Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:11
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
_____/Попова О.М./
«18» мая 2021 г

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация (степень) выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Рысмухамбетова Г.Е., доцент**

Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е. _____
(подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ……..... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания …….. 5

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....……..……..…… 12

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования ……. 30

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. № 1332, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства	**знает:** характеристику типов предприятий общественного питания, классификацию приемов обработки продуктов, технологию приготовления полуфабрикатов и несложных блюд, а также правила производственной санитарии и личной гигиены	2	лекции, практические занятие, лабораторные занятия	Реферат/тестовые задания/ собеседование/письменный опрос/лабораторные работы
		умеет: осуществлять механическую обработку сырья, осуществлять теплую обработку полуфабрикатов, готовить несложные блюда, определять готовность изделий, порционировать и отпускать блюда потребителям.			
		владеет: навыками выделять главное из общего при использовании различных			

		литературных источников, прямо или косвенно касающихся мировой кулинарии			

Примечание:
Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология и организация детского питания», «Технология и организация диетического питания», «Технология блюд зарубежной кухни», «Организация кейтеринга», «Технология карвинга», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира», «Технология и техника работы бариста», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология ресторанного сервиса», «Технология продуктов функционального питания», «Структура пищевых систем кулинарной продукции», «Пищевые добавки», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Тепло - и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Санитария и гигиена питания», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания», «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Рекламная деятельность предприятия общественного питания», «Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса», «Производственный учет в сфере общественного питания», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: ознакомительная, технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	реферат	продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает	темы рефератов

		суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: – перечень вопросов для устного опроса – задания для самостоятельной работы
3	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий
4	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	лабораторные работы

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4

1.	Цели и задачи дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции», ее место в учебном процессе и будущей профессии. Основные понятия и термины	ПК-4	устный опрос, тестирование, лабораторная работа, реферат
2.	Изучение производственной посуды и инвентаря	ПК-4	устный опрос, тестирование, реферат
3.	Изучение нормативных документов по технологии приготовления кулинарной продукции	ПК-4	устный опрос, тестирование, реферат
4.	Технология полуфабрикатов из овощей	ПК-4	устный опрос, тестирование, лабораторная работа, реферат, ситуационные задачи
5.	Технология полуфабрикатов из рыбы	ПК-4	устный опрос, тестирование, лабораторная работа, реферат, ситуационные задачи
6.	Технология полуфабрикатов из мяса	ПК-4	устный опрос, тестирование, лабораторная работа, реферат, ситуационные задачи
7.	Технология полуфабрикатов из птицы и кролика	ПК-4	устный опрос, тестирование, лабораторная работа, реферат
8.	Технология супов и соусов	ПК-4	устный опрос, тестирование, лабораторная работа, реферат
9.	Технология блюд из рыбы	ПК-4	устный опрос, тестирование, лабораторная работа, реферат
10.	Технология блюд из мяса и птицы	ПК-4	устный опрос, тестирование, лабораторная работа, реферат
11.	Технология блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	ПК-4	устный опрос, тестирование, лабораторная работа, реферат
12.	Технология блюд из яиц и творога	ПК-4	устный опрос, тестирование, лабораторная работа, реферат

13.	Технология холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков	ПК-4	устный опрос, тестирование, лабораторная работа, реферат
14.	Решение ситуационных задач	ПК-4	устный опрос, тестирование

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Основы технологии кулинарной продукции» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-4, 2 семестр	**знает:**	обучающийся не знает виды нормативно-технический документации, регламентирующие деятельность сферы индустрии питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала о видах нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность сферы индустрии питания	обучающийся демонстрирует знание материала о видах нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность сферы индустрии питания, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала - виды нормативно-технический документации, регламентирующие деятельность сферы индустрии питания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции,	в целом успешное, но не системное умение организовывать технологическ	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовыват	сформированное умение организовывать технологический процесс производства

		основываясь на принципах рациональности и оптимизации), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	ий процесс производства кулинарной продукции, основываясь на принципах рациональности и оптимизации	ь технологический процесс производства кулинарной продукции, основываясь на принципах рациональности и оптимизации	кулинарной продукции, основываясь на принципах рациональности и оптимизации, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет методиками органолептической оценки кулинарной и кондитерской продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение методиками органолептической оценки кулинарной и кондитерской продукции	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методиками органолептической оценки кулинарной и кондитерской продукции	успешное и системное владение методиками органолептической оценки кулинарной и кондитерской продукции

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

1. Почему необходимо соблюдать режим питания?
2. Опишите понятие «Белки».
3. Опишите понятие «Жиры».
4. Опишите понятие «Углеводы».
5. Опишите понятие «Витамины».
6. Опишите понятие «Минеральные вещества»
7. Расскажите о роли воды в природе.

