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

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине……4
2.Спецификации и варианты оценочных средств для
текущей аттестации……9
3. Спецификации и варианты оценочных средств
для промежуточного контроля…… 11

ПАСПОРТ
комплекта КОС по учебной дисциплине Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

1.1.Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета (2 семестр), экзамена (3 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.10 Технология общественного питания*;*

программы учебной дисциплины МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения[1] (освоенные умения, усвоенные знания)	**Наименование элемента умений/знаний**
У1	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
У2	использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
У3	проводить расчеты по формулам;
У4	безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
У5	выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
У6	выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
У7	оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.
З1	ассортимент канапе, легких и сложных

[1] Комплексные умения и знания из ФГОС СПО и программы учебной дисциплины

	холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
З2	варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
З3	правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
З4	способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
З5	требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
З6	требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
З7	органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
З8	температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
З9	ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
З10	правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
З11	правила соусной композиции сложных холодных соусов;
З12	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
З13	технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы,

	мяса и птицы, соусов;
З14	варианты комбинирования различныхспособов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
З15	методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.

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 холодной кулинарной продукции; У2 - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; У3 - проводить расчеты по формулам; У4 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; У5 - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; У6 - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; У7 - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.	Защита практических занятий; Защита лабораторных занятий; Тестирование.	дифференцированный зачет (2 семестр), экзамен (3 семестр)
З1 - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;	Защита практических занятий; Защита лабораторных занятий; Тестирование.	дифференцированный зачет (2 семестр), экзамен (3 семестр)
З2 - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и		

пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;		
З3 - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;		
З4 - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;		
З5 - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;		
З6 - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;		
З7 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;		
З8 - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;		
З9 - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;		
З10 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;		
З11 - правила соусной композиции сложных холодных соусов;		
З12 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное		

использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;		
З13 - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;		
З14 - варианты комбинирования различныхспособов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;		
З15 - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.		

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

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания**																					
	У 1	**У 2**	**У 3**	**У 4**	**У 5**	**У 6**	**З 1**	**З 2**	**З 3**	**З 4**	**З 5**	**З 6**	**З 7**	**З 8**	**З 9**	**З 10**	**З 11**	**З 12**	**З 13**	**З 14**	**З 15**	**З 16**
Тема 1.1.	131	17	17	17	13	13	13	13	15	13	13	13	17	13	13	13	13	12	13	17	13	13
Тема 1.2	18	18	1817	18	18	18	18	18	13	15	15	13	1517	13	1517	1517	1517	13	13	1517	1517	13
Тема 2.1	13	13	13	1517	13	13	13	13	13	13	13	1517	11	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Тема 3.1	13	13,1	13	13	13	131	13	1517	13	1517,1	131	13	13,1	13,1	13,1	13	13	13	13	1517	13	13
Тема 4.1	13	13,1	13	13	13	13,1	13	1517	13	15,17,1	13,1	13	13,1	13,1	13,1	13	13	13	13	1517	13	13

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

Содержание учебного материала по	**Тип контрольного задания**																					
	У 1	**У 2**	**У 3**	**У 4**	**У 5**	**У 6**	**З 1**	**З 2**	**З 3**	**З 4**	**З 5**	**З 6**	**З 7**	**З 8**	**З 9**	**З 10**	**З 11**	**З 12**	**З 13**	**З 14**	**З 15**	**З 16**

программе УД																						
Тема 1.1.	131	17	17	17	13	13	13	13	15	13	13	13	17	13	13	13	13	12	13	17	13	13
Тема 1.2	18	18	1817	18	18	18	18	18	13	15	15	13	1517	13	1517	1517	1517	13	13	1517	1517	13
Тема 2.1	13	13	13	1517	13	13	13	13	13	13	13	1517	11	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Тема 3.1	13	13,1	13	13	13	131	13	1517	13	1517,1	131	13	13,1	13,1	13,1	13	13	13	13	1517	13	13
Тема 4.1	13	13,1	13	13	13	13,1	13	1517	13	15,17,1	13,1	13	13,1	13,1	13,1	13	13	13	13	1517	13	13

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства собеседования (устный опрос), лабораторных работ, экзамена.

Собеседования, лабораторные работы предназначен для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Контингент аттестуемых:студенты 2-3 курса.

2.2.Форма и условия аттестации: Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета (2 семестр), экзамена (3 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.

Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 .— 208 с.

Рагель, С. И.Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.

Кащенко, В. Ф.Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие .— 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 373 с.

Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017 .— 816 с.

