

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

«16» 08 2022 г., протокол № 1

Председатель ПЦК

Ш.А. Мусостов

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ. 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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 – 2022г.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

| <i>№ п/п</i> | <i>Контролируемые разделы (темы) дисциплины</i> | <i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i> | <i>Наименование оценочного средства</i> |
|------------------|---|--|---|
| 1. | Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | ОК 01-11 ПК3.1-3.7 | Коллоквиум |
| 2. | Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | ОК 01-11 ПК3.1-3.7 | Коллоквиум, Реферат |
| 3. | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | ОК 01-11 ПК3.1-3.7 | Коллоквиум |

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

| <i>№ п/п</i> | <i>Наименование оценочного средства</i> | <i>Краткая характеристика оценочного средства</i> | <i>Представление оценочного средства в фонде</i> |
|------------------|---|---|--|
| 1. | <i>Коллоквиум</i> | Средство контроля 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

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.
2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.
3. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
4. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.
5. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций.
6. Определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)
7. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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. Холодные блюда и закуски.
2. Значение холодных блюд и закусок в питании человека.
3. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.
4. Основные направления ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.
5. Основные требования разработки рецептур холодных блюд
6. Основные требования при приготовлении кулинарных изделий, закусок.
7. Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
8. Характеристика, последовательность этапов ассортимента холодной кулинарной продукции.
9. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом требований безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН
10. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек».
11. Основные правила хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Критерии оценки:

- «5» баллов ставится, в случае если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

- «4» балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

- «3» балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию.

В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

- «2» балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**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. 03.01
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента**

(5 семестр)

1. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления?
3. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд?
4. Правила адаптации, разработки рецептур кулинарных изделий, закусок?
5. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса?
6. Адаптация рецептур с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.
7. Использование сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей?
8. Видов методов обслуживания?

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.

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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Использование сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей?
2. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса?
3. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
4. Видов методов обслуживания?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Использование сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей?
2. Правила адаптации, разработки рецептур кулинарных изделий, закусок?
3. Видов методов обслуживания?
4. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд?
2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления?
3. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
4. Правила адаптации, разработки рецептур кулинарных изделий, закусок?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Использование сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей?
2. Правила адаптации, разработки рецептур кулинарных изделий, закусок?
3. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд?
4. Видов методов обслуживания?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Видов методов обслуживания?
2. Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса?
3. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
4. Использование сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Правила адаптации, разработки рецептов холодных блюд?
2. Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса?
3. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
4. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления?
2. Видов методов обслуживания?
3. Адаптация рецептур с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.
4. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Использование сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей?
2. Видов методов обслуживания?
3. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
4. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Адаптация рецептур с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.
2. Видов методов обслуживания?
3. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
4. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Использование сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей?
2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления?
3. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
4. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
2. Использование сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей?
3. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд?
4. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления?
2. Адаптация рецептур с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.
3. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
4. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Правила адаптации, разработки рецептур кулинарных изделий, закусок?
2. Использование сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей?
3. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления?
4. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
2. Правила адаптации, разработки рецептур кулинарных изделий, закусок?
3. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления?
4. Адаптация рецептур с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления?
2. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
3. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса?
4. Использование сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Адаптация рецептур с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.
2. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
3. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса?
4. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Адаптация рецептов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.
2. Правила адаптации, разработки рецептов холодных блюд?
3. Использование сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей?
4. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Видов методов обслуживания?
2. Правила адаптации, разработки рецептов кулинарных изделий, закусок?
3. Адаптация рецептов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.
4. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса?
2. Видов методов обслуживания?
3. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
4. Правила адаптации, разработки рецептов кулинарных изделий, закусок?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Видов методов обслуживания?
2. Адаптация рецептов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.
3. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления?
4. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Вопросы на вторую рубежную аттестацию по МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

(5 семестр)

1. Сущность и значение качества приготовления холодных блюд?

