

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 10.07.2026 13:07:31

Уникальный программный ключ:

798bda6555b0e9e827768b6c1710bd179a70c31f0c06a6af1f10c8c5199



РЭУ.РФ

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник отдела СПО

Марковская С.А.

«14» января 2026 г

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ПД 01 Введение в специальность

код и наименование учебной дисциплины

образовательной программы среднего профессионального образования - подго-
товки специалистов среднего звена

По специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код специальность

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

наименование квалификации в соответствии с ФГОС СПО

Образовательная база
подготовки

Основное общее образование

Форма обучения

очная

2026

Комплект контрольно-измерительных материалов разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования и Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки - базовый, программы общеобразовательной дисциплины
ПД.01 «Введение в специальность»

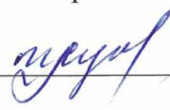
Разработчик: Федченко Н.Н., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала

РЭУ им. Г.В. Плеханова

Ф.И.О., должность, наименование ФГБОУ

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии цикла общеобразовательных дисциплин

Протокол № 6 от «14» января 2026 г.

Председатель ПЦК  И.Ю. Лукинова

**Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов по дисциплине
ПД 01 Введение в специальность**

Таблица 1

№ п/п	Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции	Контрольно-измерительные материалы		
			Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
				Вид измери- тельных мате- риалов	Количество
Раздел 1. Основы организации общественного питания.					
1	Тема 1.1. Теоре- тические основы	ОК.01-ОК.07, ОК.09		Устный опрос Тестовые зада- ния	12 вопросов 21 тестовых заданий
2	Тема 1.2. Процес- сы, формирую- щие качество ку- линарной про- дукции	ОК.01-ОК.07, ОК.09		Устный опрос Тестовые зада- ния Практическая работа	21 вопросов 15 тестовых заданий
3	Тема 1.3 Класси- фикация пред- приятий обще- ственного пита- ния	ОК.01-ОК.07, ОК.09		Устный опрос Тестовые зада- ния Практическая работа	15 вопросов 10 тестовых заданий

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые предметные и метапредметные компетенции, ОК	Форма контроля	Проверяемые предметные и метапредметные компетенции, ОК
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого				
Тема 1.1. Теоретические основы	Устный опрос Тестовые задания	ОК.01-ОК.07,ОК.09	Дифференцированный зачет	ОК.01-ОК.07,ОК.09
Тема 1.2. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции	Устный опрос Тестовые задания Практическая работа	ОК.01-ОК.07,ОК.09	Дифференцированный зачет	ОК.01-ОК.07,ОК.09
Тема 1.3 Классификация предприятий общественного питания	Устный опрос Тестовые задания Практическая работа	ОК.01-ОК.07,ОК.09	Дифференцированный зачет	ОК.01-ОК.07,ОК.09

Оценка освоения общеобразовательной дисциплины ПД.01 Введение в специальность

Вопросы для собеседования

Тема 1.1. Теоретические основы

1. Квалификационные требования к повару
2. Квалификационные требования к кондитеру
3. Квалификационные требования к специалисту поварского и кондитерского дела
4. Дать определение: сырье, п/ф, готовая продукция, кулинарная обработка, услуга общественного питания, технологический процесс.
5. Перечислить признаки классификации и ассортимент кулинарной продукции.
6. Раскрыть технологические принципы: безопасности, совместимости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, ресурсосберегающие технологии
7. Классификация способов кулинарной обработки продуктов по видам воздействия:
8. Механические способов кулинарной обработки продуктов,
9. Гидромеханические способов кулинарной обработки продуктов
10. Химические способов кулинарной обработки продуктов,
11. Биологические способов кулинарной обработки продуктов
12. Термические способов кулинарной обработки продуктов