Интернет-ресурсы

1. http://www.bestlibrary.ru On–line библиотека
2. http://www.lib.msu.su/ научная библиотека МГУ
3. http://www.vavilon.ru/ Государственная публичная научно–техническая библиотека России
4. http://www.edic.ru Электронные словари

2.5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

Наименование	Кол – во
Мультимедийный проектор	1
Сковороды	4
Сотейники	4
Кастрюли 3.5 л.	2
Весы настольные	2
Плитки электрические	2
Планетарный миксер	1
Сито	2
Ножи	6
Столовые приборы	10
Разделочные доски	6

Мясорубка	2
Паровая баня	1
Сотейники	5
Плиты индукционные	3
Куттер	1
Конвекционная печь	1
Методические указания по выполнению лабораторных работ	На каждого студента
Нормативно-технологическая документация (НТД)	На каждую бригаду студентов

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Вопросы устного опроса в форме собеседования

по дисциплине **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

(наименование дисциплины)

Раздел 1.Приготовление холодных блюд и закусок

Тема «Технология приготовления холодных блюд»

1. Значение в питании холодных блюд.
2. Технология приготовления гарниров для холодных блюд.
3. Технология приготовления желе для холодных блюд.
4. Ассортимент бутербродов.
5. Технология приготовления бутербродов.
6. Требования к качеству бутербродов.
7. Ассортимент салатов.
8. Ассортимент винегретов.
9. Технология приготовления салатов.
10. Технология приготовления винегретов.

11. Требования к качеству салатов.
12. Требования к качеству винегретов.
13. Ассортимент холодных соусов.
14. Технология приготовления холодных соусов.
15. Требования к качеству холодных соусов.
16. Определение потерь при холодной обработке сырья.
17. Определение потерь при тепловой обработке сырья.
18. Расчет количества порций из имеющихся продуктов.
19. Составление технологических схем на холодные блюда.
20. Взаимозаменяемость сырья при приготовлении холодных блюд.
21. Взаимозаменяемость сырья при приготовлении холодных соусов.
22. Определение качества готовой холодной продукции.

Тема «Технология приготовления холодных закусок»

1. Ассортимент легких холодных закусок из овощей.
2. Ассортимент сложных холодных закусок из овощей.
3. Технология приготовления легких холодных закусок из овощей.
4. Технология приготовления сложных холодных закусокиз овощей.
5. Требования к качеству легких холодных закусок из овощей.
6. Требования к качеству сложных холодных закусок из овощей.
7. Ассортимент легких холодных закусок из мяса.
8. Ассортимент сложных холодных закусок из мяса.
9. Технология приготовления легких холодных закусок из мяса.
10. Технология приготовления сложных холодных закусок из мяса.
11. Требования к качеству легких холодных закусок из мяса.
12. Требования к качеству сложных холодных закусок из мяса.
13. Ассортимент легких холодных закусок из рыбы.
14. Ассортимент сложных холодных закусок из рыбы.
15. Технология приготовления легких холодных закусок из рыбы.
16. Технология приготовления сложных холодных закусок из рыбы.

17. Требования к качеству легких холодных закусок из рыбы.

18. Требования к качеству сложных холодных закусок из рыбы.

20. Ассортимент бутербродов.

21. Технология приготовления открытых бутербродов.

22. Технология приготовления закрытых бутербродов.

23. Технология приготовления комбинированных бутербродов.

24. Технология приготовления закусочных бутербродов.

25. Требования к качеству бутербродов.

26. Технология приготовления закусок из яиц.

27. Технология приготовления горячих закусок.

28. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.

29. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении легких закусок.

30.Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса.

Раздел 2. Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных блюд и соусов

Тема «Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных блюд и соусов»

1. Назначение, устройство машин для нарезки сырых овощей.

2. Принцип действия машин для нарезки сырых овощей.

3. Правила эксплуатации при работе на машинах для нарезки сырых овощей.

4. Техника безопасностипри работе на машинах для нарезки сырых овощей.

5. Назначение, устройство машин для нарезки варёных овощей.

6. Принцип действия машин для нарезки варёных овощей.

7.Правила эксплуатации при работе на машинах для нарезки варёных овощей.

8. Техника безопасностипри работе на машинах для нарезки варёных овощей.

9.Назначение, устройство универсального привода для холодного цеха.

10. Принцип действия универсального привода для холодного цеха.

11.Правила эксплуатации универсального привода для холодного цеха.

12. Техника безопасностипри работе на универсальном приводе для холодного цеха.

13.Назначение, устройство машин для нарезки хлеба.

14. Принцип действия машин для нарезки хлеба.

15. Правила эксплуатации при работе на машинах для нарезки хлеба.

16. Техника безопасностипри работе на машинах для нарезки хлеба.

17. Назначение, устройство машин для нарезки гастрономических продуктов.

18. Принцип действия машин для нарезки гастрономических продуктов.

19. Правила эксплуатации при работе на машинах для нарезки гастрономических продуктов.

20. Техника безопасностипри работе на машинах для нарезки гастрономических продуктов.

21. Назначение, устройство холодильного оборудования.

22. Принцип действия холодильного оборудования.

23. Правила эксплуатации при работе с холодильным оборудованием.

24. Техника безопасностипри работе с холодильным оборудованием.

Раздел 3 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема «Сервировка и подача холодных блюд и закусок»

1. Сервировка, назначение.

2. Методы сервировки подачи холодных блюд.

3. Методы сервировки подачи холодных закусок.

4. Методы сервировки подачи салатов.

5. Методы сервировки подачи винегретов.

6. Методы сервировки подачи бутербродов.

