

**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

«07» 08 2021 г., протокол № 1

Председатель ПЦК

Ш.А. Мусостов

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Составитель А.Р. Ахмедова А.Р. Ахмедова

Грозный – 2021 г.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	ОК 01-11 ПК2.1-2.8	Коллоквиум
2.	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК2.1-2.8	Коллоквиум
3.	Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК2.1-2.8	Коллоквиум, Реферат
4.	Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК2.1-2.8	Коллоквиум

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	<i>Коллоквиум</i>	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам / разделам дисциплины
2.	<i>Реферат</i>	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Тематика рефератов
3.	<i>Зачет</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вопросы
1.	Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания
2.	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции
3.	Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания)
4.	Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов

Критерии оценки ответов на коллоквиумах:

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по основам экономики организации.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.
2. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.
4. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции.
5. Продукция общественного питания, реализуемая населению.
6. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции.
7. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции.
8. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.

**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 0201 «Организация
процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»**

1. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус «Сливочный»?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: ролл запеченный с лососем, ролл «Огненный дракон»?
3. Технология приготовления сложных горячих закусок из овощей: запеченные цуккини с помидорами и моцареллой, брокколи запеченная?
4. Технология приготовления сложных горячих мучных блюд: Равиоли с сушеной треской, равиоли с сыром рикотта?
5. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: яйца брьюле, яйца в кокотнице по- королевски?
6. Технология приготовления сложных теплых салатов: Салат из семги с апельсином, горячий салат с сыром бри?
7. Технология приготовления сложных горячих супов: суп сливочный куриный, суп сливочный с грибами? Требование к качеству?
8. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: шашлык из красной рыбы, семга на гриле?
9. Технология приготовления сложных горячих соусов: Соус «Сюпрем», Соус «Аврора»?
10. Технология приготовления теплых салатов: Салат из печени, салат «Терияки».
11. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы: Куриные грудки в греческом маринаде, курица гриль с пряностями?
12. Технология приготовления сложных горячих супов: суп с индейкой и лапшой, суп луковый?
13. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей: овощи по- испански, овощное соте?
14. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по- испански?
15. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Стейк «Тартар» с перепелиным яйцом, окорок в глазировке из виски?

16. Технология приготовления сложных горячих супов: Картофельный крем- суп с шампиньонами, «Минестроне»?
17. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Мясо, запеченное в карамели», «Мясо по-французски»?
18. Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: картофель фаршированный грибами, жульен грибной?
19. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд?
20. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного?
21. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком?
22. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного?
23. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой?
24. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой?
25. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски?

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 1

1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком?
2. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд?
3. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой?
4. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: шашлык из красной рыбы, семга на гриле?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы: Куриные грудки в греческом маринаде, курица гриль с пряностями?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: яйца брюле, яйца в кокотнице по- королевски?
3. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Мясо, запеченное в карамели», «Мясо по-французски»?
4. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного?
2. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой?
3. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: яйца брюле, яйца в кокотнице по- королевски?
4. Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: картофель фаршированный грибами, жульен грибной?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы: Куриные грудки в греческом маринаде, курица гриль с пряностями?
3. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус «Сливочный»?
4. Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: картофель фаршированный грибами, жульен грибной?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: ролл запеченный с лососем, ролл «Огненный дракон»?
2. Технология приготовления сложных горячих соусов: Соус «Сюпрем», Соус «Аврора»?
3. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по-испански?
4. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус «Сливочный»?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: шашлык из красной рыбы, семга на гриле?
2. Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: картофель фаршированный грибами, жульен грибной?
3. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой?
4. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Технология приготовления сложных горячих супов: Картофельный крем- суп с шампиньонами, «Минестроне»?
2. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком?
3. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по-испански?
4. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Технология приготовления сложных горячих мучных блюд: Равиоли с сушеной треской, равиоли с сыром рикотта?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по-испански?
3. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус «Сливочный»?
4. Технология приготовления сложных горячих соусов: Соус «Сюпрем», Соус «Аврора»?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: ролл запеченный с лососем, ролл «Огненный дракон»?
3. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд?
4. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы: Куриные грудки в греческом маринаде, курица гриль с пряностями?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Технология приготовления сложных горячих соусов: Соус «Сюпрем», Соус «Аврора»?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: ролл запеченный с лососем, ролл «Огненный дракон»?
3. Технология приготовления сложных горячих закусок из овощей: запеченные цуккини с помидорами и моцареллой, брокколи запеченная?
4. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус «Сливочный»?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы: Куриные грудки в греческом маринаде, курица гриль с пряностями?
2. Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: картофель фаршированный грибами, жульен грибной?
3. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой?
4. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус «Сливочный»?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по-испански?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей: овощи по-испански, овощное соте?
3. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: яйца брюле, яйца в кокотнице по-королевски?
4. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Технология приготовления сложных горячих закусок из овощей: запеченные цуккини с помидорами и моцареллой, брокколи запеченная?
2. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд?
3. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком?
4. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: ролл запеченный с лососем, ролл «Огненный дракон»?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой?
2. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус «Сливочный»?
3. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного?
4. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Мясо, запеченное в карамели», «Мясо по-французски»?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: картофель фаршированный грибами, жульен грибной?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: яйца брюле, яйца в кокотнице по- королевски?
3. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус «Сливочный»?
4. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по-испански?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком?
2. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус «Сливочный»?
3. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по-испански?
4. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: шашлык из красной рыбы, семга на гриле?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Технология приготовления сложных горячих мучных блюд: Равиоли с сушеной треской, равиоли с сыром рикотта?
2. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд?
3. Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: картофель фаршированный грибами, жульен грибной?
4. Технология приготовления теплых салатов: Салат из печени, салат «Терияки».