Тема 1.2. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции

1. Классификация процессов, формирующих качество кулинарной продукции.
2. Изменение белков.
3. Отличительные особенности химического состава и строения белков.
4. Денатурация белков.
5. Понятие о деструкции белков
6. Белки мяса и рыбы.
7. Изменение мышечных белков мяса, рыбы при кулинарной обработке.
8. Правила варки мяса, рыбы для 1 и 2 блюд.
7. Белки яиц, молока, овощей, их изменения при тепловой обработке. Белки фруктов, зерномучных продуктов, их изменения при тепловой обработке
9. Ферментативный и кислотный, гидролиз дисахаридов,
10. Карамелизация сахаров,
11. Меланоидинообразование у сахаров.
12. Клейстеризация, ретроградация, ферментативный и кислотный гидролиз крахмала,
13. Модифицированный крахмал, их применение в практике
14. Изменение жиров при варке
15. Изменение жиров при жарке с небольшим количеством жира
16. Изменение жиров при жарке в большом количестве жира.
17. Классификация витаминов.
18. Значение витаминов в питании.
19. Потери витаминов при различных способах кулинарной обработки.
20. Обеспечение сохранности витаминов. Стабилизаторы витаминов.
21. Естественные пигменты: флавоноиды, флавоны, антоцианы, каротиноиды (каротин, ксантофиллы), хлорофилл, миоглобин

Тема 1.3 Классификация предприятий общественного питания

1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания.
2. Классификация по производственно-торговому признаку.
3. Классификация предприятий питания по типам.
4. Основные классы предприятий общественного питания.
5. Услуга питания,
6. Услуги по организации потребления продукции и обслуживания,
7. Услуги по организации досуга.
8. Характеристика основных санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания.
9. Виды контроля за деятельностью предприятий питания.
10. Характеристика и отличительные особенности ГОСТов, ОСТов, ТУ, ТИ, стандарт предприятия.
11. Характеристика и отличительные особенности Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
12. Характеристика и особенности технологических и технико-технологические карты
13. Понятие о производственной программы
14. Понятие и виды **меню**

Критерии оценки освоения дисциплины на этапе проведения устного опроса

Оценки по дисциплине			
Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы, возможности практического применения знаний	Ответы недостаточно полные, допускаются отдельные ошибки. При правильном теоретическом ответе студент затрудняется в примере практического применения знаний.	Студент может ответить лишь на некоторые вопросы темы (не менее 30%)	Студент не усвоил тему. Не может ответить на 30% поставленных вопросов.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Тема 1.2. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции

ПЗ 1 *Влияние реакции среды на развариваемость овощей.*

Практико-ориентированное задание

Задание:

1. Немного картофеля нарезать средним кубиком, положить в две фарфоровые чашки. В одну из них налить воды, а в другую – 1% раствор уксуса. Содержимое чашек сварить до готовности, точно заметив по часам время начала и окончания варки. При выполнении этого опыта нужны точные результаты.

Вопросы:

1. *В какой среде быстрее сварится картофель?*

Сделать вывод

ПЗ 2 Влияние соли на экстракцию белков из мяса.

Практико-ориентированное задание

Задание:

1. Мясной фарш положить в колбу, залить пятикратным количеством воды, дать настояться 15-20 мин, периодически взбалтывая. Настой слить и нагреть. Что произошло? На поверхности образовалась пена.
2. Новую порцию фарша несколько раз промыть водой, воду слить. Последнюю порцию воды нагреть.
3. К промытой порции мясного фарша добавить немного соли, снова залить водой, несколько раз взболтать, настоять, воду слить и нагреть.

Вопросы:

1. *Почему образуется пена при варке мясных и рыбных продуктов?..*
2. *Почему во втором случае пены образуется очень мало?*
3. *Почему в третьем опыте опять появилась пена?*

Влияние реакции среды на распад коллагена.

Практико-ориентированное задание

1. Отрезать два одинаковых куска мяса (примерно 50-70 г) и поместить их в посуду. Один кусок залит водой, а другой – водой с добавлением уксуса, и варить около часа. По мере выкипания жидкости, необходимо подливать воду и уксусный раствор. Затем оба кусочка вынуть сравнить их жесткость.