7. Способы сервировки подачи холодных блюд.

8. Способы сервировки подачи холодных закусок.

9. Способы сервировки подачи салатов.

10. Способы сервировки подачи винегретов.

11. Способы сервировки подачи бутербродов.

12. Декорирование блюд сложными холодными соусами.

13. Методы и способы сервировки подачи канапе.

14. Методы и способы сервировки подачи банкетных блюд.

Раздел 4 Контроль качества готовой продукции

Тема «Контроль качества готовой продукции»

1. Требования и основные критерии качества продуктов для приготовления канапе.

2. Требования и основные критерии качества дополнительных ингредиентов для приготовления канапе.

3. Требования и основные критерии качества продуктов для приготовления легких холодных закусок.

4. Требования и основные критерии качества дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок.

5.Требования и основные критерии качества продуктов для приготовления сложных холодных закусок.

6.Требования и основные критерии качества дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.

7.Требования и основные критерии качества продуктов для приготовления легких холодных блюд.

8. Требования и основные критерии качества дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных блюд.

9. Требования и основные критерии качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд.

10. Требования и основные критерии качества дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд.

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 _____ Н.С. Никифорова

(подпись)

«__» _____20 г.

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

Деловая (ролевая) игра

по дисциплине **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

(наименование дисциплины)

1. Тема (проблема, задача) – приготовление желе для холодных блюд

1.1. Желе полностью не застыло.

1.2. Желе получилось мутным.

1.3. Наблюдается процесс синерезиса.

1.4. Желе пересолено.

1.5. Рисунок на разрезе желе не совпадает с ожидаемым.

2.Тема (проблема, задача) – приготовление холодных соусов

2.1. Приготовленный соус не обладает однородной консистенцией.

2.2. Цвет приготовленного соуса не соответствует заявленному.

2.3. Для приготовления соуса отсутствуют некоторые ингредиенты.

2.4. На поверхности соуса образовалась пленка.

2.5. Нарушены сроки хранения соуса.

3. Тема (проблема, задача) – приготовление салата с птицей или дичью

3.1. На производстве отсутствует фасоль стручковая консервированная.

3.2. Отварной картофель нарезан ломтиками.

3.3. Майонез горчит.

3.4. На производстве отсутствует спаржа.

3.5. Необходима интересная подача салата.

4. Тема (проблема, задача) –поросенок фаршированный

4.1. У поросенка не удалена шерсть.

4.2. На поросенке отсутствует клеймо.

4.3. Бульон необходимо использовать на другие нужды.

4.4. Отсутствуют фисташки.

4.5. Разрез поросенка после ТО лопнул.

5. Тема (проблема, задача) – соус майонез

5.1. На предприятии отсутствует уксус 3%-ный.

5.2. Муку пшеничную прогрели с жиром.

5.3. Яично-масленая смесь не превращается в густую.

5.4. На поверхности образовалась пленка.

5.5. Замечен прогорклый запах готового соуса.

2. 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.

3. Роли:

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

4. Материально-техническое обеспечение

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

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

Преподаватель _____ Н.С. Никифорова
(подпись)

«__»_____ 20 г.

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

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

1. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача закусок из овощей.
2. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача закусок из мяса.
3. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача закусок из рыбы.
4. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача закусок из птицы.
5. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача холодных блюд из овощей.
6. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача холодных блюд из рыбы.
7. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача холодных блюд из мяса.
8. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача холодных блюд из птицы.
9. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача холодных соусов на уксусе.
10. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача холодных соусов на растительном масле.
11. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача холодных соусов на сливочном масле.
12. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача холодных соусов производных от «Майонеза».
13. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача закусок из яиц.

14. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.

15. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы

16. Последовательность сборки овощерезательной машины.

17. Последовательность сборки машины для нарезки гастрономических продуктов.

18. Последовательность сборки привода универсального.

19. Требования к качеству холодных закусок.

20. Требования к качеству холодных блюд.

21. требования к качеству холодных соусов.

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.

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_____ Н.С. Никифорова

« » _____20 г.

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

Темы рефератов

1. Холодные блюда, закуски и соусы Русской кухни.
2. Холодные блюда, закуски и соусы Французской кухни.
3. Холодные блюда, закуски и соусы Грузинской кухни.
4. Холодные блюда, закуски и соусы Итальянской кухни.
5. Холодные блюда, закуски и соусы Японской кухни.
6. Холодные блюда, закуски и соусы Скандинавской кухни.
7. Холодные блюда, закуски и соусы Китайской кухни.
8. Современные блюда, закуски и соусы Европейской кухни.
9. Холодные блюда, закуски и соусы Украинской кухни.
10. Холодные блюда, закуски и соусы Немецкой кухни.
11. Холодные блюда, закуски и соусы Армянской кухни.
12. Холодные блюда, закуски и соусы Северной Африки.
13. Холодные блюда, закуски и соусы Карело-финской кухни.
14. Холодные блюда, закуски и соусы Прибалтийской кухни.
15. Холодные блюда, закуски и соусы Венгерской кухни.
16. История возникновения холодных блюд на Руси.
17. История возникновения холодных закусок на Руси.
18. История возникновения холодных соусов на Руси.

