

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕН
на заседании ПЦК

«27» 08 2019г., протокол № 1

Председатель ПЦК

Ш.А. Мусостов Ш.А. Мусостов

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

*ПМ. 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента»*

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Составитель А.Р. Ахмедова А.Р. Ахмедова

Грозный – 20/19 г.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Коллоквиум
2	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Коллоквиум
3	Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Коллоквиум реферат
4	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Коллоквиум реферат
5	Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Коллоквиум
6	Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Коллоквиум
7	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Коллоквиум реферат
8	Обработка, подготовка мяса диких животных.	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Коллоквиум
9	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Коллоквиум

10	Обработка и подготовка пернатой дичи.	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Коллоквиум реферат
11	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	Коллоквиум

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в фонде</i>
1	<i>Коллоквиум</i>	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение объёма знаний, обучающегося по определенному разделу, самостоятельной теме.	Вопросы по темам /разделам дисциплины.
2	<i>Реферат</i>	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Тематика рефератов
4	<i>Зачет</i>	Итоговая форма оценки знаний. Средство контроля усвоения учебного материала разделов дисциплины, организованное в устном виде.	Вопросы к зачету
5	<i>Экзамен</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену
6	<i>Экзамен квалификацион ный</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену Комплект билетов к зачету и экзамену.

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

1. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху?

2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?
3. Привала личной гигиены повара?
4. Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей и грибов?
5. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов?
6. Безопасность при эксплуатации механического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки и нарезки овощей и грибов?
7. Технологический процесс обработки клубнеплодов?
8. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов?
9. Кулинарное назначение различных форм нарезки овощей?
10. Хранение очищенного картофеля?
11. Технологический процесс приготовления корнеплодов?
12. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов?
13. Технологический процесс обработки овощей: тыквенных, томатных, бобовых и зерновых?
14. Технологический процесс обработки свежих грибов?
15. Технологический процесс обработки сушеных грибов?
16. Технологический процесс обработки соленных и маринованных грибов?
17. Нарезка плодовых овощей и их кулинарное использование?
18. Подготовка овощей для фарширования?
19. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии?
20. Соусное отделение горячего цеха, оснащение оборудованием, инвентарем при организации рабочего места повара?
21. Санитарно-гигиенические требования и нормы при организации рабочего места повара, процессу и реализации блюд из овощей и грибов?
22. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании?
23. Характеристика и подготовка основных видов пряностей?

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.
2. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение.
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение.
5. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных. Формы нарезки, кулинарное назначение.
6. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки луковых. Формы нарезки, кулинарное назначение.
7. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатношпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.
8. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.
9. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.
Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов
10. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов:
интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения
11. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.
12. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья
13. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке:
размораживание замороженной рыбы
14. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке:
вымачивание соленой рыбы
15. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке:
подготовка нерыбного водного сырья
16. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой рыбы)
17. Методы разделки рыбы с костным скелетом (бесчешуйчатой)
18. Методы разделки рыбы с костным скелетом (округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой)

19. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы
20. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы.

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА
М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

Факультет СПО

**ПЦК «Строительство и эксплуатация
зданий и сооружений, пожарная безопасность»**

**Вопросы на первую рубежную аттестацию по МДК 0101
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
(4 семестр)**

1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов?
2. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов?
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов? Формы нарезки, кулинарное назначение?
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов? Формы нарезки, кулинарное назначение?
5. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных? Формы нарезки, кулинарное назначение?
6. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки луковых. Формы нарезки, кулинарное назначение?
7. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатношпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение?
8. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке?

9. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов?
Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов?
10. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов:
интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения?
11. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья?
12. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья?
13. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке:
размораживание замороженной рыбы?
14. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке:
вымачивание соленой рыбы?
15. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке:
подготовка нерыбного водного сырья?
16. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой рыбы)?
17. Методы разделки рыбы с костным скелетом (бесчешуйчатой)?
18. Методы разделки рыбы с костным скелетом (округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой)?
19. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы?
20. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы?
21. Мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы?
22. Приготовление рыбной котлетной массы?
23. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы
24. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.
Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья?
25. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание?