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Технология приготовления сложных теплых салатов: Салат из семги с апельсином, горячий салат с сыром бри?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Стейк «Тартар» с перепелиным яйцом, окорок в глазировке из виски?
3. Технология приготовления теплых салатов: Салат из печени, салат «Терияки»?
4. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Стейк «Тартар» с перепелиным яйцом, окорок в глазировке из виски?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: ролл запеченный с лососем, ролл «Огненный дракон»?
3. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком?
4. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы: Куриные грудки в греческом маринаде, курица гриль с пряностями?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус «Сливочный»?
2. Технология приготовления сложных горячих супов: суп сливочный куриный, суп сливочный с грибами? Требование к качеству?
3. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: ролл запеченный с лососем, ролл «Огненный дракон»?
4. Технология приготовления теплых салатов: Салат из печени, салат «Терияки»?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 21

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Стейк «Тартар» с перепелиным яйцом, окорок в глазировке из виски?
2. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски?
3. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по-испански?
4. Технология приготовления сложных горячих супов: суп сливочный куриный, суп сливочный с грибами? Требование к качеству?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 22

1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой?
2. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд?
3. Технология приготовления сложных теплых салатов: Салат из семги с апельсином, горячий салат с сыром бри?
4. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: ролл запеченный с лососем, ролл «Огненный дракон»?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 23

1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Мясо, запеченное в карамели», «Мясо по-французски»?
3. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей: овощи по- испански, овощное соте?
4. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 24

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по-испански?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Мясо, запеченное в карамели», «Мясо по-французски»?
3. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски?
4. Технология приготовления сложных горячих соусов: Соус «Сюпрем», Соус «Аврора»?

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 25

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: яйца брюле, яйца в кокотнице по- королевски?
2. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой?
3. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус «Сливочный»?
4. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: ролл запеченный с лососем, ролл «Огненный дракон»?

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 2 рубежную аттестацию по МДК 0201 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Расчет потерь при тепловой обработке овощей?
2. Расчет потерь при тепловой обработке мяса?
3. Заполнение калькуляционных карточек?
4. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, из птицы, рыбного, грибного отвара?
5. Изменения, происходящие при хранении соуса?
6. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации?
7. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент?
Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств?
8. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд?
9. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы?
10. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей?
11. Особенности варки отдельных видов овощей?
12. Правила порционирования, оформления и подачи блюд?
13. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке?
14. Блюда из жареной рыбы? Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: грилье на вертеле?
15. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы? Требования к качеству режимы хранения и реализации?

16. Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент, характеристика?
17. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам? Оформление, отпуск блюд? Требования к качеству режимы хранения и реализации?
18. Основные критерии безопасности?
19. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
20. Характеристика, ассортимент, отличительные особенности к картофельным супам?
21. Блюда из отварной и припущенной рыбы?
22. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья?
23. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд в т.ч. заказных, банкетных, фирменных?
24. Правила варки и припускания рыбы?
25. Технологический процесс приготовления супов?
26. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий?
27. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий их бобовых и макаронных изделий?
28. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы?