3.2 Рефераты

Реферат является одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося. Реферат – это самостоятельное произведение, свидетельствующее о знании литературы по предложенной теме, ее основной проблематики, отражающее точку зрения автора на данную проблему, умение осмысливать явления жизни на основе теоретических знаний.

Целью реферата является углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний по дисциплине «Основы технологии кулинарной продукции», а также на привитие обучающемуся умений самостоятельно обрабатывать, обобщать и кратко систематизировать материал.

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 2.

Таблица 2

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Питание населения России с 1917 по 2015 год
2.	Питание в условиях радиационного заражения
3.	Использование современных материалов для производства посуды и инвентаря в предприятии общественного питания
4.	Современные способы механической обработки продуктов
5.	Физико-химические изменения в мясе и птице при различных видах тепловой обработки
6.	Физико-химические изменения в рыбе при различных видах тепловой обработки
7.	Физико-химические изменения в овощах при различных видах тепловой обработки
8.	Влияние жаркого климата на питание населения
9.	Влияние холодного климата на питание населения
10.	Современные способы выведения вредных веществ из организма
11.	Современные способы тепловой обработки продуктов
12.	Задачи гигиены и санитарии в общественном питании
13.	Личная гигиена работников предприятия
14.	Источники патогенной микрофлоры на производстве
15.	Требования к содержанию производственных цехов
16.	Профилактика пищевых отравлений
17.	Цели и задачи охраны труда
18.	Санитарные требования к мойке столовой посуды

3.3 Тестовые задания

По дисциплине «Основы технологии кулинарной продукции» предусмотрено проведение письменного тестирования полностью по всем темам дисциплины, которые представлены в рабочей программе. Результаты письменного тестирования должны учитываться преподавателем при проведении промежуточной аттестации и влияют на итоговую оценку аттестации. По решению заседания кафедры и по согласованию с ведущим преподавателем обучающийся получивший «отлично» на тестировании может получить зачет без сдачи его. Объем банка тестовых заданий – 4 варианта по 25 вопросов в каждом.

Пример одного из вариантов тестовых заданий

1 вариант

1. Что такое технологический процесс (вставьте слово)
Технологический процесс – это ### последовательных операций или стадий по изготовлению продукции.

2: Дайте определение термину «блюдо» (отметьте верный ответ):
а: блюдо- это пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности;
б: блюдо –это пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное;
в: блюдо- это пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

3: Дайте определение термину «кулинарная продукция»: (отметьте верный ответ):
а: это совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов;
б: это совокупность блюд, объединенных по характеру потребления для отдельных видов приема пищи;
в: это совокупность кулинарных изделий, объединенных по назначению.

4: Какие виды сборников рецептур блюд вы знаете: (отметьте неверный ответ):
а: общий;
б: диетического питания;
в: питания школьников;
г: национальных кухонь;
д: кондитерских мучных изделий;
е: студенческого питания.

5: Составить последовательность стадий технологического процесса на предприятиях общественного питания:
1: реализация
2: производство полуфабрикатов
3: производство готовой продукции
4: хранение

5: прием

6: Каково назначение гидромеханической обработки сырья? (отметьте неверный ответ):
а: освобождение их от загрязнений и несъедобных частей
б: оттаивание мороженых продуктов
в: деление продуктов на части, требующие различной тепловой обработки
г: придание продуктам необходимых размеров, формы, состояния
д: позволяет сократить продолжительность тепловой обработки
е: максимальная сохранность пищевой ценности продуктов.

7: Составить общую схему обработки картофеля и корнеплодов:
1: мойка очищенных
2: калибровка
3: нарезка
4: хранение
5: мойка неочищенных
6: дочистка
7: приемка
8: очистка
9: сортировка

8: Вычеркнуть лишний п/ф из картофеля:
1: соломка
2: брусочки
3: дольки
4: ломтики
5: кружочки
6: кубики
7: шашки
8: груши

9: Составьте последовательность разделки рыбы с костным скелетом:
1: потрошение
2: промывание
3: удаление плавников
4: приготовление п/ф
5: удаление головы
6: снятие чешуи
7: размораживание

10: Составьте последовательность разделки рыбы с костно-хрящевым скелетом:
1: удаление визиги
2: пластование
3: зачистка

4: размораживание
5: удаление плавников
6: ошпаривание
7: удаление головы
8: приготовление п/ф
9: удаление спинных жучков

11. В котлетную рыбную массу для увеличения вязкости добавляют (отметьте верный ответ):
а: яйцо
б: молоки
в: отварную рыбу

12. Для чего ошпаривают порционные куски перед тепловой
Обработкой (отметьте верный ответ)?:
а: чтобы удалить жучки
б: чтобы сохранилась форма
в: чтобы не отставала панировка
г: б+в
д: а+б

13. К нерыбному сырью водного промысла относятся (отметьте неверный ответ)?:
1: креветки
2: ламинария
3: раки
4: минога
5: трепанги
6: омары
7: устрицы
8: лангусты
9: угорь