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 1

1. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья?
2. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы?
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов? Формы нарезки, кулинарное назначение?
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»
Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 2

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки луковых. Формы нарезки, кулинарное назначение?
2. интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения?
3. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов? Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов?
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов? Формы нарезки, кулинарное назначение?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»
Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации

кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 3

1. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке?
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов? Формы нарезки, кулинарное назначение?
3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (бесчешуйчатой)?
4. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой рыбы)?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 4

1. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов? Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов?
2. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке?
3. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов?
4. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов:

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 5

1. Методы разделки рыбы с костным скелетом (бесчешуйчатой)?
2. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов?
3. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов?
4. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов? Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 6

1. Приготовление рыбной котлетной массы?
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки луковых. Формы нарезки, кулинарное назначение?
3. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья?
4. Методы разделки рыбы с костным скелетом (округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой)?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 7

1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы?
2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: подготовка нерыбного водного сырья?
3. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов?
4. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной рыбы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 8

1. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов? Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов?
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов? Формы нарезки, кулинарное назначение?
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных? Формы нарезки, кулинарное назначение?
4. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 9

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатношпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение?
2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание?
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных? Формы нарезки, кулинарное назначение?
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки луковых. Формы нарезки, кулинарное назначение?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 10

1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья?
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатношпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение?
3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой рыбы)?
4. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 11

1. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой рыбы)?
2. Методы разделки рыбы с костным скелетом (бесчешуйчатой)?
3. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья?
4. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 12

1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов?
2. Методы разделки рыбы с костным скелетом (округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой)?
3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание?
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 13

1. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание?
2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов?
3. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов?
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов? Формы нарезки, кулинарное назначение?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 14

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных? Формы нарезки, кулинарное назначение?
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов? Формы нарезки, кулинарное назначение?
3. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной рыбы?
4. Методы разделки рыбы с костным скелетом (округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой)?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 15

1. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: вымачивание соленой рыбы?

2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов?
3. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке?
4. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов:

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 16

1. Мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы?
2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: вымачивание соленой рыбы?
3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой рыбы)?
4. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 17

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов? Формы нарезки, кулинарное назначение?

2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание?
3. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов? Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов?
4. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: вымачивание соленой рыбы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 18

1. Методы разделки рыбы с костным скелетом (бесчешуйчатой)?
2. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке?
3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой рыбы)?
4. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 19

1. Приготовление рыбной котлетной массы?
2. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов?
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов? Формы нарезки, кулинарное назначение?

4. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 20

1. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: вымачивание соленой рыбы?
2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов?
3. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы?
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатношпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Критерии оценки:

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся

правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;

- оценка «отлично», если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

**Вопросы на вторую рубежную по МДК 0101 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
(7 семестр)**

1. Значение овощей и грибов в питании?
2. Пищевая ценность овощей и грибов?
3. Классификация овощей, ассортимент овощей?
4. Классификация грибов, ассортимент грибов?
5. Требование к качеству овощей?
6. Требование к качеству грибов?
7. Условия и сроки хранения грибов и овощей?
8. Органолептическая оценка овощей?
9. Органолептическая оценка грибов?
10. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху?
11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?
12. Привала личной гигиены повара?
13. Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей и грибов?
14. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов?
15. Безопасность при эксплуатации механического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки и нарезки овощей и грибов?
16. Технологический процесс обработки клубнеплодов?
17. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов?
18. Кулинарное назначение различных форм нарезки овощей?
19. Хранение очищенного картофеля?
20. Технологический процесс приготовления корнеплодов?
21. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов?