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_____ Н.С. Никифорова

(подпись)

« » _____20 г.

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

Перечень лабораторных работ

По МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Лабораторно-практическая работа 1

Определение органолептических показателей холодных блюд

Цель работы:научиться готовить сложные холодные блюда, определять потери при холодной и тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7; ПК2.1; ПК2.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

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

Ход урока

Приготовить:

а) Винегрет овощной с сельдью.

б) Салат мясной.

в) Салат витаминный.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери при тепловой обработке, продолжительность тепловой обработки, выход блюда.

Лабораторно-практическая работа 2

Определение органолептических показателей холодных закусок

Цель работы:научиться готовить сложные холодные блюда, определять потери при холодной и тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7; ПК2.1; ПК2.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

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

Ход урока

Приготовить:

г) Бутерброд с килькой и яйцом.

д) Закрытый бутерброд с сыром.

е) Канапе с бужениной или окороком.

ж) Бутерброд с рыбными продуктами.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери при тепловой обработке, продолжительность тепловой обработки, выход блюда.

Лабораторно-практическая работа 3

Определение органолептических показателей холодных соусов

Цель работы:научиться готовить сложные холодные блюда, определять потери при холодной и тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7; ПК2.1; ПК2.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

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

Ход урока

Приготовить:

ж) Соус на растительном масле.

з) Салатную заправку.

и) Соус на уксусе белый.

к) Соус на уксусе красный.

л) Соус на сливочном масле.

м) Соус апельсиновый.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери при тепловой обработке, продолжительность тепловой обработки, выход блюда.

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	Отчёт представлен в указанный срок,	Отчёт представлен в указанный срок, не требует допол-	Отчёт представлен в указанный срок, не требует допол-	Отчёт не представлен в указанный срок.

	материалов	не требует дополнительного времени на завершение	нительного времени на завершение	нительного времени на завершение	
Способность выполнить исследования	Просмотр материалов	Четкое заполнение таблицы измерений и выполнение исследований. Без затруднений выполняет задания.	Затруднения в выполнении исследований	Ошибки в исследований	Большое число 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_____ Н.С. Никифорова

(подпись)

« » _____20 г.

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

Перечень практических работ

По МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Практическое занятие№1

Тема: «Расчет рецептур для приготовления холодных блюд»

Цель работы: определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1, ОК3, ОК6, ОК7; ПК2.1.

Ход урока

Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд. (Решение производственных ситуаций по расчету сырья).

Практическое занятие№2

Тема: «Определение потерь при тепловой обработке сырья»

Цель работы: определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1, ОК3, ОК6, ОК7; ПК2.1.

Ход урока

Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд после тепловой обработке. (Решение производственных ситуаций по расчету сырья).

Практическое занятие№3

Тема: «Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц»

Цель работы: определять потери при холодной и тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1, ОК3, ОК6, ОК7; ПК2.1.

Ход урока

Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд из яиц. (Решение производственных ситуаций по расчету сырья).

Практическое занятие№ 4

Тема: «Произвести перерасчет взаимозаменяемости сырья при приготовлении холодных блюд»

Цель работы: определять потери при тепловой и холодной обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд, уметь правильно подбирать и взаимозаменять сырье..

Формирование компетенций: ОК1, ОК3, ОК6, ОК7;ПК2.1.

Ход урока

Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд с учетом взаимозаменяемости. (Решение производственных ситуаций по расчету сырья).

Практическое занятие№5

Тема: «Расчет количества порций из имеющихся продуктов»

Цель работы: определять потери при тепловой и холодной обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1, ОК3, ОК6, ОК7;ПК2.1.

Ход урока

Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд и закусок. (Решение производственных ситуаций по расчету сырья).

Практическое занятие №6

Тема: «Приготовление сложных холодных блюд и закусок»

Цель работы: определять потери при холодной и тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК», ОК3, ОК6, ОК7; ПК2.1.

Ход урока

Составление технологических схем холодных сложных десертов.

Критерии и нормы оценки практических работ

Практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценки (содержательная характеристика)
«2»	Работа 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 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.

Преподаватель_____ Н.С. Никифорова

(подпись)

« » _____20 г.

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

ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

ТЕСТЫ

ВАРИАНТ 1

Текст задания:

1. Технология приготовления салата картофельного.

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 25 порций.

3. Ситуационная задача:при приготовлении салата «Витаминный» у вас не оказалось лимонного сока. Чем можно заменить недостающего ингредиента?

4.Что из перечисленного не относится к специям:

а) перец душистый б) паприка

в) сельдерей г) корица

д) мята

5.Задача: определить количество отходов (кг) при обработке 100кг молодого картофеля. Отходы 20%.

ВАРИАНТ 2

Текст задания:

1. Технология приготовления салата из кукурузы и филе птицы.

2. Составить технологическую карту приготовления и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача:при приготовлении салата из капусты вы много добавили лимонного сока. Как можно исправить ситуацию?