2. Принцип технологического цикла приготовления холодных блюд?
3. Понятие кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента?
4. Понятие качества продукции при приготовлении холодных блюд?
5. Показатели качества холодных блюд кулинарных изделий закусок и
6. методы их оценки?
7. Факторы, влияющие на качество продукции при приготовлении
8. кулинарных изделий закусок?
9. Основные требований к процедурам обеспечения безопасности и качества
10. продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН?
11. Требования к организации хранения готовых холодных блюд,
12. кулинарных изделий, закусок?
13. Выбор последовательности и поточности технологических операций,
14. определение «контрольных точек»?
15. «Контрольные точки» - контролируемых этапов технологических
16. операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционировании технологического оборудования?
17. Способы контроля процесса приготовления холодных блюд?
18. Оценка систем управления качества хранения полуфабрикатов?

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.

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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Способы контроля процесса приготовления холодных блюд?
2. Требования к организации хранения готовых холодных блюд,
3. Понятие кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента?
4. определение «контрольных точек»?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. методы их оценки?
2. Основные требований к процедурам обеспечения безопасности и качества
3. Принцип технологического цикла приготовления холодных блюд?
4. Показатели качества холодных блюд кулинарных изделий закусок и

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Принцип технологического цикла приготовления холодных блюд?
2. кулинарных изделий, закусок?
3. Понятие качества продукции при приготовлении холодных блюд?
4. Факторы, влияющие на качество продукции при приготовлении

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. определение «контрольных точек»?
2. Основные требования к процедурам обеспечения безопасности и качества
3. Сущность и значение качества приготовления холодных блюд?
4. Принцип технологического цикла приготовления холодных блюд?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. кулинарных изделий, закусок?
2. Факторы, влияющие на качество продукции при приготовлении
3. Способы контроля процесса приготовления холодных блюд?
4. Требования к организации хранения готовых холодных блюд,

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Принцип технологического цикла приготовления холодных блюд?
2. Основные требования к процедурам обеспечения безопасности и качества
3. Оценка систем управления качеством хранения полуфабрикатов?
4. Сущность и значение качества приготовления холодных блюд?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок?
2. Выбор последовательности и поточности технологических операций,
3. Сущность и значение качества приготовления холодных блюд?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Сущность и значение качества приготовления холодных блюд?
2. Факторы, влияющие на качество продукции при приготовлении
3. методы их оценки?
4. Понятие кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Выбор последовательности и поточности технологических операций,
2. Факторы, влияющие на качество продукции при приготовлении
3. Основные требования к процедурам обеспечения безопасности и качества
4. Принцип технологического цикла приготовления холодных блюд?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. кулинарных изделий закусок?
2. «Контрольные точки» - контролируемых этапов технологических
3. методы их оценки?
4. Понятие качества продукции при приготовлении холодных блюд?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН?
2. определение «контрольных точек»?
3. Основные требования к процедурам обеспечения безопасности и качества
4. Показатели качества холодных блюд кулинарных изделий закусок и

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Понятие качества продукции при приготовлении холодных блюд?
2. Выбор последовательности и поточности технологических операций,
3. «Контрольные точки» - контролируемых этапов технологических
4. кулинарных изделий закусок?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Понятие качества продукции при приготовлении холодных блюд?
2. методы их оценки?
3. Выбор последовательности и поточности технологических операций,
4. определение «контрольных точек»?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Сущность и значение качества приготовления холодных блюд?
2. методы их оценки?
3. «Контрольные точки» - контролируемых этапов технологических
4. Требования к организации хранения готовых холодных блюд,

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. «Контрольные точки» - контролируемых этапов технологических
2. Факторы, влияющие на качество продукции при приготовлении
3. Требования к организации хранения готовых холодных блюд,
4. кулинарных изделий, закусок?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. кулинарных изделий закусок?
2. Принцип технологического цикла приготовления холодных блюд?
3. Показатели качества холодных блюд кулинарных изделий закусок и
4. Сущность и значение качества приготовления холодных блюд?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. кулинарных изделий закусок?
2. Понятие кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента?
3. методы их оценки?
4. Сущность и значение качества приготовления холодных блюд?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Факторы, влияющие на качество продукции при приготовлении
2. Понятие качества продукции при приготовлении холодных блюд?
3. Понятие кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента?
4. Принцип технологического цикла приготовления холодных блюд?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. кулинарных изделий закусок?
2. «Контрольные точки» - контролируемых этапов технологических
3. Способы контроля процесса приготовления холодных блюд?
4. продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. методы их оценки?
2. определение «контрольных точек»?
3. кулинарных изделий закусок?
4. продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Вопросы к зачету по МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