22. Кулинарное назначение различных форм нарезки корнеплодов?
23. Требование к качеству, условия и сроки хранения очищенных корнеплодов?
24. Технологический процесс обработки капустных овощей?
25. Формы нарезки и правила нарезки капусты белокочанной?
26. Кулинарное назначение различных форм нарезки белокочанной капусты?
27. Технологический процесс обработки капусты цветной, брюссельской и кольраби?
28. Технологический процесс обработки луковых овощей.
29. Формы и правила нарезки луковых овощей?
30. Технологический процесс обработки овощей: тыквенных, томатных, бобовых и зерновых?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 1

1. Кулинарное назначение различных форм нарезки корнеплодов?
2. Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей и грибов?
3. Пищевая ценность овощей и грибов?
4. Значение овощей и грибов в питании?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Кулинарное назначение различных форм нарезки овощей?
2. Классификация овощей, ассортимент овощей?
3. Привала личной гигиены повара?
4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Кулинарное назначение различных форм нарезки корнеплодов?
2. Требование к качеству грибов?
3. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху?
4. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?
2. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов?
3. Кулинарное назначение различных форм нарезки белокочанной капусты?
4. Значение овощей и грибов в питании?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Формы и правила нарезки луковых овощей?
2. Условия и сроки хранения грибов и овощей?
3. Значение овощей и грибов в питании?
4. Органолептическая оценка овощей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Хранение очищенного картофеля?
2. Технологический процесс обработки капусты цветной, брюссельской и кольраби?
3. Пищевая ценность овощей и грибов?
4. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 7

1. Кулинарное назначение различных форм нарезки белокочанной капусты?
2. Органолептическая оценка грибов?
3. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов?
4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 8

1. Технологический процесс приготовления корнеплодов?
2. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов?
3. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху?
4. Кулинарное назначение различных форм нарезки овощей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Классификация овощей, ассортимент овощей?
2. Технологический процесс обработки капустных овощей?
3. Пищевая ценность овощей и грибов?
4. Значение овощей и грибов в питании?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Требование к качеству, условия и сроки хранения очищенных корнеплодов?
2. Технологический процесс обработки овощей: тыквенных, томатных, бобовых и зерновых?
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?
4. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Классификация грибов, ассортимент грибов?
2. Классификация овощей, ассортимент овощей?
3. Условия и сроки хранения грибов и овощей?
4. Значение овощей и грибов в питании?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?
2. Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей и грибов?
3. Правила личной гигиены повара?
4. Органолептическая оценка овощей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Значение овощей и грибов в питании?
2. Органолептическая оценка овощей?
3. Формы и правила нарезки луковых овощей?
4. Формы нарезки и правила нарезки капусты белокочанной?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Технологический процесс обработки капусты цветной, брюссельской и кольраби?
2. Технологический процесс обработки овощей: тыквенных, томатных, бобовых и зерновых?

3. Требование к качеству грибов?
4. Значение овощей и грибов в питании?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Технологический процесс обработки клубнеплодов?
2. Кулинарное назначение различных форм нарезки овощей?
3. Формы нарезки и правила нарезки капусты белокочанной?
4. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Формы и правила нарезки луковых овощей?
2. Органолептическая оценка грибов?
3. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов?
4. Привала личной гигиены повара?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Требование к качеству, условия и сроки хранения очищенных корнеплодов?
2. Формы нарезки и правила нарезки капусты белокочанной?
3. Требование к качеству грибов?
4. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Требование к качеству грибов?
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?
3. Требование к качеству, условия и сроки хранения очищенных корнеплодов?
4. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Значение овощей и грибов в питании?
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?
3. Формы и правила нарезки луковых овощей?
4. Органолептическая оценка овощей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?
2. Хранение очищенного картофеля?
3. Формы и правила нарезки луковых овощей?
4. Значение овощей и грибов в питании?

Критерии оценки:

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Вопросы к зачету по МДК 0101 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (4 семестр)

1. Значение овощей и грибов в питании?
2. Пищевая ценность овощей и грибов?
3. Классификация овощей, ассортимент овощей?
4. Классификация грибов, ассортимент грибов?
5. Требование к качеству овощей?
6. Требование к качеству грибов?