4. Какие из перечисленных операций входят в обработку капусты: а) сортировка

б) удаление кочерыжки в) доочистка

д) срезание донца е) очистка

Задача:определить массу брутто картофеля, если при обработке его в декабре месяце отходы составили 17 кг. Отходы – 30%.

ВАРИАНТ 3

Текст задания:

1. Технология приготовления винегрета овощного с сельдью.

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: при приготовлении салата с использованием яблок, что необходимо предпринять от их потемнения?

4. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

а) для размягчения,

б) для сохранения витаминов,

в) для сохранения цвета.

Задача:рассчитайте, сколько сырого картофеля массой брутто потребуется в январе для приготовления 75 порций картофельных котлет?

ВАРИАНТ 4

Текст задания:

1. Технология приготовления канапе с икрой, семгой и осетриной.

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 12 порций.

3. Ситуационная задача: получив заказ на банкет в количестве 50 человек, в меню которого вошло много салатов из вареных овощей. Время банкета13.00 часов. Что вы предпримите для того, чтобы заказ был выполнен в срок?

4. Какая операция лишня в обработке лука?

а) удаление донца,

б) очистка,

в) доочистка,

г) мойка.

Задача:зная количество продуктов на 1000г соуса майонез, рассчитать, сколько их потребуется для приготовления 50, 75 и 100г соуса?

ВАРИАНТ 5

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Сельдь под шубой».

2. Составить технологическую карту блюда и выполнить расчет на 25 порций. 3.Ситуационная задача: можно ли изменить состав овощей для приготовления рагу из овощей и от чего это зависит?

4. Вкакую воду следует погружать свежемороженый зеленый горошек, чтобы в нем сохранились витамины:

а) холодную,

б) подсоленную,

в) кипящую.

5. Задача: рассчитайте, сколько очищенного картофеля можно получить из 150 кг картофеля массой брутто в марте?

ВАРИАНТ 6

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Поросенок отварной с хреном».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет.

3. Ситуационная задача: в каком случае при тушении капусты не добавляют уксус?

4. Что такое меланж?

а) смесь яиц, молока и муки, б) смесь яиц и молока,

в) замороженная смесь белков и желтков.

Задача: рассчитайте, сколько моркови массой брутто необходимо взять, чтобы получить 110 кг очищенной моркови в январе?

ВАРИАНТ 7

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Форшмак из сельди с яблоками».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: дайте ответ на кулинарную загадку: как называются овощи, которые очень популярны в мировой кулинарии? Появившись в России, они не сразу попали на наш стол. Одни из них использовались в декоративных целях: их можно было видеть на окнах в горшках среди других комнатных цветов; другие – украшали своими цветами замысловатые прически модниц на свадебных балах.

4. Для чего вареные яйца быстро охлаждают под холодной водой?

Задача: рассчитайте количество отходов, полученное при разделке 75 кг осетра на звенья с кожей для варки.

ВАРИАНТ 8

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Закуска из баклажанов».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: почему при варке порционных полуфабрикатов рыбу заливают горячей водой, а при варке целыми тушками или звеньями – холодной?

4. Какие корнеплоды содержат каротин?

а) свекла, б) морковь,

в) репа, г) редька.

Задача: определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций омлета, если для 1 порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

ВАРИАНТ 9

Текст задания:

1. Технология приготовления салата «Деревенский» овощного.

2. Составить технологическую карту приготовления салата и выполнить расчет на 25 порций.

3. Ситуационная задача: дайте ответ на кулинарную загадку: в рукописных памятниках 16 в. встречаются такие блюда, как «карасики тельные»,«кружочки тельные», «кулебяка тельная». Что же представляло собой эти блюда?

4.Для того , чтобы свекла сохраняла свою окраску при тепловой обработке, добавляют:

а) сахар, б) томат-пюре, в) воду, г) уксусную или лимонную кислоту.

Задача: рассчитайте, сколько порций винегрета овощного получится из 10 кг картофеля сырого в январе, если масса 1 порции составляет 150 г?

ВАРИАНТ 10

Текст задания:

1. Технология приготовления салата «Домашний».

2. Составить технологическую карту приготовления салата и выполнить расчеты на 17 порций.

3. Ситуационная задача; некоторые сорта картофеля сильно развариваются, пропитываются водой, в результате чего вкус готового блюда ухудшается. Как можно предотвратить эти дефекты?

4. Какая операция лишняя в обработке лука?

а) удаление донца, б) очистка, в) доочистка, г) мойка.

Задача: определите, какое количество чистого филе можно получить при разделке 20 кг неразделанного судака?

ВАРИАНТ 11

Текст задания:

1. Технология приготовления закуски «Рулеты из лаваша»».

2. Составить технологическую карту приготовления закуски и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: какой прием нужно использовать, чтобы при жарке мелкими кусками мясо не теряло большого количества жидкости?

4. Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:

а) антоциан, б) пектин, в) канцероген, г) соланин.

Задача: определите массу неразделанного окуня, если при разделке на филе с кожей и костями отходы составили 8 кг.