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Правила порционирования, оформления и подачи блюд?
2. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы?
3. Заполнение калькуляционных карточек?
4. Технологический процесс приготовления супов?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Технологический процесс приготовления супов?
2. Заполнение калькуляционных карточек?
3. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд?
4. Основные критерии безопасности?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы?
2. Правила порционирования, оформления и подачи блюд?
3. Характеристика, ассортимент, отличительные особенности к картофельным супам?
4. Изменения, происходящие при хранении соуса?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент, характеристика?
2. Правила варки и припускания рыбы?
3. Изменения, происходящие при хранении соуса?
4. Основные критерии безопасности?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Правила порционирования, оформления и подачи блюд?
2. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий?
3. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы?
4. Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент, характеристика?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Блюда из жареной рыбы? Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: грилье на вертеле?
2. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы?
3. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы?
4. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы?
2. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд?
3. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий?
4. Блюда из жареной рыбы? Технологический процесс приготовления?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Блюда из отварной и припущенной рыбы?
2. Блюда из жареной рыбы? Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: грилье на вертеле?
3. Расчет потерь при тепловой обработке мяса?
4. Особенности варки отдельных видов 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке?
2. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд?
3. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств?
4. Расчет потерь при тепловой обработке 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Расчет потерь при тепловой обработке мяса?
2. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья?
3. Расчет потерь при тепловой обработке овощей?
4. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Заполнение калькуляционных карточек?
2. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий?
3. Особенности варки отдельных видов овощей?
4. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Особенности варки отдельных видов овощей?
2. Расчет потерь при тепловой обработке мяса?
3. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
4. Блюда из жареной рыбы? Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: грилье на вертеле?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Технологический процесс приготовления из жареной рыбы: грилье на вертеле?
2. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы?
3. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий?
4. Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент, характеристика?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Правила варки и припускания рыбы?
2. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент? Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств?
3. Блюда из жареной рыбы?
4. Особенности варки отдельных видов 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации?
2. Правила порционирования, оформления и подачи блюд?
3. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент? Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств?
4. Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент, характеристика?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Особенности варки отдельных видов овощей?
2. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий их бобовых и макаронных изделий?
3. Характеристика, ассортимент, отличительные особенности к картофельным супам?
4. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья?
2. Основные критерии безопасности?
3. Блюда из отварной и припущенной рыбы?
4. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке?
2. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
3. Расчет потерь при тепловой обработке овощей?
4. Особенности варки отдельных видов 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Особенности варки отдельных видов овощей?
2. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий?
3. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
4. Расчет потерь при тепловой обработке 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Блюда из отварной и припущенной рыбы?
2. Особенности варки отдельных видов овощей?
3. Расчет потерь при тепловой обработке овощей?
4. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, из птицы, рыбного, грибного отвара?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 21

1. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий?
2. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей?
3. Особенности варки отдельных видов овощей?
4. Блюда из отварной и припущенной 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 22

1. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
2. Блюда из жареной рыбы? Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: грилье на вертеле?
3. Правила варки и припускания рыбы?
4. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд в т.ч. заказных, банкетных, фирменных?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 23

1. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы? Требования к качеству режимы хранения и реализации?
2. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке?
3. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы?
4. Расчет потерь при тепловой обработке 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 24

1. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке?
2. Основные критерии безопасности?
3. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, из птицы, рыбного, грибного отвара?
4. Правила порционирования, оформления и подачи блюд?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 25

1. Правила варки и припускания рыбы?
2. Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент, характеристика?
3. Расчет потерь при тепловой обработке овощей?
4. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Вопросы к зачету по МДК 0201 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус «Сливочный»?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: ролл запеченный с лососем, ролл «Огненный дракон»?
3. Технология приготовления сложных горячих закусок из овощей: запеченные цуккини с помидорами и моцареллой, брокколи запеченная?
4. Технология приготовления сложных горячих мучных блюд: Равиоли с сушеной треской, равиоли с сыром рикотта?
5. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: яйца брюле, яйца в кокотнице по- королевски?
6. Технология приготовления сложных теплых салатов: Салат из семги с апельсином, горячий салат с сыром бри?
7. Технология приготовления сложных горячих супов: суп сливочный куриный, суп сливочный с грибами? Требование к качеству?
8. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: шашлык из красной рыбы, семга на гриле?
9. Технология приготовления сложных горячих соусов: Соус «Сюпрем», Соус «Аврора»?
10. Технология приготовления теплых салатов: Салат из печени, салат «Терияки».
11. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы: Куриные грудки в греческом маринаде, курица гриль с пряностями?
12. Технология приготовления сложных горячих супов: суп с индейкой и лапшой, суп луковый?
13. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей: овощи по- испански, овощное соте?
14. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по- испански?
15. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Стейк «Тартар» с перепелиным яйцом, окорок в глазировке из виски?
16. Технология приготовления сложных горячих супов: Картофельный крем- суп с шампиньонами, «Минестроне»?
17. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Мясо, запеченное в карамели», «Мясо по-французски»?
18. Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: картофель фаршированный грибами, жульен грибной?
19. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд?
20. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного?
21. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком?

22. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного?
23. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой?
24. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой?
25. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски?
26. Расчет потерь при тепловой обработке овощей?
27. Расчет потерь при тепловой обработке мяса?
28. Заполнение калькуляционных карточек?
29. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, из птицы, рыбного, грибного отвара?
30. Изменения, происходящие при хранении соуса?
31. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации?
32. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент?
33. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд?
34. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы?
35. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей?
36. Особенности варки отдельных видов овощей?
37. Правила порционирования, оформления и подачи блюд?
38. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке?
39. Блюда из жареной рыбы? Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: грилье на вертеле?
40. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы? Требования к качеству режимы хранения и реализации?
41. Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент, характеристика?
42. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам? Оформление, отпуск блюд? Требования к качеству режимы хранения и реализации?
43. Основные критерии безопасности?
44. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
45. Характеристика, ассортимент, отличительные особенности к картофельным супам?
46. Блюда из отварной и припущенной рыбы?
47. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья?
48. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд в т.ч. заказных, банкетных, фирменных?
49. Правила варки и припускания рыбы?
50. Технологический процесс приготовления супов?
51. Предварительная подготовка и правила варки бобовых изделий?
52. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий их бобовых и макаронных изделий?
53. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы?