7. Условия и сроки хранения грибов и овощей?
8. Органолептическая оценка овощей?
9. Органолептическая оценка грибов?
10. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху?
11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?
12. Привала личной гигиены повара?
13. Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей и грибов?
14. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов?
15. Безопасность при эксплуатации механического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки и нарезки овощей и грибов?
16. Технологический процесс обработки клубнеплодов?
17. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов?
18. Кулинарное назначение различных форм нарезки овощей?
19. Хранение очищенного картофеля?
20. Технологический процесс приготовления корнеплодов?
21. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов?
22. Кулинарное назначение различных форм нарезки корнеплодов?
23. Требование к качеству, условия и сроки хранения очищенных корнеплодов?
24. Технологический процесс обработки капустных овощей?
25. Формы нарезки и правила нарезки капусты белокочанной?
26. Кулинарное назначение различных форм нарезки белокочанной капусты?
27. Технологический процесс обработки капусты цветной, брюссельской и кольраби?
28. Технологический процесс обработки луковых овощей?
29. Формы и правила нарезки луковых овощей?
30. Технологический процесс обработки овощей: тыквенных, томатных, бобовых и зерновых?
31. Технологический процесс обработки свежих грибов?
32. Технологический процесс обработки сушеных грибов?
33. Технологический процесс обработки соленых и маринованных грибов?
34. Нарезка плодовых овощей и их кулинарное использование?
35. Подготовка овощей для фарширования?

36. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии?
37. Соусное отделение горячего цеха, оснащение оборудованием, инвентарем при организации рабочего места повара?
38. Санитарно-гигиенические требования и нормы при организации рабочего места повара, процессу и реализации блюд из овощей и грибов?
39. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании?
40. Характеристика и подготовка основных видов пряностей?
41. Характеристика и подготовка основных видов приправ?
42. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля отварного?
43. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельного пюре?
44. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля в молоке?
45. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты отварной с маслом?
46. Технология приготовления, оформление и отпуск спаржи отварной, моркови припущенной?
47. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты белокочанной с соусом?
48. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного основным способом?
49. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного во фритюре?
50. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных?
51. Технология приготовления, оформление и отпуск лука фри, зелени петрушки фри?
52. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет морковных или свекольных?
53. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет картофельных?
54. Технология приготовления, оформление и отпуск зраз картофельных?
55. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты тушеной?
56. Технология приготовления, оформление и отпуск рагу из овощей?
57. Технология приготовления, оформление и отпуск солянки овощной?
58. Технология приготовления, оформление и отпуск голубцов овощных?
59. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельной запеканки?
60. Бракераж и его роль?

61. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов?
62. Условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов?
63. Оборудование, посуда и инвентарь при раздаче и отпуска блюда и гарниров из овощей и грибов?
64. Формы сложной нарезки корнеплодов, использование ее?
65. Медицинский осмотр?
66. Характеристика технологических процессов обработки клубнеплодов?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»
Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 1

1. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск лука фри, зелени петрушки фри?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»
Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 2

1. Технологический процесс обработки соленых и маринованных грибов?
2. Значение овощей и грибов в питании?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 3

1. Характеристика и подготовка основных видов пряностей?
2. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 4

1. Органолептическая оценка овощей?
2. Безопасность при эксплуатации механического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки и нарезки овощей и грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 5

1. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты тушеной?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет картофельных?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 6

1. Кулинарное назначение различных форм нарезки корнеплодов?
2. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 7

1. Медицинский осмотр?
2. Безопасность при эксплуатации механического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки и нарезки овощей и грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 8

1. Значение овощей и грибов в питании?
2. Характеристика технологических процессов обработки клубнеплодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 9

1. Кулинарное назначение различных форм нарезки овощей?
2. Кулинарное назначение различных форм нарезки корнеплодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 10

1. Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей и грибов?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск спаржи отварной, моркови припущенной?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 11

1. Классификация грибов, ассортимент грибов?
2. Технологический процесс обработки соленых и маринованных грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 12

1. Формы нарезки и правила нарезки капусты белокочанной?
2. Технологический процесс обработки клубнеплодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 13

1. Характеристика и подготовка основных видов приправ?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 14

1. Кулинарное назначение различных форм нарезки корнеплодов?
2. Условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 15

1. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля отварного?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им.