Вопросы:

1. *Как влияет кислая среда на развариваемость мяса?*
2. *С какой целью мясо маринуют и тушат с кислыми соусами?*

2. Из пшеничного свежего и черствого хлеба вырезать кусочки 3 x 3 см. все пробы взвесить, опустить на несколько минут в холодную воду, осторожно вынуть, отжать, взвесить. Найти процент увеличения массы каждой пробы, сравнить консистенцию. Больше увеличился кусочек из черствого хлеба, консистенция этого кусочка рассыпчатая.

Вопросы:

1. *Почему при приготовлении котлетной массы в рубку добавляют пшеничный черствый хлеб?*

Сделать вывод

ПЗ 3 Изучение температуры коагуляции яичных протеинов.

Практико-ориентированное задание

1. Яичный белок влить в один стакан, во второй – желток, в третий – смесь белка и желтка. Разбавить водой 1 : 1 и нагреть на водяной бане, и измерить температуру свертывания в каждом стакане

Вопросы:

1. *При какой температуре начнется коагуляция (свертывание) яичного белка желтка?*
2. Белки и желтки трех яиц смешать, поместив каждое яйцо в отдельный стакан. В каждый стакан добавить воды 15 г, 30 г, 80 г. нагреть на водяной бане до свертывания белков.

Вопросы:

1. *Какова плотность полученных гелей?*
2. *Где данные свойства используются в кулинарии?*

3.Сварить вкрутую по отдельности два яйца (не менее 15-20 мин, чтобы усилить потемнение желтка). Одно яйцо после варки немедленно погрузить в холодную воду. Оба яйца очистить, разрезать, вынуть желток и посмотреть интенсивность окраски его поверхности.

Вопросы:

1.Есть ли разница и чем она вызвана?

2.Почему желток второго яйца потемнел и как предупредить это явление?

Сделать вывод

ПЗ 4 Исследование антоцианов свеклы

Практико-ориентированное задание:

1. В две пробирки положить по кусочку свеклы (15-20 г). В одну пробирку налить воды, в другую – растительное масло. Обе пробирки взболтать.
2. В две фарфоровые чашки положить немного нашинкованной свеклы (50 г). В одну чашку налить уксус, в другую – воду. Содержимое чашек прокипятить в течение 20-30 минут, периодически подливая воду и уксус.

Вопросы:

1. Что обуславливает цвет свеклы?

2. В чем растворяются антоцианы свеклы?

3.Как это свойство используется в технологии? Приведите примеры.

4. Как кислая среда влияет на антоцианы?

Исследование антоцианов моркови.

Практико-ориентированное задание

1. В две пробирки положить по кусочку моркови (15-20 г). В одну пробирку налить воды, в другую – растительное масло. Обе пробирки взболтать.
2. 15-20 гр поркови, одну порцию отварить вторую порция спассеровать

Вопросы:

1. Что обуславливает цвет моркови?

2. В чем растворяются каротин моркови?

3.Как это свойство используется в технологии? Приведите примеры

Сделать вывод

ПЗ 5 Изучение свойств крахмала. Практико-ориентированное задание

В два стакана отвесить по 50 г картофельного крахмала, развести 100 г холодной воды. В двух кастрюлях закипятить по 500 мл воды, влить в каждую разведенный крахмал, при размешивании. Содержимое одной кастрюли довести до кипения и снять с огня. Содержимое второй – довести до кипения и прокипятить 5-7 минут, снять с огня.

Вопросы:

1. Чем это объясняется разница в консистенции содержимого в первой и во второй кастрюлях?

Сделать вывод

Тема 1.3 Классификация предприятий общественного питания

ПЗ 6 Нормативная, технологическая документация. Принципы построения Сборников рецептов.