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 1

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: «Мясо, запеченное в карамели», «Мясо по-французски»?
2. Основные критерии безопасности?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 2

1. Технология приготовления сложных горячих соусов: Соус «Сюпрем», Соус «Аврора»?
2. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы? Требования к качеству режимы хранения и реализации?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 3

1. Технология приготовления сложных горячих закусок из овощей: запеченные цуккини с помидорами и моцареллой, брокколи запеченная?
2. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий их бобовых и макаронных изделий?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 4

1. Заполнение калькуляционных карточек?
2. Изменения, происходящие при хранении соуса?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 5

1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой?
2. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 6

1. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке?
2. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 7

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей: овощи по- испански, овощное соте?
2. Правила варки и припускания 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 8

1. Технология приготовления сложных горячих супов: Картофельный крем- суп с шампиньонами, «Минестроне»?
2. Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: картофель фаршированный грибами, жульен грибной?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 9

1. Основные критерии безопасности?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: яйца брьюле, яйца в кокотнице по- королевски?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 10

1. Правила порционирования, оформления и подачи блюд?
2. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы? Требования к качеству режимы хранения и реализации?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 11

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Стейк «Тартар» с перепелиным яйцом, окорок в глазировке из виски?
2. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 12

1. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации?
2. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы? Требования к качеству режимы хранения и реализации?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 13

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Стейк «Тартар» с перепелиным яйцом, окорок в глазировке из виски?
2. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 14

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: яйца брюле, яйца в кокотнице по- королевски?
2. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы? Требования к качеству режимы хранения и реализации?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 15

1. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей?
2. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 16

1. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: шашлык из красной рыбы, семга на гриле?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 17

1. Характеристика, ассортимент, отличительные особенности к картофельным супам?
2. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 18

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы: Куриные грудки в греческом маринаде, курица гриль с пряностями?
2. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Стейк «Тартар» с перепелиным яйцом, окорок в глазировке из виски?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 19

1. Технология приготовления сложных горячих супов: Картофельный крем- суп с шампиньонами, «Минестроне»?
2. Технология приготовления сложных горячих соусов: соус «Сюпрем», соус «Сливочный»?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 20

1. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, из птицы, рыбного, грибного отвара?
2. Технология приготовления сложных горячих супов: суп с индейкой и лапшой, суп луковый?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 21

1. Особенности варки отдельных видов овощей?
2. Технология приготовления сложных горячих соусов: Соус «Сюпрем», Соус «Аврора»?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 22

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса: Стейк «Гартар» с перепелиным яйцом, окорок в глазировке из виски?
2. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 23

1. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд?
2. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент? Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 24

1. Технология приготовления сложных горячих закусок из грибов: картофель фаршированный грибами, жульен грибной?
2. Расчет потерь при тепловой обработке 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 25

1. Технология приготовления сложных горячих супов: суп сливочный куриный, суп сливочный с грибами? Требование к качеству?
2. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, из птицы, рыбного, грибного отвара?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 26

1. Особенности варки отдельных видов овощей?
2. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 27

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц: омлет муслин, омлет по-испански?
2. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент? Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 28

1. Технология приготовления сложных горячих соусов: Соус «Сюпрем», Соус «Аврора»?
2. Основные критерии безопасности?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 29

1. Технология приготовления сложных горячих закусок из овощей: запеченные цуккини с помидорами и моцареллой, брокколи запеченная?
2. Изменения, происходящие при хранении соуса?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 30

1. Особенности варки отдельных видов овощей?
2. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам? Оформление, отпуск блюд? Требования к качеству режимы хранения и реализации?

**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.

ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК 0202 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК2.1-2.8	Коллоквиум
2.	Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК2.1-2.8	Коллоквиум
3.	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК2.1-2.8	Коллоквиум, Реферат
4.	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК2.1-2.8	Коллоквиум
5.	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК2.1-2.8	Коллоквиум
6.	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК2.1-2.8	Коллоквиум, Реферат

7.	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК2.1-2.8	Коллоквиум, Реферат
8.	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	ОК 01-11 ПК2.1-2.8	Коллоквиум

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	<i>Коллоквиум</i>	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам / разделам дисциплины
2.	<i>Реферат</i>	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Тематика рефератов
3.	<i>Зачет</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вопросы
1.	Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни
2.	Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции.