акад. М.Д. Миллионщикова»
Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 16

1. Технология приготовления, оформление и отпуск солянки овощной?
2. Технологический процесс обработки капусты цветной, брюссельской и кольраби?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»
Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 17

1. Формы сложной нарезки корнеплодов, использование ее?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск рагу из овощей?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»
Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 18

1. Условия и сроки хранения грибов и овощей?
2. Классификация грибов, ассортимент грибов?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»
Факультет среднего профессионального образования

**Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 19

1. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху?
2. Пищевая ценность овощей и грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им.
акад. М.Д. Миллионщикова»**

Факультет среднего профессионального образования

**Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 20

1. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельного пюре?
2. Характеристика и подготовка основных видов приправ?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им.
акад. М.Д. Миллионщикова»**

Факультет среднего профессионального образования

**Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 21

1. Санитарно-гигиенические требования и нормы при организации рабочего места повара, процессу и реализации блюд из овощей и грибов?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельной запеканки?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им.
акад. М.Д. Миллионщикова»**

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации

кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 22

1. Безопасность при эксплуатации механического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки и нарезки овощей и грибов?
2. Органолептическая оценка овощей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Зачет**

Билет № 23

1. Технология приготовления, оформление и отпуск спаржи отварной, моркови припущенной?
2. Бракераж и его роль?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Зачет**

Билет № 24

1. Формы и правила нарезки луковых овощей?
2. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Билет № 25

1. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты белокочанной с соусом?
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Критерии оценки:

- «зачтено» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
- «не зачтено» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Вопросы на первую рубежную аттестацию по МДК 0102 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (4 семестр)

1. Технологический процесс обработки свежих грибов?
2. Технологический процесс обработки сушеных грибов?
3. Технологический процесс обработки соленных и маринованных грибов?
4. Нарезка плодовых овощей и их кулинарное использование?
5. Подготовка овощей для фарширования?
6. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии?
7. Соусное отделение горячего цеха, оснащение оборудованием, инвентарем при организации рабочего места повара?
8. Санитарно-гигиенические требования и нормы при организации рабочего места повара, процессу и реализации блюд из овощей и грибов?
9. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании?
10. Характеристика и подготовка основных видов пряностей?
11. Характеристика и подготовка основных видов приправ?

12. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля отварного?
13. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельного пюре?
14. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля в молоке?
15. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты отварной с маслом?
16. Технология приготовления, оформление и отпуск спаржи отварной, моркови припущенной?
17. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты белокочанной с соусом?
18. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного основным способом?
19. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного во фритюре?
20. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных?
21. Технология приготовления, оформление и отпуск лука фри, зелени петрушки фри?
22. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет морковных или свекольных?
23. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет картофельных?
24. Технология приготовления, оформление и отпуск зраз картофельных?
25. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты тушеной?
26. Технология приготовления, оформление и отпуск рагу из овощей?
27. Технология приготовления, оформление и отпуск солянки овощной?
28. Технология приготовления, оформление и отпуск голубцов овощных?
29. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельной запеканки?
30. Бракераж и его роль?
31. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов?
32. Условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов?
33. Оборудование, посуда и инвентарь при раздаче и отпуска блюда и гарниров из овощей и грибов?
34. Формы сложной нарезки корнеплодов, использование ее?
35. Медицинский осмотр?
36. Характеристика технологических процессов обработки клубнеплодов?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск лука фри, зелени петрушки фри?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет картофельных?
4. Медицинский осмотр?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск зраз картофельных?
4. Технологический процесс обработки свежих грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Технологический процесс обработки соленных и маринованных грибов?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля в молоке?
3. Оборудование, посуда и инвентарь при раздаче и отпуска блюда и гарниров из овощей и грибов?
4. Технология приготовления, оформление и отпуск зраз картофельных?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____**

Билет № 4

1. Технология приготовления, оформление и отпуск лука фри, зелени петрушки фри?
2. Бракераж и его роль?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет морковных или свекольных?
4. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельного пюре?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____**

Билет № 5

1. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного во фритюре?

2. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного основным способом?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельной запеканки?
4. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельного пюре?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля отварного?
2. Медицинский осмотр?
3. Характеристика и подготовка основных видов пряностей?
4. Соусное отделение горячего цеха, оснащение оборудованием, инвентарем при организации рабочего места повара?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Медицинский осмотр?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск зраз картофельных?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных?

4. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты белокочанной с соусом?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Технология приготовления, оформление и отпуск солянки овощной?
2. Условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов?
3. Характеристика и подготовка основных видов пряностей?
4. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля отварного?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Характеристика и подготовка основных видов пряностей?
2. Формы сложной нарезки корнеплодов, использование ее?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск голубцов овощных?
4. Технологический процесс обработки свежих грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 10

1. Технологический процесс обработки соленных и маринованных грибов?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных?
3. Бракераж и его роль?
4. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного основным способом?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 11

1. Формы сложной нарезки корнеплодов, использование ее?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск спаржи отварной, моркови припущенной?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск зраз картофельных?
4. Технологический процесс обработки свежих грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 12

1. Технологический процесс обработки свежих грибов?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет картофельных?
4. Медицинский осмотр?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 13

1. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии?
2. Медицинский осмотр?
3. Условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов?
4. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 14

1. Условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты белокочанной с соусом?
3. Бракераж и его роль?
4. Нарезка плодовых овощей и их кулинарное использование?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 15

1. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты тушеной?
2. Технологический процесс обработки соленных и маринованных грибов?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты белокочанной с соусом?
4. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет картофельных?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля в молоке?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск лука фри, зелени петрушки фри?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты отварной с маслом?
4. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты белокочанной с соусом?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет морковных или свекольных?
2. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты отварной с маслом?
4. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 18

1. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии?
2. Технологический процесс обработки сушеных грибов?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля в молоке?
4. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного во фритюре?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 19

1. Технологический процесс обработки свежих грибов?
2. Технологический процесс обработки соленных и маринованных грибов?
3. Нарезка плодовых овощей и их кулинарное использование?
4. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельной запеканки?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Технологический процесс обработки сушеных грибов?
2. Бракераж и его роль?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск солянки овощной?
4. Технологический процесс обработки соленных и маринованных грибов?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Вопросы на вторую рубежную аттестацию по МДК 0102 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (4 семестр)

1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины?
2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины?
3. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса?
4. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса курицы?
5. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины?
6. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса говядины, требования к качеству, условия и сроки хранения?
7. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса баранины, требования к качеству, условия и сроки хранения?
8. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом?
9. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба?
10. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом?
11. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы без хлеба?
12. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рубленой массы?
13. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы?
14. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней пернатой дичи?
15. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения кролика?
16. Методы обработки домашней птицы?
17. Методы обработки домашней пернатой дичи?
18. Виды заправки тушек домашней птицы «в кармашек»?
19. Виды заправки тушек домашней птицы в одну нитку?
20. Виды заправки тушек домашней птицы в две нитки?
21. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы?
22. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней дичи?
23. Технологический процесс приготовления порционных из домашней птицы?

24. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы?
25. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из дичи?
26. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из дичи?
27. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из кролика?
28. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика?
29. Приготовление котлетной массы из птицы?
30. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из птицы?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика?
2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины?
3. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины?

4. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса курицы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 2

1. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы?
2. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба?
3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы без хлеба?
4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из птицы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 3

1. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из кролика?
2. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения кролика?
3. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса курицы?

4. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 4

1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней пернатой дичи?
2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины?
3. Виды заправки тушек домашней птицы в одну нитку?
4. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения кролика?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 5

1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса курицы?
2. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней дичи?
3. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины?

4. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рубленой массы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 6

1. Виды заправки тушек домашней птицы в две нитки?
2. Методы обработки домашней птицы?
3. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины?
4. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из кролика?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 7

1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы?
2. Виды заправки тушек домашней птицы в две нитки?
3. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса курицы?
4. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из кролика?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика?
2. Виды заправки тушек домашней птицы «в кармашек»?
3. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из дичи?
4. Виды заправки тушек домашней птицы в одну нитку?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Методы обработки домашней пернатой дичи?
2. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из дичи?
3. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика?
4. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из птицы?
2. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины?
3. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней пернатой дичи?
4. Виды заправки тушек домашней птицы в две нитки?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины?
2. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса говядины, требования к качеству, условия и сроки хранения?
3. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней дичи?
4. Приготовление котлетной массы из птицы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы?
2. Виды заправки тушек домашней птицы в две нитки?
3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба?
4. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней пернатой дичи?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы?
2. Виды заправки тушек домашней птицы в две нитки?
3. Виды заправки тушек домашней птицы «в кармашек»?
4. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из дичи?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы?
2. Приготовление котлетной массы из птицы?
3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом?
4. Методы обработки домашней птицы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины?
2. Виды заправки тушек домашней птицы в одну нитку?
3. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины?
4. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 16

1. Технологический процесс приготовления порционных из домашней птицы?
2. Виды заправки тушек домашней птицы «в кармашек»?
3. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса говядины, требования к качеству, условия и сроки хранения?
4. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 17

1. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины?
2. Методы обработки домашней пернатой дичи?
3. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из дичи?
4. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из дичи?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней пернатой дичи?
2. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы?
3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом?
4. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса курицы?
2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины?
3. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из дичи?
4. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рубленой массы?
2. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения кролика?
3. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика?
4. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из кролика?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Вопросы к экзамену по МДК 0601

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов

1. Значение овощей и грибов в питании?

2. Пищевая ценность овощей и грибов?
3. Классификация овощей, ассортимент овощей?
4. Классификация грибов, ассортимент грибов?
5. Требование к качеству овощей?
6. Требование к качеству грибов?
7. Условия и сроки хранения грибов и овощей?
8. Органолептическая оценка овощей?
9. Органолептическая оценка грибов?
10. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху?
11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?
12. Привала личной гигиены повара?
13. Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей и грибов?
14. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов?
15. Безопасность при эксплуатации механического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки и нарезки овощей и грибов?
16. Технологический процесс обработки клубнеплодов?
17. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов?
18. Кулинарное назначение различных форм нарезки овощей?
19. Хранение очищенного картофеля?
20. Технологический процесс приготовления корнеплодов?
21. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов?
22. Кулинарное назначение различных форм нарезки корнеплодов?
23. Требование к качеству, условия и сроки хранения очищенных корнеплодов?
24. Технологический процесс обработки капустных овощей?
25. Формы нарезки и правила нарезки капусты белокочанной?
26. Кулинарное назначение различных форм нарезки белокочанной капусты?
27. Технологический процесс обработки капусты цветной, брюссельской и кольраби?
28. Технологический процесс обработки луковых овощей?
29. Формы и правила нарезки луковых овощей?
30. Технологический процесс обработки овощей: тыквенных, томатных, бобовых и зерновых?
31. Технологический процесс обработки свежих грибов?

32. Технологический процесс обработки сушеных грибов?
33. Технологический процесс обработки соленых и маринованных грибов?
34. Нарезка плодовых овощей и их кулинарное использование?
35. Подготовка овощей для фарширования?
36. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии?
37. Соусное отделение горячего цеха, оснащение оборудованием, инвентарем при организации рабочего места повара?
38. Санитарно-гигиенические требования и нормы при организации рабочего места повара, процессу и реализации блюд из овощей и грибов?
39. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании?
40. Характеристика и подготовка основных видов пряностей?
41. Характеристика и подготовка основных видов приправ?
42. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля отварного?
43. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельного пюре?
44. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля в молоке?
45. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты отварной с маслом?
46. Технология приготовления, оформление и отпуск спаржи отварной, моркови припущенной?
47. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты белокочанной с соусом?
48. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного основным способом?
49. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного во фритюре?
50. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных?
51. Технология приготовления, оформление и отпуск лука фри, зелени петрушки фри?
52. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет морковных или свекольных?
53. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет картофельных?
54. Технология приготовления, оформление и отпуск зраз картофельных?
55. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты тушеной?
56. Технология приготовления, оформление и отпуск рагу из овощей?
57. Технология приготовления, оформление и отпуск солянки овощной?