ВАРИАНТ 12

Текст задания:

1. Технология приготовления закуски рулет «Особый».

2. Составить технологическую карту приготовления закуски и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: дайте ответ на кулинарную загадку, почему рассольник, казалось бы чисто русское блюдо, не упоминается в кулинарных книгах и других источниках до середины 18 в.?

4. Как варят свежемороженые овощи:

а) размораживают, б) не размораживают, в) варят в упаковке.

Задача: в ресторане «Восточная кухня» используют по 2 кг острой ткемалевой подливки ежедневно. Какое количество барбариса сушеного потребуется для ее замены?

ВАРИАНТ 13

Текст задания:

1.Технология приготовления блюда рулет из цыплят с омлетом «Радуга».

2.Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 25 порций.

3. Ситуационная задача: почему перед закладыванием в бульон бобовые промывают, заливают холодной водой и замачивают?

3. Какие из этих специй не относятся к синтетическим:

а) хлорид натрия, б) глутамат натрия, в) хмели-сунели, г) двууглекислый натрий, д) карри.

Задача: рассчитать, какое количество сушеных белых грибов необходимо для замены 20 кг шампиньонов свежих.

ВАРИАНТ 14

Текст задания:

1.Технология приготовления закуски «Корзиночка с языком и ветчиной».

2.Составить технологическую карту приготовления закуски и выполнить расчет на 25 порций.

3. Ситуационная задача: почему для придания вкуса и аромата в соусы вводят сухое и полусладкое вино, которое наливают в хорошо разогретую сковороду и доводят до кипения?

4. Верное ли утверждение в пункте 3:

а) да, б) нет.

5. Задача: рассчитать закладку специй для приготовления 20 порций картофеля отварного.

ВАРИАНТ 15

Текст задания:

1. Технология приготовления закуски «Валованы с курицей».

2. Составить технологическую карту приготовления закуски и выполнить расчет на 25 порций.

3. Ситуационная задача: почему при ручном приготовлении майонеза получают менее стойкую эмульсию, чем при механическом взбивании?

4. Какая операция лишняя в обработке свеклы:

а) сульфитация, б) очистка, в) доочистка, г) мойка.

Задача: 40 кг капусты белокочанной свежей обработали, нашинковали и стерли с солью для салата. Какое количество капусты должно при этом получиться?

ВАРИАНТ 16

Текст задания:

1. Технология приготовления холодного блюда «Филе из кур под майонезом заливное».

2. Составить технологическую карту приготовления холодного блюда и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: объясните, почему абрикосовый соус в отличие от клюквенного готовят без загустителя?

4. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

а) айву, яблоки, груши; б) малину, землянику, мандарины, ананасы; в) сливы, абрикосы, вишню.

Задача: сколько отходов получится при обработке 40 кг свежих помидоров?

ВАРИАНТ 17

Текст задания:

1.Технология приготовления холодного блюда «Печень фаршированная по-брестски».

2. Составить технологическую карту приготовления холодн

3. Ситуационная задача: почему сырое яйцо усваивается очень плохо, а сырое взбитое или сваренное всмятку хорошо?

4. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

а) корицей, б) ванилином, в) майораном.

Задача: какое количество шампиньонов консервированных необходимо для получения 1300г шампиньонов для салата?

ВАРИАНТ 18

Текст задания:

1.Технология приготовления закуска холодная из креветок.

2. Составить технологическую карту приготовления закуски и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: почему зеленые овощи надо варить в большом количестве кипящей воды в посуде с открытой крышкой?

4. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

а) белое вино, б) паровой, в) польский, г) рассол.

Задача: сколько отходов получится при обработке 25 кг земляники лесной?

ВАРИАНТ 19

Текст задания:

1. Технология приготовления холодной закуски «Рулетики из рыбы».

2. Составить технологическую карту приготовления закуски и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: какие продукты бланшируют перед тепловой обработкой и почему?

4. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

а) сметанного, б) белого, в) молочного, г) красного.

Задача: определите выход морковной запеканки, если масса полуфабриката составила 300г.

ВАРИАНТ 20

Текст задания:

1. Технология приготовления холодного блюда «Яйцо фаршированное рыбными консервами».

2. Составить технологическую карту приготовления холодного блюда и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: каким образом можно предотвратить плохое качество готовых рыбных блюд, если повредили желчный пузырь?

4. При какой температуре отпускают холодные соусы:

а) 8-10ºС, б) 14-15ºС, в) 15-20ºС.

Задача: сколько арахиса нужно закупить, чтобы получить 3600г арахиса жареного?

ВАРИАНТ 21

Текст задания:

1.Технология приготовления блюда «Салат мясной с черносливом».

2. Составить технологическую карту приготовления салата и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: на предприятие общественного питания поступают овощи квашеные, сушеные и свежемороженые. Каким из перечисленныхвидов овощей вы порекомендуете отдать предпочтение? Рекомендацию обоснуйте.

4. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

а) перемешивание, б) растирание, в) нагревание, г) взбивание.

Задача: какое количество отходов получится при обработке 30 кг колбасы вареной московской?