3.		<p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.</p> <p>Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов.</p> <p>Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, лезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.</p>
4.	<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления.</p> <p>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</p> <p>Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.</p>
5.	<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян.</p> <p>Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p> <p>Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой.</p> <p>Пищевая ценность проростков.</p>
6.	<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>
7.	<p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом</p>

8.	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой
9.	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи

Критерии оценки ответов на коллоквиумах:

На **«отлично»** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по основам экономики организации.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
4. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд.
5. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.

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 0202 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Приготовление и отпуск мяса отварного?
2. Технология приготовления риса, припущенного на бульоне?
3. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами?
4. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста?
5. Способы минимизации отходов при приготовлении блюд из овощей?
6. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском?
7. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков?
8. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей?

9. Приготовление и отпуск бифштекса натурального?
10. Приготовление и отпуск борща флотского?
11. Технология приготовления яичницы-глазуньи?
12. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде?
13. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе»?
14. Приготовление и отпуск супа молочного с клецками?
15. Приготовление и отпуск эскалопа из свинины?
16. Технология приготовления капусты тушеной?
17. Технология приготовления картофеля, запеченного с грибами и ветчиной?
18. Приготовление и отпуск бефстроганов?
19. Приготовление и отпуск соуса красного с кореньями?
20. Технология приготовления запеканки из картофеля?
21. Приготовление и отпуск поджарки?
22. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом?
23. Приготовление и отпуск борща сибирского?
24. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения?
25. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с помидорами»?
26. Пищевая ценность рыбы?
27. Приготовление и отпуск мяса шпигованного?
28. Технология приготовления мяса отварного?
29. Правила проведения бракеража блюд?
30. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе?
31. Технология приготовления фасоли в томате с луком?
32. Технология приготовления омлета натурального жареного?
33. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и грибами?
34. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с яйцом»?
35. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «рыба, запеченная с картофелем по-русски»?
36. Приготовление и отпуск жаркого по-домашнему?
37. Приготовление и отпуск борща украинского?
38. Технология приготовления мяса жареного крупным куском?
39. Приготовление и отпуск гуляша?
40. Технология приготовления макарон отварных с мясом?

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста?
2. Технология приготовления картофеля, запеченного с грибами и ветчиной?
3. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами?
4. Технология приготовления омлета натурального жареного?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Приготовление и отпуск мяса отварного?
2. Технология приготовления риса, припущенного на бульоне?
3. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с помидорами»?
4. Технология приготовления яичницы-глазуньи?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей?
2. Технология приготовления картофеля, запеченного с грибами и ветчиной?
3. Приготовление и отпуск соуса красного с кореньями?
4. Технология приготовления фасоли в томате с луком?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе?
2. Приготовление и отпуск мяса отварного?
3. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей?
4. Способы минимизации отходов при приготовлении блюд 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Приготовление и отпуск бифштекса натурального?
2. Приготовление и отпуск мяса шпигованного?
3. Приготовление и отпуск мяса отварного?
4. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Технология приготовления картофеля, запеченного с грибами и ветчиной?
2. Приготовление и отпуск мяса шпигованного?
3. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском?
4. Технология приготовления запеканки из картофеля?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде?
2. Технология приготовления картофеля, запеченного с грибами и ветчиной?
3. Приготовление и отпуск соуса красного с кореньями?
4. Приготовление и отпуск мяса 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском?
2. Приготовление и отпуск поджарки?
3. Способы минимизации отходов при приготовлении блюд из овощей?
4. Приготовление и отпуск мяса 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом?
2. Приготовление и отпуск супа молочного с клецками?
3. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения?
4. Технология приготовления картофеля, запеченного с грибами и ветчиной?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «рыба, запеченная с картофелем по-русски»?
2. Технология приготовления фасоли в томате с луком?
3. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы?
4. Способы минимизации отходов при приготовлении блюд 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Приготовление и отпуск борща сибирского?
2. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «рыба, запеченная с картофелем по-русски»?
3. Приготовление и отпуск мяса отварного?
4. Технология приготовления мяса 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Приготовление и отпуск эскалопа из свинины?
2. Приготовление и отпуск бифштекса натурального?
3. Способы минимизации отходов при приготовлении блюд из овощей?
4. Приготовление и отпуск мяса 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Технология приготовления мяса отварного?
2. Способы минимизации отходов при приготовлении блюд из овощей?
3. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском?
4. Приготовление и отпуск супа молочного с клецками?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами?
2. Технология приготовления картофеля, запеченного с грибами и ветчиной?
3. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе?
4. Технология приготовления мяса жареного крупным куском?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом?
2. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском?
3. Приготовление и отпуск мяса отварного?
4. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе?
2. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и грибами?
3. Приготовление и отпуск мяса отварного?
4. Приготовление и отпуск борща украинского?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Приготовление и отпуск эскалопа из свинины?
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе»?
3. Приготовление и отпуск борща флотского?
4. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и грибами?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Приготовление и отпуск жаркого по- домашнему?
2. Приготовление и отпуск эскалопа из свинины?
3. Приготовление и отпуск мяса шпигованного?
4. Технология приготовления фасоли в томате с луком?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Технология приготовления риса, припущенного на бульоне?
2. Технология приготовления фасоли в томате с луком?
3. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами?
4. Приготовление и отпуск супа молочного с клецками?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Технология приготовления фасоли в томате с луком?
2. Приготовление и отпуск борща флотского?
3. Приготовление и отпуск мяса отварного?
4. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 21