Задание

Вопросы к практической работе

1. Признаки классификации кулинарной продукции

1.Открыть оглавление Сборника рецептов и проанализировать его, данные записать в таблицу

раздел	подраздел	признаки классификации кулинарной продукции
Холодные блюда	бутерброды банкетные закуски гастрономические товары салаты и винегреты блюда из овощей блюда из рыбы блюда из мяса	1.по характеру потребления 2.по виду используемого сырья 3. по температуре подачи

2.Открыть Введение Сборника рецептов и выписать кондицию стандартного сырья

Вид сырья	Кондиция
Говядина	1 категория

Защита практической работы

ПЗ 7 Правила составления технологических и технико-технологических карт

1.Изучить ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. технологические документы на продукцию общественного питания. общие требования к оформлению, построению и содержанию»

Заполнить таблицу 1

Наименование НТД	Определение
Технологическая карта	
Технологическая инструкция	
Технико-технологическая карта	

Заполнить таблицу 2

Пункты содержащиеся в ТК	Содержание
наименование организации и предприятия	наименование организации разработчика

Заполнить таблицу 3

Пункты содержащиеся в ТТК	Содержание

Критерии оценки освоения дисциплины на этапе проведения практического задания

Оценки по дисциплине			
Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
задание выполнено полностью и правильно, проявлена активность при обсуждении методов выполнения, теоретический материал усвоен полностью, могут быть допущены незначительные ошибки при выполнении расчетных заданий, не повлекшие к искажению результата;	задание выполнено полностью с незначительными ошибками, которые могли исказить полученный результат (не учтены единицы измерения, логический порядок выполнения действий, не учтены усложняющие моменты в условии задания) или не было активного участия в обсуждении методов решения при верном выполнении задания;	задание выполнено не полностью или со значительными ошибками, повлекшими полное искажение результата, не полностью усвоен теоретический материал, но проявлена заинтересованность в выполнении задания;	задание не выполнено, пассивность на занятии, нет заинтересованности в выполнении задания

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ (ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ)

Тема 1.1. Теоретические основы

- 1.Продукт, прошедший частичную обработку, но не доведен до кулинарной готовности это.....
- 1.сырье
 - 2.полуфабрикат
 - 3.готовый продукт
 - 4.блюдо

2. Кулинарная продукция классифицируется по следующим признакам:

1. по назначению
2. по усвояемости
3. по условию потребления
4. по типу предприятия питания

3. Полуфабрикат, доведенный до кулинарной готовности называется.....

1. готовая продукция
2. блюдо
3. полуфабрикат
4. кулинарная продукция

4. По способу тепловой обработки кулинарная продукция бывает:

1. замороженной
2. жаренной
3. сушеной
4. свежей

5. Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов

1. блюда
2. кулинарные изделия
3. меню
4. кулинарная продукция

6. Исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки...

1. сырье
2. полуфабрикат
3. блюдо
4. кулинарное изделие

7. . В нижерасположенной таблице классифицируйте следующие продукты:

1. клубника со сливками,
2. пельмени со сметаной,
3. мясной фарш,
4. картофельное пюре,
5. какао-порошок,
6. молоко,
7. пицца замороженная,
8. морковь,
9. салат мясной,
10. вобла свежая,
11. блины с медом,
12. крупа рисовая,
13. каша манная,
14. котлеты рыбные замороженные,
15. макаронные изделия,
16. сосиски.

Блюдо	Полуфабрикат	Сырье

8. Укажите температуру отпуска вторых горячих блюд:

1. не ниже 65 С
2. не выше 75 С
3. не выше 65 С
4. не ниже 75 С

9. Процесс обработки продукта в водной среде или атмосфере водяного пара называют:

1. варкой
2. тушением
3. бризированием
4. запеканием

10. Укажите вспомогательные приемы тепловой обработки:

1. тушение, опаливание, бланширование
2. пассерование, запекание, бланширование
3. опаливание, бланширование, пассирование
4. варка, бланширование, опаливание

11. К какому способу обработки сырья относится «опаливание»:

1. механический;
2. тепловой;
3. вспомогательный
4. комбинированный

12. Полуфабрикат - это ...

1. пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности
2. изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира
3. пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности
4. кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем

13. Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных называется ...

1. сырье
2. полуфабрикат
3. блюдо
4. кулинарное изделие

14. Если продукты прошли частичную механическую обработку - это ...

1. сырье
2. полуфабрикаты
3. готовая продукция
4. все вышеперечисленное

15. Органолептические показатели характеризуют ...

1. запах
2. вкус
3. внешний вид
4. все вышеперечисленное

16. Соединение различных продуктов для получения из них однородной смеси называется ...

- 1.измельчением
- 2.дозированием
- 3.перемешиванием
- 4.прессованием

17.Нанесение на поверхность полуфабриката панировки называется ...

- 1.панированием
- 2.фаршированием
3. шпигованием
- 4.рыхлением

18.Разбивание одной жидкости на мелкие капли в другой называют ...

- 1.осаждение
- 2.эмульгирование
- 3.фильтрование
- 4.флотация

19.Переход твердой фазы в жидкую - это ...

- 1.растворение
- 2.загущение
- 3.экстракция
- 4.сушка

20.Доведение до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки называется 1.варкой

- 2.тушением
- 3.жаркой
- 4.припусканием

21.Виды тепловой обработки сырья, относящиеся к основным ...

1. жарка, варка
2. жарка, тушение
3. жарка, запекание
4. все вышеперечисленное

Тема 1.2. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции

1.Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- а) с закрытой крышкой;
- б) с открытой крышкой.

2.Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

- а) варить при низкой температуре;
- б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.
- в) варить в кипящей воде с закрытой крышкой.

3. Морковь пассеруют

- а) для перехода в жир красящих веществ;
- б) для улучшения вкуса;
- в) для сохранения аромата

4. **Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?**
а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в клейкое вещество глютин
5. **Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?**
а) улучшению цвета;
б) повышению калорийности;
в) возбуждению аппетита.
6. **За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?**
а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;
б) белки свертываются;
в) глютин при охлаждении образует желе.
7. **За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?**
а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;
б) белки свертываются, переходят в отвар;
в) белки частично распадаются.
8. **От чего зависит продолжительность варки мяса?**
а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
б) от величины кусков;
в) от используемой посуды.
9. **В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?**
а) в холодную;
б) в горячую;
в) в пряный отвар.
10. **Причины, вызывающие изменение массы ...**
а) денатурация белка
б) выпрессовывание влаги, жиров
в) все вышеперечисленное
11. **Изменения, происходящие с жирами при варке ...**
а) омыление
б) гидролиз
в) все вышеперечисленное
12. **При тепловой обработке уменьшаются геометрические размеры кусков мяса за счет ...**
а) денатурации белков
б) сваривания коллагена
в) все вышеперечисленное
13. **Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов называется ...**
а) карамелизацией
б) меланоидинообразованием
в) инверсией сахарозы
14. **Разрушение нативной структуры крахмального зерна, сопровождаемое набуханием называется ...**
а) декстринизация
б) клейстеризация

в)набухание

15 Температура дымообразования зависит от ...

- а)вида жира
- б)скорости нагревания жира
- в)величины греющей поверхности

Тема 1.3 Классификация предприятий общественного питания

1.В зависимости от характера производства продукции предприятия питания подразделяются:

- 1.кафе, бары, рестораны, кафе
- 2.заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства
- 3.«люкс», «высший», «первый»
- 4.универсальные и специализированные

2. К заготовочным цехам относятся:

- 1.Горячий
- 2.холодный
- 3.мучной
- 4.птице-голевой

3. Какие предприятия питания делятся на классы

- 1. кофейня
- 2. кафе
- 3. бар
- 4 буфет

4. Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары.

