МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_1\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1.Значение тепловой обработки продуктов. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров  из макаронных изделий. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_2\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1.Приемы тепловой обработки продуктов. | | | | | |
|  | |
|  | | 2.Технологический процесс приготовления блюд из яиц.  Санитарная обработка яиц. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_3\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1.Процессы, происходящие при кулинарной тепловой обработке продуктов. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из творога. | | | | | |
|  | | Требования к качеству | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_4\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1.Изготовление п/ф для приготовления супов. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из отварной рыбы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_5\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1.Приготовление бульонов, мучной пассировки, пассированных овощей. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из припущенной рыбы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_6\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1.Классификация, ассортимент, супов. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_7\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1.Технологический процесс приготовления заправочных супов.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_8\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления молочных супов.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_9\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления супов-пюре.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из отварного мяса.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_10\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления прозрачных супов.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из припущенного мяса.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_11\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления сладких супов.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из жареного мяса.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова  . | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_12\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1.Ассортииент соусов. Классификация. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из тушеного мяса.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_13\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. . Технологический процесс приготовления мясных соусов.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_14\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления рыбных соусов.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой мясной массы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_15\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления молочных соусов.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из котлетной мясной массы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_16\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовление сметанных соусов.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из отварной птицы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_17\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления яично-маслянных соусов.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из жареной птицы и дичи.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_18\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления масляных соусов.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из запеченной птицы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_19\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления соусов на растительном масле,   заправок, соусов на растительном масле, соусов на уксусе.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой массы из птицы.  Способы подачи. Требования к качеству. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_20\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления сладких соусов.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Пищевое оборудование. Жарочно-пекарное оборудование | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_21\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из вареных овощей.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Универсальное тепловое оборудрвание. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_22\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Пароконвектоматы и конвекционные печи. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_23\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из тушенных овощей.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Водонагревательное оборудование. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_24\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из жаренных овощей.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 1. вспомогательное оборудование и оборудование для поддержания пищи   в горячем состоянии. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_25\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления блюд из грибов.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова | | | | | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

**ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контрольно-оценочные средства (КОС) Дифференцированный зачётБИЛЕТ №\_26\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |  |
| ПО ДИСЦИПЛИНЕ (код №) | | | МДК 03.01 ТПСГКП | |  |
| СПЕЦИАЛЬНОСТЬ | | | 260807 «Технология продукции общественного питания» | |  |
| КУРС | | 2 | ГРУППА | № 823 |  |
|  |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | |
|  | | 1. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых.  Требования к качеству. | | | | | |
|  | |
|  | | 2. Пароконвектоматы и конвекционные печи. | | | | | |
|  | |  | | | | | |
|  | | Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Т.Федосова  Вопросы выходного контроля по дисциплине «ТПСГКП»   1. Классификация способов и приемов тепловой обработки продуктов. Значение тепловой обработки. Характеристика основных, вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки. 2. Понятие о гидратации, денатурации, деструкции белков. Изменения белков мышечной и соединительной ткани мяса и рыбы. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин. Влияние изменений белков на пищевую ценность кулинарной продукции. 3. Изменения белков молока, яиц, овощей при кулинарной обработке. Влияние изменений на пищевую ценность кулинарной продукции. 4. Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов: ферментативный и кислотный гидролиз, карамелизация, меланоидинообразование. Влияние этих процессов на качество готовой продукции. 5. Изменения крахмала: клейстеризация, ретроградация, ферментативный и кислотный гидролиз, декстринизация. Влияние этих процессов на качество готовых блюд. Угл. клеточных стенок. Влияние факторов на продолжительность тепловой обработки. 6. Изменение жиров при варке и жарении продуктов. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров и качество готовой продукции. 