14. Составить последовательность технологической схемы обработки мяса:
1: приготовление п/ф
2: обвалка и жиловка
3: обмывание холодной водой
4: размораживание
5: обмывание теплой водой
6: зачистка крупнокусковых п/ф
7: зачистка от загрязнений и клейм
8: разделка туш на части
9: обсушивание

15. Свинина подразделяется на (отметьте неверный ответ):
а: молочная

б: обрезная
в: мясная
г: беконная
д: жирная

16. В тазобедренную часть входят следующие (отметьте верный ответ):
а: верхний
б: наружный
в: боковой
г: внутренний
е: нижний

17. Из вырезки говядины получают следующие п/ф (отметьте верный ответ): а: филе
б: бифштекс
в: лангет
д: антрекот
е: ростбиф

18. К порционным п/ф из говядины относятся (отметьте верный ответ):
а: бифштекс
б: ростбиф
в: шашлык
г: лангет
д: антрекот
е: гуляш
ё: ромштекс

19. В тушу баранины входят следующие отрубы (отметьте неверный ответ):
а: шея
б: вырезка
в: тазобедренная часть
г: грудинка
д: корейка
е: лопатка

20. Сколько котлет натуральных можно приготовить из полутуши баранины**?** (отметьте верный ответ):
а: 16
б: 26
в: 13
г: 5
д: 14

21. Можно оттаивать в воде (отметьте неверный ответ):

а: мозги
б: рубцы
в: почки
г: печень

22. Какая температура должна быть в толще мышц мяса, чтобы продукт считался размороженным?
(отметьте верный ответ):

а: 0-1°С
б: 2 °С
в: 4 °С
д: 5 °С

23. Что такое обвалка? (отметьте верный ответ):
а: срезание мяса с костей
б: обравнивание кусков полученного мяса
в: удаление сухожилий
г: удаление грубых пленок,
д: а+в.

24. Для ускорения опаливания тушки птицы натирают (отметьте верный ответ):
а: солью
б: мукой
в: отрубями
д: сухарями

25. Какие виды заправок вы знаете (отметьте неверный ответ):
а: в одну нить
б: в две нити
в: муфточку
д: в кармашек
е: в три нити

3.4. Письменный опрос

Письменный опрос по дисциплине «Основы технологии кулинарной продукции» проводится на следующих этапах:

- на рубежных контролях по темам изучаемой дисциплины;
- при тестировании в конце после полного курса изучения дисциплины.

Целью проведения письменного опроса является контроль владения, усвоения материала аудиторных занятий и проведение «обратной связи» между преподавателем и обучаемыми. На практическом занятии, где программой предусмотрено проведение письменного опроса отводится 10-15 минут на его проведение.

3.5 Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Что такое технологический процесс?
2. Из каких стадий состоит технологический процесс предприятия общественного питания?
3. Каково назначение кулинарной холодной обработки сырья?
4. Какие задачи решаются при кулинарной холодной обработке сырья? С помощью каких приемов?
5. Каково назначение тепловой обработки? Каковы ее разновидности?
6. Дать характеристику варки и ее разновидностей.
7. Дать характеристику жарки и ее разновидностей.
8. Дать характеристику комбинированным способам тепловой обработки
9. Какие НТД используются в предприятиях общественного питания?
10. Значение овощей в питании, классификация их
11. Общая схема обработки картофеля и корнеплодов при изготовлении полуфабрикатов из них; технология мойки и очистки этих овощей?
12. Ассортимент и технология полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов, назначение их?
13. Технология обработки капустных, луковых, томатных, тыквенных, зеленых, сушеных, соленых и квашеных овощей?
14. Значение рыбы в питании, классификация рыбного сырья?
15. Общая схема обработки рыбы с костным скелетом? Технология размораживания мороженой рыбы и очистки рыбы от чешуи?
16. Технология разделки рыбы в зависимости от размеров тушки?
17. Особенности разделки некоторых пород чешуйчатых рыб?
18. Технология нарезки полуфабрикатов из рыбы?
19. Виды панировок и технология ошпаривания осетровой рыбы?
20. Разделка рыбы с хрящевым скелетом?
21. Назначение и технология ошпаривания осетровой рыбы?
22. Разделка рыбы для фарширования?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Как построен сборник рецептур?
2. Какие сведения содержатся во вступительной статье сборника?
3. Какие сведения содержатся во вступительной статье к разделу «Холодные блюда и закуски»?
4. Как построены рецептуры холодных блюд и закусок?
5. Какие сведения содержатся во вступительной статье к разделу «Супы»?
6. Как определить норму сметаны и некоторых других продуктов для супов?
7. Какие еще вступительные статьи есть в разделе «Супы»?

8. Какие сведения содержатся в таблице 3 сборника?
9. Какие сведения содержатся во вступительной статье к разделу «Горячие вторые блюда»?
10. Как определить норму крупы, воды и соли для варки каш?
11. Какие сведения содержатся во вступительной статье к разделу «Блюда из яиц»?
12. Какие сведения содержатся в приложениях к сборнику?

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Значение в питании мяса, классификация мясного сырья?
2. Общая схема обработки мяса? Технология размораживания мяса и морепродуктов?
3. Технология разделки туши (полутуши) говядины?
4. Технология разделки туш мелкого скота?
5. Характеристика приемов применяемых при изготовлении полуфабрикатов из мяса?
6. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, их характеристика?
7. Ассортимент и характеристика натуральных порционных полуфабрикатов?
8. Ассортимент и характеристика панированных порционных полуфабрикатов?
9. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из мяса?
10. Технология натуральной мясной рубки? Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из нее?
11. Технология котлетной массы из мяса? Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из нее?
12. Значение в питании мяса птицы и кролика? Классификация сырья?
13. Общая схема первичной обработки птицы? Технология размораживания мороженой птицы?
14. Технология разделки тушки птицы (ощипывание, опаливание, потрошение, заправка)?
15. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из птицы?
16. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов?
17. Технология кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее?
18. Технология обработки субпродуктов и полуфабрикатов из них?
19. Условия и сроки реализации полуфабрикатов?
20. Значение в питании супов, классификация их?
21. Общая характеристика заправочных супов?
22. Технология варки бульонов, пассерования овощей?
23. Технология тушения свеклы, квашеной капусты?
24. Ассортимент и технология борщей, требование к их качеству?
25. Ассортимент и технология щей, требование к их качеству?
26. Ассортимент и технология рассольников, требование к их качеству?

27. Ассортимент и технология супов картофельных, овощных, крупяных, из бобовых и макаронных изделий?
28. Ассортимент и технология молочных и фруктовых супов?
29. Значение в питании и в кулинарии соусов? Классификация их?
30. Технология приготовления бульонов и пассеровок для соусов?
31. Технология основного красного соуса, его применение?
32. Технология основного белого соуса, его применение?
33. Технология молочного соуса, его применение?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Задачи общественного питания в современных экономических условиях?
2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания?
3. Классификация предприятий общественного питания.
4. Структура производства предприятий общественного питания.
5. Характеристика типов предприятий общественного питания.
6. Назначение мясо-рыбного цеха. Ассортимент выпускаемых п/ф. Технологические линии
7. Назначение овощного цеха. Ассортимент выпускаемых п/ф. Технологические линии
8. Назначение горячего цеха. Ассортимент выпускаемых п/ф. Технологические линии
9. Назначение холодного цеха. Ассортимент выпускаемых п/ф. Технологические линии

Вопросы рубежного контроля № 3

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов?
2. Технология варки овощей? Блюда и гарниры из отварных овощей, требования к их качеству?
3. Технология припускания овощей? Блюда и гарниры из припущенных овощей, требования к их качеству?
4. Технология тушения овощей? Блюда и гарниры из тушеных овощей, требования к их качеству?
5. Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий?
6. Технология подготовки круп к варке? Технология варки каш?
7. Характеристика рассыпчатых каш, способы их отпуска, требования к качеству?
8. Характеристика вязких и жидких каш, способы их отпуска, требования к качеству?
9. Технология подготовки бобовых к варке? Технология варки бобовых?

10. Ассортимент и характеристика блюд из отварных бобовых, требования к их качеству?
11. Подготовка макаронных изделий к варке? Технология варки их?
12. Ассортимент и характеристика блюд и гарниров из макаронных изделий, требования к их качеству?
13. Значение в питании блюд из рыбы?
14. Технология варки рыбы? Ассортимент и характеристика блюд из отварной рыбы, требования к их качеству?
15. Технология припускания рыбы? Ассортимент и характеристика блюд из припущенной рыбы, требования к их качеству?
16. Технология тушения рыбы? Ассортимент и характеристика блюд из тушеной рыбы, требования к их качеству?
17. Значение в питании блюд из моря?
18. Технология варки мяса? Ассортимент и характеристика блюд из отварного мяса, требования к их качеству?
19. Технология припускания мяса? Ассортимент и характеристика блюд из припущенного мяса, требования к их качеству?
20. Технология тушения мяса? Ассортимент и характеристика блюд из тушеного мяса, требования к их качеству?
21. Значение в питании и организации обслуживания потребителей холодных блюд и закусок, классификация их?
22. Технология подготовки к приготовлению холодных блюд?
23. Ассортимент и технология приготовления бутербродов, требования к их качеству?
24. Ассортимент и технология приготовления салатов из сырых овощей, требования к их качеству?
25. Ассортимент и технология приготовления салатов из вареных овощей и винегретов, требования к их качеству?
26. Значение в питании сладких блюд, классификация их?
27. Технология подготовки продуктов к приготовлению сладких блюд?
28. Ассортимент и технология блюд из натуральных фруктов и ягод, требования к их качеству?
29. Ассортимент и технология варки компотов, требования к их качеству?
30. Ассортимент и технология варки киселей, требования к их качеству?
31. Значение яиц и творога в питании?
32. Классификация яичного сырья и блюд из яиц?
33. Классификация творога и блюд из него?
34. Технология блюд из яиц?
35. Технология блюд из творога?
36. Требования к блюдам из яиц и творога?
37. Значение напитков в питании и их классификация?
38. Ассортимент и технология чая?
39. Ассортимент и технология кофе?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Правила безопасной работы при варке изделий в котлах.
2. Правила безопасной работы на мясорубке.
3. Правила безопасной работы на овощерезке
4. Правила безопасной работы с электрооборудованием.
5. Правила безопасной работы с газовым оборудованием
6. Правила безопасной работы с ножом
7. Правила безопасной работы на хлеборезке.
8. Производственный инвентарь и тара овощного цеха
9. Производственный инвентарь и посуда холодного цеха
10. Производственный инвентарь и посуда горячего цеха
11. Производственный инвентарь, применяемый в кондитерском цехе
12. Задачи гигиены и санитарии в общественном питании
13. Личная гигиена работников предприятия
14. Источники патогенной микрофлоры на производстве
15. Профилактика пищевых отравлений
16. Требования к содержанию производственных цехов.
17. Цели и задачи охраны труда
18. Санитарные требования к мойке столовой посуды

3.6. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции» проводится в виде зачета в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания».

Цель промежуточной аттестации (зачет) - это проверка базового уровня знаний и навыков обучающихся по дисциплине «Основы технологии кулинарной продукции».

Вопросы, выносимые на зачет

1. Что такое технологический процесс?
2. Из каких стадий состоит технологический процесс предприятия общественного питания?
3. Каково назначение кулинарной холодной обработки сырья?
4. Какие задачи решаются при кулинарной холодной обработке сырья? С помощью каких приемов?
5. Каково назначение тепловой обработки? Каковы ее разновидности?
6. Дать характеристику варки и ее разновидностей.
7. Дать характеристику жарки и ее разновидностей.
8. Дать характеристику комбинированным способам тепловой обработки
9. Какие НТД используются в предприятиях общественного питания?
10. Значение овощей в питании, классификация их

11. Общая схема обработки картофеля и корнеплодов при изготовлении полуфабрикатов из них; технология мойки и очистки этих овощей?
12. Ассортимент и технология полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов, назначение их?
13. Технология обработки капустных, луковых, томатных, тыквенных, зеленых, сушеных, соленых и квашеных овощей?
14. Значение рыбы в питании, классификация рыбного сырья?
15. Общая схема обработки рыбы с костным скелетом? Технология размораживания мороженой рыбы и очистки рыбы от чешуи?
16. Технология разделки рыбы в зависимости от размеров тушки?
17. Особенности разделки некоторых пород чешуйчатых рыб?
18. Технология нарезки полуфабрикатов из рыбы?
19. Виды панировок и технология ошпаривания осетровой рыбы?
20. Разделка рыбы с хрящевым скелетом?
21. Назначение и технология ошпаривания осетровой рыбы?
22. Разделка рыбы для фарширования?
23. Значение в питании мяса, классификация мясного сырья?
24. Общая схема обработки мяса? Технология размораживания мяса и морепродуктов?
25. Технология разделки туши (полутуши) говядины?
26. Технология разделки туш мелкого скота?
27. Характеристика приемов применяемых при изготовлении полуфабрикатов из мяса?
28. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, их характеристика?
29. Ассортимент и характеристика натуральных порционных полуфабрикатов?
30. Ассортимент и характеристика панированных порционных полуфабрикатов?
31. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из мяса?
32. Технология натуральной мясной рубки? Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из нее?
33. Технология котлетной массы из мяса? Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из нее?
34. Значение в питании мяса птицы и кролика? Классификация сырья?
35. Общая схема первичной обработки птицы? Технология размораживания мороженой птицы?
36. Технология разделки тушки птицы (ощипывание, опаливание, потрошение, заправка)?
37. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из птицы?
38. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов?
39. Технология кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее?
40. Технология обработки субпродуктов и полуфабрикатов из них?
41. Условия и сроки реализации полуфабрикатов?
42. Значение в питании супов, классификация их?

43. Общая характеристика заправочных супов?
44. Технология варки бульонов, пассерования овощей?
45. Технология тушения свеклы, квашеной капусты?
46. Ассортимент и технология борщей, требование к их качеству?
47. Ассортимент и технология щей, требование к их качеству?
48. Ассортимент и технология рассольников, требование к их качеству?
49. Ассортимент и технология супов картофельных, овощных, крупяных, из бобовых и макаронных изделий?
50. Ассортимент и технология молочных и фруктовых супов?
51. Значение в питании и в кулинарии соусов? Классификация их?
52. Технология приготовления бульонов и пассеровок для соусов?
53. Технология основного красного соуса, его применение?
54. Технология основного белого соуса, его применение?
55. Технология молочного соуса, его применение?
56. Значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов?
57. Технология варки овощей? Блюда и гарниры из отварных овощей, требования к их качеству?
58. Технология припускания овощей? Блюда и гарниры из припущенных овощей, требования к их качеству?
59. Технология тушения овощей? Блюда и гарниры из тушеных овощей, требования к их качеству?
60. Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий?
61. Технология подготовки круп к варке? Технология варки каш?
62. Характеристика рассыпчатых каш, способы их отпуска, требования к качеству?
63. Характеристика вязких и жидких каш, способы их отпуска, требования к качеству?
64. Технология подготовки бобовых к варке? Технология варки бобовых?
65. Ассортимент и характеристика блюд из отварных бобовых, требования к их качеству?
66. Подготовка макаронных изделий к варке? Технология варки их?
67. Ассортимент и характеристика блюд и гарниров из макаронных изделий, требования к их качеству?
68. Значение в питании блюд из рыбы?
69. Технология варки рыбы? Ассортимент и характеристика блюд из отварной рыбы, требования к их качеству?
70. Технология припускания рыбы? Ассортимент и характеристика блюд из припущенной рыбы, требования к их качеству?
71. Технология тушения рыбы? Ассортимент и характеристика блюд из тушеной рыбы, требования к их качеству?
72. Значение в питании блюд из моря?

73. Технология варки мяса? Ассортимент и характеристика блюд из отварного мяса, требования к их качеству?
74. Технология припускания мяса? Ассортимент и характеристика блюд из припущенного мяса, требования к их качеству?
75. Технология тушения мяса? Ассортимент и характеристика блюд из тушеного мяса, требования к их качеству?
76. Значение в питании и организации обслуживания потребителей холодных блюд и закусок, классификация их?
77. Технология подготовки к приготовлению холодных блюд?
78. Ассортимент и технология приготовления бутербродов, требования к их качеству?
79. Ассортимент и технология приготовления салатов из сырых овощей, требования к их качеству?
80. Ассортимент и технология приготовления салатов из вареных овощей и винегретов, требования к их качеству?
81. Значение в питании сладких блюд, классификация их?
82. Технология подготовки продуктов к приготовлению сладких блюд?
83. Ассортимент и технология блюд из натуральных фруктов и ягод, требования к их качеству?
84. Ассортимент и технология варки компотов, требования к их качеству?
85. Ассортимент и технология варки киселей, требования к их качеству?
86. Значение яиц и творога в питании?
87. Классификация яичного сырья и блюд из яиц?
88. Классификация творога и блюд из него?
89. Технология блюд из яиц?
90. Технология блюд из творога?
91. Требования к блюдам из яиц и творога?
92. Значение напитков в питании и их классификация?
93. Ассортимент и технология чая?
94. Ассортимент и технология кофе?

Ситуационные задачи

Определение веса нетто

1. Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля брутто в феврале?
2. Сколько очищенного картофеля можно получится из 75 кг картофеля брутто в сезон после 1 марта? Сколько получится крахмала-сырца из отходов?
3. Сколько очищенной свеклы получится из 50 кг свеклы брутто в сентябре и марте месяцах?
4. Сколько очищенных баклажанов получится из 25 кг брутто?
5. Сколько очищенного зеленого лука получится из 18 кг неочищенного?

Определение веса брутто

6. Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 5 кг очищенной?
7. Определить вес брутто капусты свежей, если вес очищенной 120 кг?
8. Сколько капусты цветной брутто надо взять, чтобы получить 20 порций полуфабриката, весом по 200 г на порцию?
9. Сколько лука репчатого надо взять, чтобы получить 5 кг очищенного?
10. Определить вес брутто картофеля для приготовления 100 порций картофеля в молоке по колонке № 2, месяц – февраль?
11. Сколько моркови нужно взять в апреле, чтобы приготовить 120 порций рагу из овощей, по колонке № 3?
12. Сколько картофеля необходимо взять в октябре и мае месяцах для приготовления 80 порций рассольника ленинградского по колонке № 1?
13. Сколько картофеля и свеклы потребуется для приготовления 200 порций винегрета по колонке № 2 в январе?

Определение количества отходов

14. Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта?
15. Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля в августе и марте месяцах?
16. Сколько крахмала – сырца можно получить из отходов 75 кг картофеля в октябре и мае месяцах?
17. Какое количество сухого крахмала можно получить из отходов 250 кг картофеля в сезон после 1 марта?
18. Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре и марте месяцах?
19. Какое количество картофеля-сырца можно получить при обработке 400 кг картофеля в

феврале месяце (из отходов)?

20. Какое количество отходов получится при обработке одной тонны молодого картофеля?

Определение количества порций изделий, изготовляемых из заданного количества сырья.

21. Сколько порций картофеля отварного по колонке № 2 можно приготовить из 30 кг картофеля в сентябре?
22. Сколько порций котлет картофельных по колонке № 1 сборника рецептур можно приготовить из 12 кг картофеля брутто в сезон после 1 марта?
23. Сколько порций котлет морковных по колонке № 3 сборника рецептур можно приготовить из 18 кг моркови в ноябре?
24. Сколько порций пудинга морковного можно приготовить из 25 кг моркови в апреле по колонке № 2?
25. Сколько порций борща украинского можно приготовить при наличии 20 кг картофеля по колонке № 1 в январе? Сколько потребуется других овощей?

26. Сколько порций рагу из овощей можно приготовить при наличии 15 кг моркови в марте, по колонке № 1? Сколько потребуется других овощей?
27. Сколько порций картофеля жареного из отварного можно приготовить из 40 кг картофеля брутто в январе, по колонке № 3?

Определение количества отходов

28. Определить количество отходов при разделке на филе с кожей и реберными костями 80 кг окуня морского потрошенного с головой?
29. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленных из 12 кг судака крупного размера?
30. Какая разница в количестве общих и пищевых отходов получается при разделке на чистое филе 50 кг судака крупного и мелкого размера?
31. Заменить 50 кг судака крупного размера средними экземплярами?
32. Заменить 100 кг трески среднего размера крупными экземплярами?
33. Сколько порций бульонов можно приготовить из отходов, полученных при обработке 30 кг белуги крупной, поступившей с головой и предназначенной для варки звеньями?

Определение веса нетто

34. Определить вес нетто трески, если вес брутто 1 порции 200 г. Треска поступила среднего размера с головой. Разделка на филе с кожей и реберными костями?
35. Определить вес нетто судака мелкого размера, разделанного на чистое филе, при закладке 200 г на порцию?
36. Найти вес полуфабриката палтуса крупного, разделанного на порционные куски для жарки основным способом, при закладке на 1 порцию?
37. Найти вес полуфабриката камбалы среднего размера, разделанной на порционные куски для припускания, при закладке на порцию 200 г?
38. Определить вес нетто хека серебристого, принимая закладку на 1 порцию 180 г. Рыба разделана на кругляши?
39. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей при весе брутто 30 кг?
40. Найти вес нетто белуги мелкой, если нужно приготовить 40 порций белуги припущенной, при закладке 250 г на порцию?

Определение веса брутто

41. Рассчитать вес брутто судака среднего размера для приготовления 50 порций полуфабрикатов судака «Фри» по колонке № 2 сборника рецептур.
42. Рассчитать вес брутто судака мелкого размера для приготовления 30 порций судака по-польски по колонке № 1 сборника рецептур.
43. Сколько камбалы мелкого размера надо взять, чтобы получить 10 кг обработанной?
44. Сколько хека серебристого надо взять, чтобы получить 50 порций полуфабриката, весом 90 г на порцию?

45. Определить закладку весом брутто одной порции леща мелкого, запеченного с гречневой кашей, по колонке № 2.

Определение количества порций изделий, изготовляемых из заданного количества сырья.

46. Сколько порций трески по-польски можно приготовить по колонке № 2 сборника рецептур из 12 кг трески мелкой, поступившей с головой?
47. Сколько порций судака, жаренного в тесте, можно приготовить по колонке № 1 сборника рецептур, если поступил судак крупного размера, в количестве 5 кг?
48. Сколько порций корюшки жареной можно приготовить из 4 кг рыбы, если вес нетто порции 120 г.
49. Сколько порций окуня морского под маринадом можно приготовить по колонке № 2 сборника рецептур, если поступило 20 кг филе морского окуня?
50. Сколько порций тельного, по колонке № 3 сборника рецептур, можно приготовить из 3 кг сома крупного размера? Сколько потребуется хлеба?

Определение количества отходов

51. Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины 2 категории.
52. Определить количество отходов, полученных при разделке170 кг баранины 1 и 2 категории (разделке корейки и грудинки на мякоть).
53. Определить количество отходов, полученных при разделке 40 кг свинины (корейка и грудинка с костью).
54. Какое количество отходов получится при разделке на мякоть 150 кг свинины обрезной?
55. Сколько отходов и потерь получится при разделке на мякоть 60 кг свинины мясной?

Определение веса нетто

56. Определить вес нетто порции антрекота при закладке брутто говядины 1 категории 170 г.
57. Определить вес нетто порции бифштекса при закладке брутто говядины 2 категории 200 г.
58. Какое количество мякоти получится при разделке 75 кг баранины 1 категории?
59. Определить вес нетто котлет натуральных из свинины мясной при закладке брутто на порцию – 160 г.
60. Определить вес нетто бифштекса рубленого при закладке брутто говядины 2 категории 110 г на порцию.

Определение веса брутто

61. Определить вес брутто говядины 2 категории для приготовления 10 порций лангета, если вес полуфабриката 130 г.

62. Найти закладку говядины 1 категории весом брутто для приготовления 100 порций антрекота, с выходом полуфабриката 119 г.
63. Сколько говядины 2 категории весом брутто надо взять для приготовления 130 порций гуляша, с выходом полуфабриката 115 г.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Основы технологии кулинарной продукции» осуществляется через проведение текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

умения: интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

владение навыками: выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к опрашиваемому учебному материалу.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: знания: всего объема программного материала, не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала; умение: выделять главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; владение навыками: свободно применять полученные знания на практике.
хорошо	обучающийся демонстрирует: знание: всего изученного материала; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умение: применять полученные знания на практике, не допускает серьезных ошибок; владение навыками: легко устранять отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: знание: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; умение: предпочитать отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на

	видоизмененные вопросы; владение навыками: находящимися на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
неудовлетворительно	обучающийся не демонстрирует: знания: об изученном материале, большая часть материала не усвоена; умение: применять знания, допускает серьезные ошибки; владение навыками: полученные в результате усвоение материала.

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: литературы по предложенной теме, ее основной проблематики.

умения: умение логически мыслить; оформлять текст реферативного исследования (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии); правильно понять позицию авторов, работы которых использовались при написании реферата; способность верно, без искажения передать используемый авторский материал; научно анализировать, обобщать различные факты и мнения, формулировать личную позиции автора по исследуемой теме.

владение навыками: научного изложения материала и умения обобщать факты, делать на их основе теоретические и практические выводы, которые в дальнейшем помогут при написании научно-исследовательской работы и ВКР.

Критерии оценки реферата

отлично	обучающийся демонстрирует: - ставится, 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
хорошо	обучающийся демонстрирует: - 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
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - 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

неудовлетворительно	обучающийся: - реферат обучающимся не представлен

4.2.3. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: виды нормативно-технический документации, регламентирующие деятельность сферы индустрии питания; виды и назначение технологического оборудования предприятий общественного питания и основные правила их эксплуатации; характеристику типов предприятий общественного питания, классификацию приемов обработки продуктов, технологию приготовления полуфабрикатов и несложных блюд, а также правила производственной санитарии и личной гигиены.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Оценка	Рекомендуемые границы оценок	Количество правильных ответов
Отлично	100-86	25-22
Хорошо	85-73	21-18
Удовлетворительно	72-60	17-15
Неудовлетворительно	59 и ниже	От 14 и ниже

4.2.4. Критерии оценки письменного ответа при рубежных контролях

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

умения: интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

владение навыками: выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся направлению дисциплины.

Критерии оценки

отлично	обучающийся обнаруживает: усвоение всего объема программного материала; выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике; не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала, а также в письменных работах и выполняет последние уверенно и аккуратно.
хорошо	обучающийся обнаруживает: весь изученный материал; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умеет применять полученные знания на практике; в устных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности с помощью 4 дополнительных

	вопросов преподавателя, в письменных работах делает незначительные ошибки.
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; предпочитает отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; допускает ошибки в письменных работах. Знания, оцениваемые оценкой «3», находятся на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
неудовлетворительно	у обучающегося имеются: отдельные представления об изученном материале, но все же большая часть материала не усвоена, в письменных работах студент допускает грубые ошибки.

4.2.5. Критерии оценки выходного контроля

При ответе обучающийся демонстрирует:

знания: виды нормативно-технический документации, регламентирующие деятельность сферы индустрии питания; виды и назначение технологического оборудования предприятий общественного питания и основные правила их эксплуатации; характеристику типов предприятий общественного питания, классификацию приемов обработки продуктов, технологию приготовления полуфабрикатов и несложных блюд, а также правила производственной санитарии и личной гигиены

умения: организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции, основываясь на принципах рациональности и оптимизации; выполнять требования, касающиеся вопросов охраны труда на предприятиях общественного питания в учебных и реально-производственных условиях; осуществлять механическую обработку сырья, осуществлять теплую обработку полуфабрикатов, готовить несложные блюда, определять готовность изделий, порционировать и отпускать блюда потребителям.

владение навыками: методиками органолептической оценки кулинарной и кондитерской продукции; навыками работы с современными видами технологического оборудования индустрии питания; навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся мировой кулинарии

Критерии оценки выходного контроля

«ЗАЧТЕНО» - обучающийся владеет знаниями предмета в объеме учебной программы, самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на вопросы, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы, хорошо знаком с основной литературой.

«НЕЗАЧТЕНО» - обучающийся не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е. _____
(подпись)