- 1. кофейня
- 2. кафе
- 3. закусочная
- 4.ресторан

5. По уровню обслуживания предприятия питания бывают:

- 1. Первый, второй, третий класс
- 2. Первый, высший, люкс
- 3. Люкс, полулюкс, простой
- 4. Высший, первый, низший

6. Предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров.

- 1. кофейня
- 2. кафе
- 3.закусочная
- 4.ресторан

7. Документация, которую в общественном питании относят к нормативной ...

1. сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты,
2. технологические карты, федеральные законы,
3. технико-технологические карты, меню предприятия,
4. все вышеперечисленное

8. Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции ...

1. рецептура
2. полуфабрикат
3. блюдо
4. кулинарное изделие

9. Документация, которую в общественном питании относят к нормативной ...

1. сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
2. технологические карты
3. технико-технологические карты
4. все вышеперечисленное

Критерии оценки освоения дисциплины на этапе проведения тестирования по темам

Оценки по дисциплине			
Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Глубокое знание темы, 90-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 89-70% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 69-50% правильно выполненных заданий	Студент не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ФОРМАМ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

Порядок организации контроля и оценки освоения программы общеобразовательной дисциплины ПД 01 Введение в специальность

Формой промежуточной аттестации по дисциплине ПД 01 Введение в специальность является *дифференцированный зачет*, который проводится во 2 семестре (1 курс).

1. Условие допуска к промежуточной аттестации

Условием допуска к промежуточной аттестации по дисциплине является положительная текущая успеваемость, выполнение практической части программы.

2. Содержание заданий

Все варианты заданий идентичны по содержанию, сложности выполнения, объему и времени выполнения. Задания проверяют освоенность основных элементов требований, предусмотренных рабочей программой общеобразовательной дисциплины.

Каждый вариант содержит вопросы по всем разделам и темам общеобразовательной дисциплины. Варианты аналогичные по количеству заданий и сложности выполнения.

3. Критерии оценки

Ответ обучающегося оценивается по пятибалльной системе. Каждое задание при верном выполнении оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов - 30.

При выполнении 27 и более заданий обучающийся получает оценку 5 (отлично).

При выполнении от 22 до 26 заданий работа оценивается на 4 (хорошо).

При выполнении от 16 до 21 заданий работа оценивается на 3 (удовлетворительно).

В случае неудовлетворительного результата обучающийся имеет право на повторную сдачу зачета, третий раз зачет сдается обучающимся в присутствии преподавателя и представителя администрации (комиссии).

4. Регламент проведения

Для проведения дифференцированного зачета отводится 1,5 часа (академическая пара). Обучающийся имеет право на выполнение задания затратить не более отведенного интервала времени или сдать работу ранее оговоренного времени.

До начала выполнения заданий обучающийся получают инструкцию по правилам выполнения и оформления ответов, условий оценивания работы.

Ответы к заданиям заносятся на отдельный лист (подписанный соответствующим образом), который сдается преподавателю для проверки.

Обучающийся имеет право использовать черновик, который после проведения дифференцированного зачета уничтожается и проверке не подлежит. Записи на листе ответов должны выполняться четко, разборчиво, ручкой синего цвета. При исправлении ошибок неверный ответ должен быть аккуратно зачеркнут, рядом записывается верный ответ.

Письменные ответы обучающихся проверяются преподавателем в течение 1 рабочего дня и оглашаются до дня проведения следующего по расписанию зачета.

Итоговая оценка выставляется в ведомость и зачетную книжку обучающегося.

Вопросы для подготовки к зачету по ПД 01 Введение в специальность

1. Квалификационные требования к повару
2. Квалификационные требования к кондитеру
3. Квалификационные требования к специалисту поварского и кондитерского дела
4. Дать определение: сырье, п/ф, готовая продукция, кулинарная обработка, услуга общественного питания, технологический процесс.
5. Перечислить признаки классификации и ассортимент кулинарной продукции.