(5 семестр)

1. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления?
3. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд?
4. Правила адаптации, разработки рецептур кулинарных изделий, закусок?
5. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса?
6. Адаптация рецептур с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.
7. Использование сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей?
8. Виды методов обслуживания?
9. Сущность и значение качества приготовления холодных блюд?
10. Принцип технологического цикла приготовления холодных блюд?
11. Понятие кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента?
12. Понятие качества продукции при приготовлении холодных блюд?
13. Показатели качества холодных блюд кулинарных изделий закусок и методы их оценки?
14. Факторы, влияющие на качество продукции при приготовлении кулинарных изделий закусок?
15. Основные требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН?
16. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок?
17. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек»?
18. «Контрольные точки» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционировании технологического оборудования?
19. Способы контроля процесса приготовления холодных блюд?
20. Оценка систем управления качеством хранения полуфабрикатов?

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.

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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 1

1. Понятие качества продукции при приготовлении холодных блюд?
2. кулинарных изделий закусок?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 2

1. Способы контроля процесса приготовления холодных блюд?
2. «Контрольные точки» - контролируемых этапов технологических

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 3

1. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления?
2. кулинарных изделий закусок?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 4

1. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?
2. Требования к организации хранения готовых холодных блюд,

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 5

1. Требования к организации хранения готовых холодных блюд,
2. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 6

1. Выбор последовательности и поточности технологических операций,
2. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 7

1. Выбор последовательности и поточности технологических операций,
2. кулинарных изделий, закусок?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 8

1. Основные требования к процедурам обеспечения безопасности и качества
2. Классификация ассортимента холодной кулинарной продукции?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 9

1. «Контрольные точки» - контролируемых этапов технологических
2. Требования к организации хранения готовых холодных блюд,

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 10

1. методы их оценки?
2. Адаптация рецептур с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 11

1. методы их оценки?
2. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 12

1. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд?
2. технологического оборудования?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 13

1. Адаптация рецептур с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.
2. Факторы, влияющие на качество продукции при приготовлении

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 14

1. Понятие кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента?
2. Виды методов обслуживания?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 15

1. Принцип технологического цикла приготовления холодных блюд?
2. Требования к организации хранения готовых холодных блюд,

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 16

1. Правила адаптации, разработки рецептур кулинарных изделий, закусок?
2. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 17

1. Правила адаптации, разработки рецептур кулинарных изделий, закусок?
2. определение «контрольных точек»?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 18

1. Правила адаптации, разработки рецептур кулинарных изделий, закусок?
2. операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционировании

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 19

1. Понятие кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента?
2. Основные требований к процедурам обеспечения безопасности и качества

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 20

1. Показатели качества холодных блюд кулинарных изделий закусок и
2. кулинарных изделий закусок?

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Вопросы на первую рубежную аттестацию по МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

(6 семестр)

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.
3. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.
4. Правила подбора посуды и безопасного использования их.
5. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой.
6. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
7. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом обслуживания официантами.
8. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
9. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
10. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.

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.

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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.
2. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
4. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
3. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
4. Правила подбора посуды и безопасного использования их.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
2. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой.
3. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.
4. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.
2. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
3. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.
4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
2. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
3. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.
4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.
2. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.
3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом обслуживания официантами.
2. Правила подбора посуды и безопасного использования их.
3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
4. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом обслуживания официантами.
2. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.
3. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой.
4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
2. Правила подбора посуды и безопасного использования их.
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой.
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
4. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
4. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
2. Правила подбора посуды и безопасного использования их.
3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
4. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.
2. Правила подбора посуды и безопасного использования их.
3. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой.
4. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
3. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом обслуживания официантами.
4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
2. Правила подбора посуды и безопасного использования их.
3. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой.
4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
3. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
4. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Правила подбора посуды и безопасного использования их.
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Правила подбора посуды и безопасного использования их.
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.
3. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
4. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
3. Правила подбора посуды и безопасного использования их.
4. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
2. Правила подбора посуды и безопасного использования их.
3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Вопросы на вторую рубежную аттестацию по МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

(6 семестр)

1. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.
2. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.
3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.
4. К каким категориям относят понятие «качество»? Охарактеризуйте эти категории.
5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
6. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
7. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом обслуживания официантами.
8. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
9. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.