1. Способы минимизации отходов при приготовлении блюд из овощей?
2. Технология приготовления запеканки из картофеля?
3. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста?
4. Технология приготовления мяса 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 22

1. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с помидорами»?
2. Технология приготовления мяса отварного?
3. Технология приготовления риса, припущенного на бульоне?
4. Приготовление и отпуск мяса 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 23

1. Приготовление и отпуск эскалопа из свинины?
2. Приготовление и отпуск мяса шпигованного?
3. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе»?
4. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 24

1. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и грибами?
2. Приготовление и отпуск соуса красного с кореньями?
3. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами?
4. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «рыба, запеченная с картофелем по-русски»?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 25

1. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде?
2. Технология приготовления яичницы-глазуньи?
3. Приготовление и отпуск эскалопа из свинины?
4. Приготовление и отпуск борща сибирского?

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 0202 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого?
2. Приготовление и отпуск борща с черносливом и грибами?
3. Технология приготовления зраз картофельных?
4. Технология приготовления оладьев овощных с сыром?
5. Технология подготовки рыбы для фарширования?
6. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»?
7. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы»?
8. Приготовление и отпуск азу?
9. Технология приготовления картофеля отварного?
10. Технология приготовления рулета картофельного?
11. Приготовление и отпуск рагу из баранины или свинины?
12. Технология приготовления картофеля в молоке?
13. Приготовление и отпуск супа прозрачного «Уха ростовская»?
14. Приготовление и отпуск щей из свежей капусты?
15. Технология приготовления запеканки из бобовых с картофелем?
16. Технология приготовления омлета жареного с картофелем, ветчиной и луком?
17. Приготовление и отпуск плова?
18. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой?
19. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами?
20. Технология подготовки рыбы для фарширования?
21. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»?
22. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы»?
23. Организация механической кулинарной обработки мяса?
24. Технология приготовления ростбифа?
25. Технология приготовления бефстроганов?
26. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом?
27. Технология приготовления картофельного пюре?
28. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы?
29. Приготовление и отпуск окрошки мясной?
30. Технология приготовления пюре из овощей?
31. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами?
32. Приготовление и отпуск голубцов с мясом и рисом?
33. Технология приготовления картофеля тушеного?
34. Приготовление и отпуск соуса парового?
35. Разделка и обвалка свиной туши?
36. Технология приготовления гуляша?
37. Технология приготовления азу?

38. Правила тушения овощей?
39. Технология приготовления картофеля жареного основным способом?
40. Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем?
41. Разделка и обвалка свиной туши?
42. Технология приготовления гуляша?
43. Технология приготовления азу?
44. Разделка и обвалка говяжьей туши?
45. Технология приготовления поджарки?
46. Технология приготовления шашлыка из говядины?
47. Приготовление и отпуск соуса белого с яйцом?
48. Технология приготовления картофеля отварного?
49. Технология приготовления рулета картофельного?
50. Приготовление и отпуск солянки сборной на сковороде?