ВАРИАНТ 22

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Винегрет с грибами».

2. Составить технологическую карту приготовления винегрета с грибами и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: что надо сделать, чтобы зелень как можно дольше сохранила внешний вид?

4. Какие продукты обладают высокой калорийностью в холодных блюдах и закусках?

а)редис, б)икра, балык, в)картофель.

Задача: сколько отходов получится при обработке 40 кг свежих помидоров?

ВАРИАНТ 23

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Паштет из печени».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда «Паштет из печени» и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: что нужно сделать, если свежая капуста горчит?

4. Какой толщины нарезают сыр для бутербродов?

а)не более 3мм,б)не более 4мм, в)не более 2мм.

Задача:рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 3000г овощного винегрета.

ВАРИАНТ 24

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Салат из белокочанной капусты».

2. Составить технологическую карту приготовления салата и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: чтобы вкус стал изысканней, что надо добавить к свекле, тушеной с яблоками?

4. Заправлять салаты и винегреты следует:

а)перед отпуском,б)при приготовлении, в) через 30 мин.

Задача: зная количество продуктов на 1000г соуса майонеза, рассчитать сколько их потребуется для приготовления 50, 75, 100 г соуса?

ВАРИАНТ 25

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Язык заливной».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: что необходимо сделать, чтобы порционный кусок рыбы не деформировался?

4. Что добавляют в масленые смеси для лучшего вкуса? а)уксус б)лимонный сок в)яблочную кислоту

Задача: какое количество отходов получиться при обработке 30 кг колбасы вареной московской?

ВАРИАНТ 26

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Салат из сельди».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: чтобы лучше сохранился витамин С в свежей капусте, что надо сделать?

4. Соус «Масло зеленое» рекомендуется подавать:

а)для бутербродов и фаршированных яиц; б)как холодную закуску;

в)к бифштексу, антрекоту, рыбе фри

Задача: сколько буженины необходимо обработать для получения 2300г буженины массой брутто?

ВАРИАНТ 27

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Студень из рыбы».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: что происходит во время остывания с рыбой под маринадом во время остывания?

4. При использовании жирных закусочных продуктов и продуктов с острым вкусом, а также яиц в качестве основы бутерброда стоит брать:

а)пшеничный хлеб, б)ржаной хлеб, в)крутон.

Задача: рассчитать энергетическую ценность блюда «Перец, фаршированный овощами и рисом».

ВАРИАНТ 28

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Куры и дичь под майонезом».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: при приготовлении студня чеснок придает не только аромат, а что еще?

4. К каким бутербродам относится «сэндвич»?

а)закрытый, б)комбинированный, в)закусочный.

Задача: рассчитать энергетическую ценность блюда, картофель, отварной с луком и грибами.

ВАРИАНТ 29

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Студень из говядины».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: что надо сделать чтобы кожа птицы не подгорала, а жир подкожный не расплавлялся?

4. Какую рыбу используют для холодных блюд и закусок; а)карповых б)лососевых в)речную

Задача: какое количество отходов получиться при обработке 15 кг ветчины вареной?

ВАРИАНТ 30

Текст задания:

1.Технология приготовления блюда «Поросенок жареный с соусом ткемали».

2.Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: почему зеленые овощи варят в большом количестве воды при сильном кипении в посуде с открытой крышкой?

4. В каком из предложенных соусов входит в состав зелень и майонез? а)андалузский, б)татарский, в)зеленый.

Задача: произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций блюда «Яйцо с икрой или маслом селедочным».

- оценка «отлично» выставляется студенту, если 5 правильных ответов;
- оценка «хорошо»-4 правильных ответа;
- оценка «удовлетворительно»- 3 правильных ответа;
- оценка «неудовлетворительно» -1-2 правильных ответа.

Преподаватель _____ Н.С. Никифорова
(подпись)

«__» _____20 г.

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

Отчёт по практике

По МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Форма аттестационного листа по производственной практике
Аттестационный лист

По профилю специальности

вид практики

студент _____
ФИО

Обучающийся (ася) на 3 курсе по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
код и наименование

Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю МДК.02.01:
«Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

в объеме 180 часов с «__» ноября 2019 г. По «__» декабря 201__г.

в_____
наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период производственной практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок: - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организация технологического процесса приготовления сложных	

холодных закусок, блюд и соусов; -сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок;	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы: - приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок; - оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд: - разработка ассортимента сложных соусов; - расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов; -проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организация технологического процесса и приготовление сложных холодных закусок, блюд и соусов используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - декорирование блюд сложными холодными соусами; - контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

За время прохождения практики обучающийся изучил вопросы организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Изучил ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; узнал правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих , блюд из мяса, рыбы и птицы.

Проявил любознательность при изучении процесса приготовления сложной кулинарной продукции, умело сочетал полученные в колледже знания с практическими навыками, полученными на производстве. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществлял поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал, добросовестно выполнял требования руководителя практики.

В период производственной практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по профессиональному модулю ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «05» июля 2019г. Подпись руководителя практики

_____

ФИО, должность

_____

Подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

М.П.

