнельной массы из рыбы без пересечения стрелок.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если 9-10 правильных ответов;
- оценка «хорошо»- 7-8 правильных ответа;
- оценка «удовлетворительно»- 5-6 правильных ответа;
- оценка «неудовлетворительно» -1 -4 правильных ответа.

Преподаватель _____
(подпись)

«__» _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Вопросы для дифференцированного зачёта
(3 курс)

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

1. Классификация овощей, условия хранения и требование к качеству.
2. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству.
3. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству.
4. Пищевая ценность овощей, группы овощей, правила их обработки.
5. Пищевая ценность овощей, группы овощей, правила их обработки.
6. Обработка и нарезка шпинатных, салатных, десертных, консервированных овощей.
7. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных, плодовых овощей
и грибов.
8. Тепловая кулинарная обработка продуктов, её значение.
9. Основные, вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки.
10. Значение первых блюд в питании. Классификация супов. Требование к качеству.
11. Классификация и технология приготовление заправочных супов и бульонов.
12. Классификация и технология приготовление прозрачных и холодных супов.
13. Классификация и технология приготовления крем-супов.
14. Организация технологического процесса для приготовления супов.
15. Значение соусов в питании. Классификация соусов.
16. Виды пассировок и их характеристика. Соус красный основной и его производные.
17. Соус белый основной и грибной, и их производные. Требование к качеству.
18.Соус сметанный, молочный и их производные. Требование к качеству.
19. Соусы на сливочном масле. Сладкие соусы. Требование к качеству.
20. Классификация и требования к качеству супов и соусов.
21. Стационарные и опрокидывающие пищеварочные котлы.
22. Последовательность включения в работу пищеварочных котлов и их классификация.

23. Автоклавы. Принцип действия и требования к безопасности.
24. Сковороды электрические, принцип действия и правила эксплуатации.
25. Плиты электрические, принцип действия и правила эксплуатации.
26.Жарочные шкафы, параконвектоматы принцип действия и правила эксплуатации.
27. Оборудование для раздачи горячих блюд, принцип действия и правила эксплуатации.
28. Последовательность включения в работу электрических сковород, жарочных шкафов. Требования к безопасности.
29. Последовательность включения в работу автоклавов и параконвектоматов. Требование к безопасности.
30. Технологическое оборудование для варки, жарки и раздачи горячих блюд.

Билеты для дифференцированного зачёта:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 1** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 1
2. 11
3. 21

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 2** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 12
3. 22

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 3** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 3
2. 13
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 4** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 14
3. 24

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 5** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 5
2. 15
3. 25

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 6** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 16
3. 26

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 7** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 8
2. 18
3. 28

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 8** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 9
2. 19
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 9** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 10
2. 20
3. 30

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 10** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 13
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 11** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 14
3. 24

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 12** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 1
2. 17
3. 22

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 13** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 18
3. 31

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 14** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 5
2. 19
3. 26

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 15** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 13
3. 30

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 16** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 10
2. 12
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 17** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 7
2. 11
3. 25

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 19** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 8
2. 15
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 20** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 9
2. 16
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Критерии оценивания дифференцированного зачёта по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Зачёт проводится устно по билетам. Каждый билет включает 3 вопроса

Оценка экзамена	**Требования к знаниям**
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель Кудряшова Т.Р. _____

_____

«__»_____20__г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Вопросы для Экзамена
(4 курс)

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

1. Технология приготовления бульонов. Требования к качеству.
2. Технология приготовления супов. Требования к качеству.
3. Технология приготовления соусов. Требования к качеству.
4. Значение овощных блюд в питании. Пищевая ценность овощей.
5. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.
6. Блюда и гарниры из вареных овощей. Технология приготовления. Требования к качеству.
7. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Технология приготовления. Требования к качеству.
8. Блюда и гарниры из жареных овощей. Технология приготовления. Требования к качеству.
9. Блюда и гарниры из тушеных овощей.Технология приготовления. Требования к качеству.
10. Блюда из запеченных овощей. Технология приготовления. Требования к качеству.
11. Оценка органолептических показателей качества блюд из овощей.
12. Технология приготовления блюд из грибов. Технология приготовления. Требования к качеству.
13. Значение горячих рыбных блюд в питании. Пищевая ценность рыб.
14. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.

15. Блюда из отварной рыбы. Технология приготовления. Требования к качеству.