6. Раскрыть технологические принципы: безопасности, совместимости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, ресурсосберегающие технологии
7. Классификация способов кулинарной обработки продуктов по видам воздействия:
8. Механические способов кулинарной обработки продуктов,
9. Гидромеханические способов кулинарной обработки продуктов
10. Химические способов кулинарной обработки продуктов,
11. Биологические способов кулинарной обработки продуктов
12. Термические способов кулинарной обработки продуктов
13. Классификация процессов, формирующих качество кулинарной продукции.
14. Изменение белков.
15. Отличительные особенности химического состава и строения белков.
16. Денатурация белков.
17. Понятие о деструкции белков
18. Белки мяса и рыбы.
19. Изменение мышечных белков мяса, рыбы при кулинарной обработке.
20. Правила варки мяса, рыбы для 1 и 2 блюд
21. Белки яиц, молока, овощей, их изменения при тепловой обработке.
22. Белки фруктов, зерномучных продуктов, их изменения при тепловой обработки
23. Ферментативный и кислотный, гидролиз дисахаридов,
22. Карамелизация сахаров,
23. Меланоидинообразование у сахаров.
24. Клейстеризация, ретроградация, ферментативный и кислотный гидролиз крахмала,
25. Модифицированный крахмал, их применение в практике
26. Изменение жиров при варке
27. Изменение жиров при жарке с небольшим количеством жира
28. Изменение жиров при жарке в большом количестве жира.
29. Классификация витаминов.
30. Значение витаминов в питании.
31. Потери витаминов при различных способах кулинарной обработки.
32. Обеспечение сохранности витаминов. Стабилизаторы витаминов.
33. Естественные пигменты: флавоноиды, флавоны, антоцианы, каротиноиды (каротин, ксантофиллы), хлорофилл, миоглобин
34. Характеристика основных типов предприятий общественного питания.
35. Классификация по производственно-торговому признаку.
36. Классификация предприятий питания по типам.
37. Основные классы предприятий общественного питания.
38. Услуга питания,
39. Услуги по организации потребления продукции и обслуживания,
40. Услуги по организации досуга.
41. Характеристика основных санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания.
42. Виды контроля за деятельностью предприятий питания
43. Характеристика и отличительные особенности ГОСТов, ОСТов, ТУ, ТИ, стандарт предприятия.
44. Характеристика и отличительные особенности Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

45. Характеристика и особенности технологических и технико- технологические карты
46. Понятие о производственной программы
47. Понятие и виды **меню**

Пример оформления тест-билета для проведения дифференцированного зачета

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

Рассмотрено Предметно-цикловой комис- сией цикла общеобразова- тельных дисциплин <u>Протокол № 6</u> от « 14 » января 2026 г. Председатель /И.Ю. Лукинова./	Билет к дифференцирован- ному зачету № 1 Дисциплина ПД 01 Введение в специальность <u>Специальность: 43.02.15 По- варское и кондитерское дело</u>	УТВЕРЖДАЮ: Начальник отдела среднего профессионального образования /Марковская С.А./
--	---	--

- 1.Продукт, прошедший частичную обработку, но не доведен до кулинарной готовности это.....
 - 1.сырье
 - 2.полуфабрикат
 - 3.готовый продукт
2. Кулинарная продукция классифицируется по следующим признакам:
 - 1.по назначению
 - 2.по усвояемости
 - 3.по условию потребления
3. Полуфабрикат, доведенный до кулинарной готовности называется.....
 - 1.готовая продукция
 - 2.полуфабркат
 - 3.кулинарная продукция
4. По способу тепловой обработки кулинарная продукция бывает:
 - 1.замороженной
 - 2.жаренной
 - 3.сушеной
5. Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов

- 1.кулинарные изделия
- 2.меню
- 3.кулинарная продукция

6. Исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки...