Отчет по практике должен отразить содержание практики в соответствии с программой практики.
Примерная структура отчёта:

- введение (раскрываются цели и задачи практики, дается краткая характеристика организации (предприятия) - места прохождения практики, ее организационная структура, виды деятельности и т. д.);
- основная часть (описываются задания, виды работ, выполненных студентом во время практики, полученный практический опыт и умения, приобретённые обучающимся во время прохождения практики, теоретические (нормативные) и практические аспекты);
- заключение (студентом формулируются основные выводы по итогам практики, анализируются ситуации, которые возникали в ходе прохождения

практики, излагается видение студентом проблем организации, по возможности даются замечания, рекомендации и предложения по повышению эффективности деятельности организации);

- приложения (схемы, диаграммы, графики, таблицы, фотографии либо образцы выполненных изделий, заполненные формы документов по заданной теме);
- перечень используемой литературы и нормативных документов.

Примерный объем отчета: 20-25 страниц.

К отчету обязательно прилагаются:

- направление на практику с указанием дат и печати организации;
- аттестационный лист и характеристика на студента с места практики;
- дневник практики.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии
_____

Протокол № 11 от 03.07.2017 г.

Председатель
_____ / Никифорова Н.С.
«____»_____ г.

Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника поспециальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Зам. директора
_____ Нестеренко Е.А.
«____»_____ г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

по дисциплине / МДК / ПМ

МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Курс - 3
Форма обучения: очная

Санкт – Петербург
20__ год.

Перечень экзаменационных вопросов

1. Значение в питании холодных блюд.Приготовление гарниров и желе для холодных блюд.

2. Приготовление бутербродов, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. Технология приготовления салатов и винегретов. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

4. Технология приготовления холодных соусов. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

5. Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из овощей. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

6. Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из мяса. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

7. Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из рыбы. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

8. Бутерброды: открытые, закрытые и закусочные. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

9. Закуски из яиц. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

10. Сложные холодные банкетные блюда. Требование к качеству, условия и сроки реализации.

11. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации при работе на машинах для нарезки сырых овощей.

12. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации при работе на машинах для нарезки варёных овощей.

13. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на универсальном приводе для холодного цеха.

14. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на машинах для нарезки хлеба.

15. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации при работе на машинах для нарезки гастрономических продуктов.

16. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации при работе с холодильным оборудованием.

17. Устройство и техника безопасности при работе на машинах для нарезки варёных овощей.

18. Устройство и техника безопасности при работе на машинах для нарезки сырых овощей.

19.Устройство и техника безопасности при работе на машинах для нарезки гастрономических продуктов.

20. Устройство и техника безопасности при работе с холодильным оборудованием.

21.Требования к качеству сложных холодных блюд из мяса и рыбы, а также заготовок для них.

22. Требования к качеству сложных холодных блюд из птицы и соусов,а также заготовок для них.

23.Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, а также заготовок для них.

24. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной продукции.

25. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых легких и сложныххолодных закусок из мяса.

26. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых легких и сложныххолодных закусок из птицы.

27. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых легких и сложныххолодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.

28. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и соусов.

29. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок.

30. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы.

31. Расчеты при приготовлении холодных блюд, закусок и соусов.

32. Составление технологических схем для холодных блюд, закусок и соусов.

33. Расчет количества порций из имеющихся продуктов.

34. Расчет определения потерь при холодной обработке сырья.

35. Определение органолептических показателей качества блюд.

36. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.

37. Разработать ассортимент сложных холодных блюд и закусок.

38. Подбор посуды для холодных блюд, закусок и канапе.

39. Варианты сервировки для подачи холодных блюд и закусок из мяса, птицы и рыбы.

40. Организация работы холодного цеха.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 1** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 1
2. 20
3. 31

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 2** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 2
2. 19
3. 40

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 3** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 3
2. 18
3. 32

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ Никифорова Н.С. .«____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 4** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 4
2. 17
3. 39

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 5** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 7
2. 14
3. 34

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 6** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 8
2. 13
3. 37

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 7** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 9
2. 12
3. 35

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 8** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 10
2. 11
3. 36

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 9** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 30
2. 38
3. 10

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 10** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 29
2. 13
3. 1

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 11** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 28
2. 31
3. 9

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 12** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 27
2. 16
3. 2

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 13** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 26
2. 40
3. 8

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 14** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 25
2. 39
3. 3

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 15** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 24
2. 19
3. 7

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 16** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 23
2. 32
3. 4

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 17** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 22
2. 18
3. 6

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____20____г.	**Экзаменационный билет № 18** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной 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. «____»_____20____ г.

1. 21
2. 39
3. 5

Преподаватель _____ Никифорова Н.С.

К комплекту экзаменационных билетов прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании цикловой комиссии критерии оценки по дисциплине.

Критерии оценки:

Оценка экзамена	**Требования к знаниям** *(дописать оценку в соответствии с компетенциями, привязать к дисциплине)*
«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 _____ Никифорова Н.С.

(подпись)

«__» _____20__ г.