10. Подбор кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
11. Правила подбора посуды и безопасного использования.
12. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой
13. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
14. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.

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.

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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.
3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.
4. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
3. Подбор кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
4. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
3. Подбор кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
4. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.
3. К каким категориям относят понятие «качество»? Охарактеризуйте эти категории.
4. Подбор кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.
2. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.
3. Правила подбора посуды и безопасного использования.
4. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.
2. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.
3. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой
4. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
2. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.
3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
4. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
2. Правила подбора посуды и безопасного использования.
3. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой
4. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
2. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом обслуживания официантами.
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.
3. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.
4. К каким категориям относят понятие «качество»? Охарактеризуйте эти категории.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом обслуживания официантами.
2. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.
3. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.
4. Подбор кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.
2. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.
3. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой
4. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.
3. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.
4. К каким категориям относят понятие «качество»? Охарактеризуйте эти категории.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
2. К каким категориям относят понятие «качество»? Охарактеризуйте эти категории.
3. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.
4. Правила подбора посуды и безопасного использования.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.
2. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
3. Подбор кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
4. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом обслуживания официантами.
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
4. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
3. Правила подбора посуды и безопасного использования.
4. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
3. К каким категориям относят понятие «качество»? Охарактеризуйте эти категории.
4. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом обслуживания официантами.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Правила подбора посуды и безопасного использования.
2. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.
3. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.
4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Подбор кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
2. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.
3. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.
4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Вопросы к зачету по МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

(6 семестр)

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.
3. Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды.
4. Правила подбора посуды и безопасного использования их.
5. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой.
6. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
7. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом обслуживания официантами.
8. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
9. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
10. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.
11. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.
12. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.
13. К каким категориям относят понятие «качество»? Охарактеризуйте эти категории.
14. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
15. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
16. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом обслуживания официантами.
17. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
18. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.
19. Подбор кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
20. Правила подбора посуды и безопасного использования.
21. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой
22. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
23. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки к реализации.

Критерии оценки к зачету:

- «зачтено» 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.
- «не зачтено» - 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.

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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 1

1. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
2. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 2

1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.
2. Правила подбора посуды и безопасного использования.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 3

1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.
2. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом обслуживания официантами.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 4

1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.
2. К каким категориям относят понятие «качество»? Охарактеризуйте эти категории.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 5

1. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
2. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 6

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 7

1. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 8

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 9

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
2. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 10

1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.
2. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 11

1. Правила подбора посуды и безопасного использования.
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 12

1. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 13

1. К каким категориям относят понятие «качество»? Охарактеризуйте эти категории.
2. Подбор кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 14

1. Подбор кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 15

1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.
2. Правила подбора посуды и безопасного использования.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 16

1. к реализации.
2. Правила подбора посуды и безопасного использования их.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 17

1. Правила ухода за весоизмерительными приборами, посудой
2. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения, подготовки

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 18

1. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
2. К каким категориям относят понятие «качество»? Охарактеризуйте эти категории.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 19

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
2. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок методом самообслуживания.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 20

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.

Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

| <i>№ п/п</i> | <i>Контролируемые разделы (темы) дисциплины</i> | <i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i> | <i>Наименование оценочного средства</i> |
|------------------|---|--|---|
| 1. | Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента | ОК 01-11 ПК3.1-3.7 | Коллоквиум |
| 2. | Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента | ОК 01-11 ПК3.1-3.7 | Коллоквиум, Реферат |
| 3. | Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента | ОК 01-11 ПК3.1-3.7 | Коллоквиум |
| 4. | Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | ОК 01-11 ПК3.1-3.7 | Коллоквиум, Реферат |

| | | | |
|----|--|-----------------------|--|
| 5. | Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | ОК 01-11 ПКЗ.1-3.7 | |
|----|--|-----------------------|--|

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

| <i>№ п/п</i> | <i>Наименование оценочного средства</i> | <i>Краткая характеристика оценочного средства</i> | <i>Представление оценочного средства в фонде</i> |
|------------------|---|---|--|
| 1. | <i>Коллоквиум</i> | Средство контроля 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>Экзамен</i> | Итоговая форма оценки знаний | Вопросы к экзамену |

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.
5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
6. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов
8. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.
9. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
10. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
12. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.
13. Контроль хранения и расхода продуктов.
14. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
15. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
16. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
17. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.
18. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.
19. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.
20. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.
21. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок
22. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
23. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.
24. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
25. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос.
26. Контроль хранения и расхода продуктов.
27. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).