16. Блюда из припущенной рыбы. Технология приготовления. Требования к качеству.

17. Блюда из жаренной рыбы. я Технология приготовления. Требования к качеству.

18. Блюда из запеченной рыбы. Технология приготовления. Требования к качеству.

19. Блюда из рыбной котлетной и кнельной массы. Технология приготовления. Требования к качеству.

20. Блюда из морепродуктов. Технология приготовления. Требования к качеству.

21. Значение горячих мясных блюд в питании. Пищевая ценность мяса.

22. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.

23. Варка мясных продуктов. Технология приготовления. Требования к качеству.

24. Жарка мяса крупным куском. Технология приготовления. Требования к качеству.

25. Жарка мяса порционным куском. Технология приготовления. Требования к качеству.

26. Жарка мяса мелким куском. Технология приготовления. Требования к качеству.

27. Жарка мяса панированным куском. Технология приготовления. Требования к качеству.

28. Тушеные блюда из мяса. Технология приготовления. Требования к качеству.

29. Запеченные блюда из мяса. Технология приготовления. Требования к качеству.

30. Блюда из рубленого мяса и котлетной и кнельной массы. Технология приготовления. Требования к качеству.

31. Оценка органолептических показателей качества блюд из мяса.

32. Блюда из сельскохозяйственной птицы, отварные. Технология приготовления. Требования к качеству.

33. Жареные блюда из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления. Требования к качеству.

34. Тушеные блюда из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления. Требования к качеству.

35. Блюда из дичи. Технология приготовления. Требования к качеству.

36. Органолептическая оценка блюд из птицы.

37. Технология приготовления блюд из сыра. Требования к качеству.

38. Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке.

39. Каши. Правила варки. Технология приготовления. Требования к качеству.

40. Блюда из круп. Технология приготовления. Требования к качеству.

41. Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления. Требования к качеству.

42. Оценка органолептических показателей качества блюд из круп.

43. Оценка органолептических качеств блюд из макаронных изделий.

44. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.

45. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы.

46. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из мяса и птицы.

47. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов, сыра.

48. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

49. Варианты сервировки, оформления и способы подачи соусов.

50. Критерии оценки качества компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.

51. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.

52. Технология приготовления соуса красного и белого основного и их производные. Требования к качеству.

53. Технология приготовления прозрачных супов. Требования к качеству.

54. Автолиз мяса.

55. Технология приготовления заправочных супов. Требование к качеству.

56. Панировка, виды и назначение. Требование к качеству.

56. Пассеровка. Технология приготовления. Требование к качеству.

57. Технология приготовления блюд из дикой птицы. Требование к качеству.

58. Технология приготовления блюд из диких животных. Требование к качеству.

59. Назначение и организация горячего цеха на предприятии общественного питания.

60. Оборудование, инвентарь и посуда для горячего цеха на предприятии общественного питания. Ассортимент и назначение.

Билеты для Экзамена:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 1** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

4. 1
5. 11
6. 21

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 2** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 12
3. 22

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 3** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 3
2. 13
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 4** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 14
3. 24

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 5** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

4. 5
5. 15
6. 25

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 6** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 16
3. 26

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 7** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 8
2. 18
3. 28

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 8** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

4. 9
5. 19
6. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Билет № 9 Экзаменационный** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 10
2. 20
3. 30

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 10** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 13
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 11** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 14
3. 24

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 12** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора __ _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

4. 1
5. 17
6. 22

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 13** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 18
3. 31

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 14** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 5
2. 19
3. 26

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 15** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора __ _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 13
3. 30

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 16** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

4. 10
5. 12
6. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 17** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора __ _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 7
2. 11
3. 25

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 19** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 8
2. 15
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № _1_ от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный Билет № 20** по дисциплине **МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 9
2. 16
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Критерии оценивания экзамена по МДК 03.01
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Экзамен проводится устно по билетам. Каждый билет включает 3 вопроса

Оценка экзамена	**Требования к знаниям**
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель Кудряшова Т.Р. _____
«__»_____20__г.

Приложение 1

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

№ п/п Код оценочного средства	*Тип оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Представление оценочного средства в фонде*
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля

4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание	Комплект разноуровневых задач и заданий

		объектов изучения в рамках определѐнного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объѐма знаний обучающегося по определѐнному разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий

		выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажѐр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретѐнных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажѐре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения,	Перечень документов подлежащих анализу,

		характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО