Итоговая аттестация

Итоговая аттестация осуществляется в виде квалификационного экзамена.

Экзаменационный билет включает в себя 2 теоретических вопроса и 1 практическое задание - выполнение и защита практической квалификационной работы.

**Перечень теоретических вопросов**

Химический состав пищевых продуктов.

Последовательность операций при механической кулинарной обработке овощей.

Качество пищевых продуктов и методы его определения.

Механическая кулинарная обработка картофеля.

Влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость.

Механическая кулинарная обработка корнеплодов.

Процессы, происходящие в пищевых продуктах при сохранении.

Формы нарезки картофеля. Используемые инструменты.

Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.

Формы нарезки корнеплодов.

Основные показатели качества пищевых продуктов.

Процесс обработки белокочанной и цветной капусты.

Вид, сорт и ассортимент продуктов.

Схема первичной обработки свежих грибов.

Химический состав и пищевая ценность свежий овощей и плодов.

Формы нарезки капусты и луковых овощей.

Болезни клубнеплодов и корнеплодов.

Обработка плодовых овощей.

Капустные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

Обработка салатных и десертных овощей.

Луковые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.

Салатно-шпинатные и десертные овощи. Состав, требования к качеству, упаковка и хранение.

Схема разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей.

Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

Способы обработки (разделки) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.

Томатные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

Особенности обработки некоторых видов рыб (судак, камбала, линь, навага, щука, треска и др.)

Бобовые овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

Последовательность приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Условия хранения баночных консервов. Основные показатели качества баночных консервов.

Обработка и использование рыбных пищевых отходов.

Нерыбные продукты моря.

Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.

Химический состав, пищевая ценность мяса.

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.

Классификация мяса. Требования к качеству мяса.

Способы тепловой кулинарной обработки.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.

Технологическая схема основных правил варки каши.

Требования, предъявляемые к качеству свежего, охлажденного, замороженного мяса.

Способы варки макаронных изделий.

Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству.

Особенности варки бобовых.

Яйца и яйцепродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация, дефекты, требования к качеству.

Способы варки рассыпчатых каш.

Пищевые жиры. Виды, состав, дефекты, требования к качеству, упаковка и хранение.

Способы приготовления картофельного пюре, картофеля во фритюре.

Зерно и продукты его переработки.

Схема приготовления тушеной капусты, овощного рагу.

Процесс производства муки, химический состав, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение.

Схема приготовления котлет из моркови, свеклы.

Макаронные изделия, состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.

Способы варки яиц. Как используют вареные яйца.

**Критерии оценивания ответов на теоретические вопросы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценки** | **Результат** |
| Слушатель свободно владеет теоретическим материалом, может характеризовать теоретические аспекты на основепрактических примеров, ответ отличается профессиональнойкультурой, даны полные и верные ответы на дополнительныевопросы | 5 (отлично) |
| Слушатель владеет теоретическим материалом, ответ логичен, изложение теоретического материала сопровождается практическими примерами, имеются отдельные негрубые ошибки, при ответе на дополнительные вопросы допущены небольшие неточности | 4 (хорошо) |
| Слушатель владеет теоретическим материалом, но в изложении отсутствует логика, имеются существенныенеточности, отсутствуют практические примеры к излагаемым теоретическим вопросам, при ответе на дополнительные вопросы допущены неточности.  | 3 (удовлетворительно) |
| Слушатель не владеет теоретическим материалом или неверно определяет основные профессиональные понятия, не даны ответы на дополнительные вопросы.  | 2 (неудовлетворительно) |