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. Пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
2. Основные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
3. Различные способы и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.
4. Основные способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
5. Варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
6. Основные правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
7. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
8. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.
9. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
10. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
11. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
12. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.
13. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.
14. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.

15. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок
16. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
17. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.
18. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
19. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос.
20. Контроль хранения и расхода продуктов.
21. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).

Критерии оценки:

- «5» баллов ставится, в случае если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

- «4» балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

- «3» балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию.

В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

- «2» балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**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. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

(5 семестр)

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.
5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
6. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
7. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.
8. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
9. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
10. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.
11. Контроль хранения и расхода продуктов.

12. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
13. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
14. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
15. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.
16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.
17. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.
18. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.
19. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок
20. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
21. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.
22. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
23. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос.
24. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).

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.

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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.
2. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
3. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
4. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Контроль хранения и расхода продуктов.
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
4. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
2. Контроль хранения и расхода продуктов.
3. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.
4. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
2. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
3. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос.
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок
4. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Контроль хранения и расхода продуктов.
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
2. Контроль хранения и расхода продуктов.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
3. Контроль хранения и расхода продуктов.
4. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
3. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.
2. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
3. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.
4. Контроль хранения и расхода продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.
2. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
4. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
2. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.
3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
2. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.
3. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.
2. Контроль хранения и расхода продуктов.
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
4. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
3. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
4. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
3. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.
2. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
3. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок
3. Контроль хранения и расхода продуктов.
4. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.
2. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
4. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
2. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Вопросы на вторую рубежную аттестацию по МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

(5 семестр)

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента
3. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных) деликатесных продуктов холодного и горячего копчения
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления карпаччо (из мяса и рыбы)
6. Различные способы и современные методы приготовления террина (из гусяной печени, фуа-гра, семги)
7. Различные способы и современные методы приготовления тартара несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусяной печени).

8. Различные способы и современные методы приготовления паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.)
9. Различные способы приготовления овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.
10. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
11. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
12. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного).
13. Различные способы приготовления масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного.
14. Различные способы приготовления желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла.
15. Различные способы приготовления масла грибного; масла креветочного; чесночного масла.
16. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
17. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.
18. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).
19. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.
20. Контроль хранения и расхода продуктов.
21. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

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.

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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента
2. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
3. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных) деликатесных продуктов холодного и горячего копчения

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.
2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного).
4. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.
2. Различные способы приготовления масла грибного; масла креветочного; чесночного масла.
3. Различные способы и современные методы приготовления паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.)
4. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Различные способы приготовления желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла.
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
4. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
3. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
4. Контроль хранения и расхода продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Различные способы и современные методы приготовления тартара несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени).
2. Различные способы приготовления овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.
3. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного).
3. Различные способы и современные методы приготовления паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.)
4. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Различные способы и современные методы приготовления террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги)
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
3. Различные способы и современные методы приготовления паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.)
4. Контроль хранения и расхода продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления карпаччо (из мяса и рыбы)
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
4. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного).
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления карпаччо (из мяса и рыбы)
3. Различные способы приготовления овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
3. Различные способы приготовления желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла.
4. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного).
4. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Контроль хранения и расхода продуктов.
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного).
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
4. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
2. Различные способы приготовления масла грибного; масла креветочного; чесночного масла.
3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.
4. Контроль хранения и расхода продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления карпаччо (из мяса и рыбы)
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.
3. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
4. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента
4. Различные способы приготовления желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента
2. Различные способы приготовления масла грибного; масла креветочного; чесночного масла.
3. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
4. Различные способы приготовления желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Различные способы приготовления желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла.
2. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
3. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Различные способы и современные методы приготовления террина (из гусяной печени, фуа-гра, семги)
2. Контроль хранения и расхода продуктов.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного).
4. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Различные способы приготовления овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).
3. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.
4. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Вопросы к зачету по

МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.
5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
6. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.

7. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.
8. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
9. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
10. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.
11. Контроль хранения и расхода продуктов.
12. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
13. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
14. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
15. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.
16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.
17. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.
18. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.
19. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок
20. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
21. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.
22. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
23. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос.
24. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
25. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

26. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента
27. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
28. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных) деликатесных продуктов холодного и горячего копчения
29. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления карпаччо (из мяса и рыбы)
30. Различные способы и современные методы приготовления террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги)
31. Различные способы и современные методы приготовления тартара несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени).
32. Различные способы и современные методы приготовления паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.)
33. Различные способы приготовления овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.
34. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
35. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
36. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных
37. смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного).
38. Различные способы приготовления масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного.
39. Различные способы приготовления желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла.
40. Различные способы приготовления масла грибного; масла креветочного; чесночного масла.
41. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
42. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.
43. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).
44. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.

45. Контроль хранения и расхода продуктов.

46. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 1

1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 2

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных
2. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 3

1. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
2. Различные способы и современные методы приготовления паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.)

Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»

А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 4

1. Различные способы приготовления желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла.
2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.

Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»

А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 5

1. Различные способы и современные методы приготовления паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.)
2. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»

А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 6

1. Различные способы приготовления желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла.
2. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 7

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.
2. Различные способы и современные методы приготовления террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги)

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 8

1. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
2. смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 9

1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
2. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 10

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 11

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 12

1. Различные способы приготовления желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла.
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 13

1. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
2. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 14

1. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 15

1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос.
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 16

1. Различные способы приготовления желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла.
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 17

1. Различные способы и современные методы приготовления террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги)
2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 18

1. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 19

1. Различные способы и современные методы приготовления паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.)
2. Различные способы приготовления масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 20

1. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
2. Различные способы и современные методы приготовления паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.)

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Вопросы на первую рубежную аттестацию по МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

(6 семестр)

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.
6. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
8. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
10. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
11. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
12. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
13. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

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.

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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
3. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
4. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
2. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
2. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
4. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
2. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
3. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
2. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
4. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
3. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
2. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
2. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
4. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
3. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
4. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
2. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
4. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
3. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
4. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
4. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
3. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Вопросы на вторую рубежную аттестацию по МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

(6 семестр)

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
2. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.
5. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.
7. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
8. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов
9. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
10. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.
13. Контроль хранения и расхода продуктов.
14. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

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.

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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
2. Контроль хранения и расхода продуктов.
3. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
4. сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов
2. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
3. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
4. Контроль хранения и расхода продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
2. сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.
4. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
2. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
4. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.
4. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Контроль хранения и расхода продуктов.
2. сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
4. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
3. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
4. сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов
4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
4. сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
3. сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
2. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
3. сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
4. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
3. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
4. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
3. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
4. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
2. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
3. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
4. сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
4. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.
4. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
2. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
4. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов
4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Вопросы на экзамен по МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

(6 семестр)

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками)).
6. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
8. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.

10. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
11. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
12. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
13. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
14. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
15. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
16. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
17. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.
18. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
19. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.
20. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
21. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов
22. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
23. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
24. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
25. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.
26. Контроль хранения и расхода продуктов.
27. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

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.

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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 1

1. Контроль хранения и расхода продуктов.
2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
3. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 2

1. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
3. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 3

1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
3. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 4

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками)).
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 5

1. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 6

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов
3. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 7

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
2. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
3. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 8

1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 9

1. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 10

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
3. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 11

1. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 12

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 13

1. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками)).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 14

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 15

1. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
2. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
3. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 16

1. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 17

1. сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 18

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
2. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 19

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
3. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 20

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
2. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

**Преподаватель ФСПО
Председатель ПКЦ «СиЭЗиС, ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**