7. Изменения витаминов, минеральных и экстрактивных веществ при механической и тепловой обработках продуктов. Методы сохранения их в продуктах. 8. Изменения красящих веществ, содержащихся в продуктах: миоглобин, хлорофилл, каротиноиды, бетанин. Влияние этих изменений на качество готовых блюд. 9. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля, корнеплодов. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля, способы предотвращения потемнения. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. 10. Технологический процесс обработки капустных, луковых, плодовых овощей, зелени. Обработка грибов. Требования к качеству. 11. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом в зависимости от размеров и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыбы (налим, сом, угорь, навага, камбала). 12. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования, варки и жарения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. 13. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. 14. Технологический процесс обработки нерыбного водного сырья: кальмары, осьминоги, креветки, трепанг, трубач, морской гребешок. Кулинарное использование. 15. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). Их кулинарное использование. Требования к качеству, режим хранения и сроки реализации. 16. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из свинины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Кулинарное использование. 17. Технологический процесс приготовления натуральной рубленной, котлетной масс и полуфабрикатов из них. Роль отдельных компонентов. Условия хранения, сроки реализации. 18. Супы: назначение, классификация, технологический процесс приготовления бульонов для супов. Правила и режимы варки. Требования к качеству. 19. Общие правила приготовления и отпуска заправочных супов. Щи: характеристика, ассортимент, приготовление, отпуск. Требования к качеству, режим хранения, сроки реализации. 20. Борщи: характеристика, отличительные особенности. Приготовление и отпуск. Требования к качеству, сроки реализации. Рассольники и солянки. Отличительные особенности. Процесс приготовления. Требования к качеству, сроки реализации. 21. Овощные и картофельные супы. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. 22. Молочные супы, супы с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Технологический процесс приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы и сроки хранения. 23. Супы-пюре и супы-кремы: характеристика, отличительные особенности. Технологический процесс приготовления и отпуска супов-пюре: из овощей, круп, мясных продуктов. 24. Прозрачные супы. Технология приготовления, правила отпуска. Требования к качеству. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при приготовлении и осветлении бульонов. 25. Холодные и национальные супы. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. 26. Соусы: классификация, значение в питании. Принципы подбора соусов к блюдам. Приготовление полуфабрикатов для соусов: бульоны, мучная пассеровка, пассерование овощей и томата. 27. Сладкие супы: характеристика, ассортимент. Технологический процесс приготовления. Особенности отпуска. Методы, обеспечивающие сохранность и цвета плодов, ягод, фруктов. 28. Технологический процесс приготовления соуса красного основного и его производные. Кулинарное использование. Требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации. Процессы при варке соусов. 29. Технологический процесс приготовление соуса белого основного на мясном бульоне и его производные. Требования к качеству. Режим хранения и сроки реализации. 30. Технологический процесс приготовления и использования соусов на рыбном бульоне. 31. Молочные и сметанные соусы. Характеристика. Технологический процесс приготовления. Требования к качеству. Режим хранения и сроки реализации. 32. Соусы на сливочном и растительном масле. Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского. Изменения, происходящие при хранении майонеза. Способы восстановления структуры майонеза. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. 33. Соусы на уксусе и сладкие соусы. Технологический процесс приготовления. Кулинарное использование. Требования к качеству, условия хранения. 34. Грибные соусы. Технологический процесс приготовления и использования. Требования к качеству. Соусы промышленного способа производства: ассортимент, использование, режимы хранения. 35. Классификация блюд и овощей. Общие правила варки, припускания овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварных и припущенных овощей. Требования к качеству. 36. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареного картофеля. Процессы, происходящие при жарении картофеля. Требования к качеству. 37. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареных овощей: кабачки, баклажаны, капуста, шницель из капусты, котлеты морковные, капустные, свекольные. Правела жарения. Причина размягчения овощей. Требования к качеству. 38. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей. Требования к качеству. Объясните причину образования корочки при запекании овощей. 39. Подготовка круп к использованию. Общие правила варки каш. Приготовление и использование каш рассыпчатых (гречневой, рисовой); вязких (рисовой, манной); жидких. Причины увеличения массы и объема круп при варке. 40. Приготовление, отпуск, отличительные особенности приготовления блюд из каш: запеканка рисовая, крупеник гречневый, пудинг манный, котлеты, котлеты манные. Требования к качеству. 41. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: из бобовых, бобовые в томате. Цель замачивания бобовых. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству. 42. Правила варки рыбы в целом виде, порционными кусками, звеньями. Общие правила припускания рыбы. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. 43. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы, жаренной основным способом и во фритюре. Объясните причину уменьшения массы рыбы при жарении. Требования к качеству. 44. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Требования к качеству. Процессы, происходящие при приготовлении блюд. 45. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы. Роль хлеба. Правила жарения. Сроки реализации. 46. Правила варки мяса для вторых блюд. Припускание мяса. Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса. Правила подборов гарниров и соусов. Требования к качеству. 47. Правила жарения мяса порционными панированными кусками. Приготовление и отпуск блюд: котлеты отбивные, шницель, ромштекс. Оформление и отпуск блюд. Процессы, происходящие при жарении мяса. 48. Общие правила жарения мяса мелкими кусками. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: бефстроганов, поджарка, шашлыки. Требование к качеству. Сроки реализации. Объясните причину различного изменения массы при жарении мяса мелкими, порционными и крупными кусками. 49. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного порционными кусками и мелкими кусками. Требования к качеству. Сроки реализации. 50. Приготовление и отпуск блюд из натурального рубленого мяса и котлетной массы. Состав массы, роль отдельных компонентов. Требования к качеству, сроки реализации. | | | | | |