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Правила тушения овощей?
2. Приготовление и отпуск азу?
3. Приготовление и отпуск окрошки мясной?
4. Технология приготовления ростбиф?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Разделка и обвалка говяжьей туши?
2. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого?
3. Технология приготовления рулета картофельного?
4. Технология приготовления ростбиф?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Технология приготовления бефстроганов?
2. Технология подготовки рыбы для фарширования?
3. Приготовление и отпуск соуса белого с яйцом?
4. Разделка и обвалка свиной туши?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Технология подготовки рыбы для фарширования?
2. Технология приготовления картофеля жареного основным способом?
3. Приготовление и отпуск шей из свежей капусты?
4. Организация механической кулинарной обработки мяса?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы»?
2. Технология приготовления пюре из овощей?
3. Приготовление и отпуск соуса парового?
4. Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Технология приготовления картофеля жареного основным способом?
2. Технология приготовления гуляша?
3. Разделка и обвалка свиной туши?
4. Приготовление и отпуск соуса белого с яйцом?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами?
2. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами?
3. Приготовление и отпуск плова?
4. Технология приготовления пюре 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Технология приготовления поджарки?
2. Приготовление и отпуск рагу из баранины или свинины?
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы»?
4. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Технология приготовления картофеля жареного основным способом?
2. Технология приготовления гуляша?
3. Технология приготовления шашлыка из говядины?
4. Технология приготовления 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Приготовление и отпуск плова?
2. Разделка и обвалка говяжьей туши?
3. Приготовление и отпуск щей из свежей капусты?
4. Приготовление и отпуск голубцов с мясом и рисом?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Технология приготовления ростбифа?
2. Разделка и обвалка свиной туши?
3. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого?
4. Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Технология приготовления гуляша?
2. Приготовление и отпуск соуса парового?
3. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами?
4. Организация механической кулинарной обработки мяса?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Технология подготовки рыбы для фарширования?
2. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой?
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы»?
4. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Приготовление и отпуск супа прозрачного «Уха ростовская»?
2. Технология приготовления картофеля отварного?
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы»?
4. Приготовление и отпуск азу?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Приготовление и отпуск супа прозрачного «Уха ростовская»?
2. Технология приготовления ростбиф?
3. Технология приготовления картофельного пюре?
4. Технология приготовления омлета жареного с картофелем, ветчиной и луком?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы?
2. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами?
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы»?
4. Технология приготовления бефстроганов?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Технология приготовления картофеля тушеного?
2. Технология приготовления оладьев овощных с сыром?
3. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»?
4. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой?
2. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами?
3. Технология подготовки рыбы для фарширования?
4. Правила тушения 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами?
2. Приготовление и отпуск солянки сборной на сковороде?
3. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы?
4. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Приготовление и отпуск голубцов с мясом и рисом?
2. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого?
3. Приготовление и отпуск рагу из баранины или свинины?
4. Технология приготовления рулета картофельного?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 21

1. Технология приготовления картофеля тушеного?
2. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы?
3. Технология приготовления гуляша?
4. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 22

1. Технология приготовления картофельного пюре?
2. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы»?
3. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом?
4. Технология приготовления азу?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 23

1. Технология приготовления картофеля в молоке?
2. Технология подготовки рыбы для фарширования?
3. Технология приготовления омлета жареного с картофелем, ветчиной и луком?
4. Технология приготовления запеканки из бобовых с картофелем?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 24

1. Технология приготовления гуляша?
2. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами?
3. Технология приготовления запеканки из бобовых с картофелем?
4. Технология приготовления поджарки?

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 25

1. Правила тушения овощей?
2. Разделка и обвалка свиной туши?
3. Технология приготовления гуляша?
4. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого?

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 0202 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Приготовление и отпуск мяса отварного?
2. Технология приготовления риса, припущенного на бульоне?
3. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами?
4. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста?
5. Способы минимизации отходов при приготовлении блюд из овощей?
6. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском?
7. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков?
8. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей?
9. Приготовление и отпуск бифштекса натурального?
10. Приготовление и отпуск борща флотского?
11. Технология приготовления яичницы-глазуньи?
12. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде?
13. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе»?
14. Приготовление и отпуск супа молочного с клецками?
15. Приготовление и отпуск эскалопа из свинины?
16. Технология приготовления капусты тушеной?
17. Технология приготовления картофеля, запеченного с грибами и ветчиной?
18. Приготовление и отпуск бефстроганов?
19. Приготовление и отпуск соуса красного с кореньями?
20. Технология приготовления запеканки из картофеля?
21. Приготовление и отпуск поджарки?
22. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом?
23. Приготовление и отпуск борща сибирского?
24. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения?
25. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с помидорами»?
26. Пищевая ценность рыбы?
27. Приготовление и отпуск мяса шпигованного?
28. Технология приготовления мяса отварного?
29. Правила проведения бракеража блюд?

30. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе?
31. Технология приготовления фасоли в томате с луком?
32. Технология приготовления омлета натурального жареного?
33. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и грибами?
34. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с яйцом»?
35. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «рыба, запеченная с картофелем по-русски»?
36. Приготовление и отпуск жаркого по-домашнему?
37. Приготовление и отпуск борща украинского?
38. Технология приготовления мяса жареного крупным куском?
39. Приготовление и отпуск гуляша?
40. Технология приготовления макарон отварных с мясом?
41. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого?
42. Приготовление и отпуск борща с черносливом и грибами?
43. Технология приготовления зраз картофельных?
44. Технология приготовления оладьев овощных с сыром?
45. Технология подготовки рыбы для фарширования?
46. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»?
47. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы»?
48. Приготовление и отпуск азу?
49. Технология приготовления картофеля отварного?
50. Технология приготовления рулета картофельного?
51. Приготовление и отпуск рагу из баранины или свинины?
52. Технология приготовления картофеля в молоке?
53. Приготовление и отпуск супа прозрачного «Уха ростовская»?
54. Приготовление и отпуск щей из свежей капусты?
55. Технология приготовления запеканки из бобовых с картофелем?
56. Технология приготовления омлета жареного с картофелем, ветчиной и луком?
57. Приготовление и отпуск плова?
58. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой?
59. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами?
60. Технология подготовки рыбы для фарширования?
61. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»?
62. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы»?
63. Организация механической кулинарной обработки мяса?
64. Технология приготовления ростбифа?
65. Технология приготовления бефстроганов?
66. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом?
67. Технология приготовления картофельного пюре?
68. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы?
69. Приготовление и отпуск окрошки мясной?
70. Технология приготовления пюре из овощей?

71. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами?
72. Приготовление и отпуск голубцов с мясом и рисом?
73. Технология приготовления картофеля тушеного?
74. Приготовление и отпуск соуса парового?
75. Разделка и обвалка свиной туши?
76. Технология приготовления гуляша?
77. Технология приготовления азу?
78. Правила тушения овощей?
79. Технология приготовления картофеля жареного основным способом?
80. Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем?
81. Разделка и обвалка свиной туши?
82. Технология приготовления гуляша?
83. Технология приготовления азу?
84. Разделка и обвалка говяжьей туши?
85. Технология приготовления поджарки?
86. Технология приготовления шашлыка из говядины?
87. Приготовление и отпуск соуса белого с яйцом?
88. Технология приготовления картофеля отварного?
89. Технология приготовления рулета картофельного?
90. Приготовление и отпуск солянки сборной на сковороде?

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 1

1. Способы минимизации отходов при приготовлении блюд из овощей?
2. Приготовление и отпуск гуляша?
3. Технология приготовления 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 2

1. Пищевая ценность рыбы?
2. Технология приготовления мяса жареного крупным куском?
3. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 3

1. Технология приготовления омлета натурального жареного?
2. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей?
3. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 4

1. Технология приготовления картофеля отварного?
2. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков?
3. Приготовление и отпуск азу?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 5

1. Приготовление и отпуск азу?
2. Технология приготовления шашлыка из говядины?
3. Приготовление и отпуск бефстроганов?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 6

1. Приготовление и отпуск супа прозрачного «Уха ростовская»?
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»?
3. Приготовление и отпуск бифштекса натурального?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 7

1. Приготовление и отпуск солянки сборной на сковороде?
2. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения?
3. Технология приготовления мяса 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 8

1. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей?
2. Технология приготовления картофеля отварного?
3. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 9

1. Приготовление и отпуск борща украинского?
2. Технология приготовления мяса жареного крупным куском?
3. Правила проведения бракеража блюд?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 10

1. Приготовление и отпуск соуса парового?
2. Приготовление и отпуск мяса отварного?
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 11

1. Технология приготовления азу?
2. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей?
3. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 12

1. Технология приготовления бефстроганов?
2. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом?
3. Технология приготовления дрожжевого безопасного теста?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 13

1. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом?
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с помидорами»?
3. Технология приготовления запеканки из картофеля?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 14

1. Приготовление и отпуск борща с черносливом и грибами?
2. Приготовление и отпуск поджарки?
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 15

1. Технология приготовления картофеля отварного?
2. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и грибами?
3. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 16

1. Пищевая ценность рыбы?
2. Приготовление и отпуск рагу из баранины или свинины?
3. Технология приготовления мяса 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 17

1. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»?
2. Приготовление и отпуск мяса отварного?
3. Технология приготовления запеканки из бобовых с картофелем?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 18

1. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с яйцом»?
2. Приготовление и отпуск азу?
3. Технология приготовления азу?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 19

1. Разделка и обвалка свиной туши?
2. Технология приготовления оладьев овощных с сыром?
3. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 20

1. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и грибами?
2. Приготовление и отпуск рагу из баранины или свинины?
3. Разделка и обвалка свиной туши?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 21

1. Приготовление и отпуск мяса отварного?
2. Приготовление и отпуск борща с черносливом и грибами?
3. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 22

1. Технология приготовления картофельного пюре?
2. Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем?
3. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 23

1. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе?
2. Технология приготовления омлета натурального жареного?
3. Технология приготовления мяса 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 24

1. Приготовление и отпуск азу?
2. Приготовление и отпуск голубцов с мясом и рисом?
3. Правила тушения 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 25

1. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста?
2. Приготовление и отпуск солянки сборной на сковороде?
3. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с помидорами»?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 26

1. Приготовление и отпуск борща флотского?
2. Приготовление и отпуск соуса белого с яйцом?
3. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и грибами?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 27

1. Разделка и обвалка говяжьей туши?
2. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом?
3. Технология приготовления запеканки из бобовых с картофелем?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 28

1. Приготовление и отпуск поджарки?
2. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом?
3. Приготовление и отпуск плова?

**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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 29

1. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого?
2. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей?
3. Приготовление и отпуск мяса 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 30

1. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском?
2. Пищевая ценность рыбы?
3. Приготовление и отпуск голубцов с мясом и рисом?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания рабочей программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

- **оценка «хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

- **оценка «удовлетворительно»** - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности

в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами рабочей программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

- оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания рабочей программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.