58. Технология приготовления, оформление и отпуск голубцов овощных?
59. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельной запеканки?
60. Бракераж и его роль?
61. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов?
62. Условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов?
63. Оборудование, посуда и инвентарь при раздаче и отпуска блюда и гарниров из овощей и грибов?
64. Формы сложной нарезки корнеплодов, использование ее?
65. Медицинский осмотр?
66. Характеристика технологических процессов обработки клубнеплодов?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»
Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 1

1. Условия и сроки хранения грибов и овощей?
2. Технологический процесс обработки сушеных грибов?
3. Технологический процесс обработки овощей: тыквенных, томатных, бобовых и зерновых?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»
Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 2

1. Условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов?

2. Пищевая ценность овощей и грибов?
3. Значение овощей и грибов в питании?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 3

1. Требование к качеству, условия и сроки хранения очищенных корнеплодов?
2. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов?
3. Характеристика и подготовка основных видов пряностей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 4

1. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельного пюре?
2. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов?
3. Классификация грибов, ассортимент грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 5

1. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты отварной с маслом?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск спаржи отварной, моркови припущенной?

3. Характеристика технологических процессов обработки клубнеплодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 6

1. Требование к качеству овощей?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск зраз картофельных?
3. Подготовка овощей для фарширования?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 7

1. Подготовка овощей для фарширования?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного основным способом?
3. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 8

1. Технологический процесс обработки съедобных грибов?
2. Безопасность при эксплуатации механического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки и нарезки овощей и грибов?

3. Технологический процесс обработки луковых овощей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 9

1. Технологический процесс обработки капусты цветной, брюссельской и кольраби?
2. Привала личной гигиены повара?
3. Технологический процесс обработки сушеных грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 10

1. Формы и правила нарезки луковых овощей?
2. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов?
3. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 11

1. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты отварной с маслом?
2. Технологический процесс обработки капустных овощей?
3. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 12

1. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельной запеканки?
2. Органолептическая оценка овощей?
3. Технологический процесс обработки сушеных грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 13

1. Привала личной гигиены повара?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельного пюре?
3. Требование к качеству грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 14

1. Требование к качеству, условия и сроки хранения очищенных корнеплодов?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты тушеной?
3. Формы сложной нарезки корнеплодов, использование ее?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 15

1. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного основным способом?
3. Бракераж и его роль?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 16

1. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху?
2. Технологический процесс обработки овощей: тыквенных, томатных, бобовых и зерновых?
3. Формы сложной нарезки корнеплодов, использование ее?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 17

1. Технологический процесс приготовления корнеплодов?
2. Классификация грибов, ассортимент грибов?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск рагу из овощей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 18

1. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля в молоке?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск солянки овощной?
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 19

1. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов?
2. Классификация овощей, ассортимент овощей?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельного пюре?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 20

1. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов?
2. Технологический процесс приготовления корнеплодов?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск лука фри, зелени петрушки фри?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 21

1. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля в молоке?
2. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет морковных или свекольных?
3. Условия и сроки хранения грибов и овощей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 22

1. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных?
2. Кулинарное назначение различных форм нарезки белокочанной капусты?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет картофельных?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 23

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?
2. Кулинарное назначение различных форм нарезки корнеплодов?
3. Технология приготовления, оформление и отпуск спаржи отварной, моркови припущенной?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 24

1. Технология приготовления, оформление и отпуск спаржи отварной, моркови припущенной?
2. Технологический процесс обработки капусты цветной, брюссельской и кольраби?
3. Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей и грибов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 25

1. Технология приготовления, оформление и отпуск зраз картофельных?
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?
3. Формы и правила нарезки луковых овощей?

Критерии оценки:

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