- 1.сырье
- 2.полуфабрикат
- 3.блюдо

7. . В нижерасположенной таблице классифицируйте следующие продукты:

- 1.клубника со сливками,
- 2.пельмени со сметаной,
- 3.мясной фарш,
- 4.картофельное пюре,
- 5.какао-порошок,
- 6.молоко,
- 7.пицца замороженная,
- 8.морковь,
- 9.салат мясной,
10. вобла свежая,
- 11.блины с медом,
- 12.крупа рисовая,
- 13.каша манная,
14. котлеты рыбные замороженные,
- 15.макаронные изделия,
- 16.сосиски.

Блюдо	Полуфабрикат	Сырье

8. Укажите температуру отпуска вторых горячих блюд:

- 1.не ниже 65 С
- 2.не выше 75 С
- 3.не выше 65 С

9. Процесс обработки продукта в водной среде или атмосфере водяного пара называют:

- 1.варкой
- 2.тушением
- 3.брезированием

10. Укажите вспомогательные приемы тепловой обработки:

- 1.тушение, опаливание, бланширование
- 2.пассерование, запекание, бланширование
- 3.опаливание, бланширование, пассирование

11.Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

1. с закрытой крышкой;
2. с открытой крышкой.
3. не имеет значения

12.Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

- 1 варить при низкой температуре;
 - 2 варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.
 - 3 варить в кипящей воде с закрытой крышкой.
13. Морковь пассеруют
- 1 для перехода в жир красящих веществ;
 - 2 для улучшения вкуса;
 - 3 для сохранения аромата
14. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- 1 разрушается;
 - 2 улетучивается с паром;
 - 3 переходит в клейкое вещество глютин
15. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
- 1 улучшению цвета;
 - 2 повышению калорийности;
 - 3 возбуждению аппетита.
16. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?
- 1 соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;
 - 2 белки свертываются;
 - 3 глютин при охлаждении образует желе.
17. За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?
- 1) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;
 - 2) белки свертываются, переходят в отвар;
 - 3 белки частично распадаются.
18. От чего зависит продолжительность варки мяса?
- 1) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
 - 2 от величины кусков;
 - 3) от используемой посуды.
19. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?
- 1) в холодную;
 - 2 в горячую;
 - 3) в пряный отвар.
20. Причины, вызывающие изменение массы ...
- 1 денатурация белка
 - 2 выпрессовывание влаги, жиров
 - 3 все вышеперечисленное
21. В зависимости от характера производства продукции предприятия питания подразделяются:
1. кафе, бары, рестораны, кафе
 2. заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства
 3. «люкс», «высший», «первый»
22. К заготовочным цехам относятся:
1. Горячий
 2. холодный
 3. птице-гольевой
23. Какие предприятия питания делятся на классы
1. кофейня
 2. кафе
 3. бар

24. Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары.

1. кофейня
2. кафе
3. закусочная

25. По уровню обслуживания предприятия питания бывают:

1. Первый, второй, третий класс
2. Первый, высший, люкс
3. Люкс, полулюкс, простой

26. Предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров.

1. кофейня
2. кафе
3. закусочная

27. Документация, которую в общественном питании относят к нормативной ...

1. сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты,
2. технологические карты, федеральные законы,
3. технико-технологические карты, меню предприятия,

28. Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции ...

1. рецептура
2. полуфабрикат
3. блюдо

29. Документация, которую в общественном питании относят к нормативной ...

1. сборники рецептов блюд и кулинарных изделий
2. технико-технологические карты
3. все вышеперечисленное

30. Нанесение на поверхность полуфабриката панировки называется ...

1. панированием
2. фаршированием
3. шпигованием

Критерии оценки освоения дисциплины на этапе проведения дифференцированного зачета

Оценки по дисциплине			
Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Студент показывает глубокое знание и понимание дисциплины, Набрано 90-100% баллов	Хорошее понимание дисциплины Набрано не менее 75% баллов	Неглубокое понимание дисциплины, набрано не менее 50% баллов	Студент не усвоил темы дисциплины. Набрано менее 50% баллов