Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:12
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ / Попова О.М./
«18» июня 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Симакова Инна Владимировна, профессор**

Разработчик: профессор, Симакова И. В. _____
(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 …….. 6
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…..……..……..…… 13
4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования ……. 31

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

В результате изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология и организация предприятий общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. № 1047, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	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
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.2 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	5,6	лекции, лабораторные занятие	Реферат/ тестовые задания / лабораторная работа/ самостоятельная работа
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Осуществляет контроль технологического процесса на всех этапах производства	5,6	лекции, лабораторные занятие	Реферат/ тестовые задания / лабораторная работа/ самостоятельная работа

		продуктов питания			
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.2 Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания	5,6	лекции, лабораторные занятие	Реферат/ тестовые задания / лабораторная работа/ самостоятельная работа
		ПК-4.5 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	5,6	лекции, лабораторные занятие	Реферат/ тестовые задания / лабораторная работа/ самостоятельная работа
		ПК-4.7 Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов	5,6	лекции, лабораторные занятие	Реферат/ тестовые задания / лабораторная работа/ самостоятельная работа

Примечание:

Компетенция ОПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Охрана труда на предприятиях общественного питания», «Теоретическая технология», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технология продукции общественного питания», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология ресторанного сервиса», «Технология блюд зарубежной кухни», «Организация кейтеринга», «Технология карвинга», «Технология мучных кондитерских изделий», «Физиология питания», «Технология продуктов функционального питания», «Технология и организация детского питания», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Производственный учет в сфере общественного питания», «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», а также в ходе прохождения учебной, производственной, преддипломной практики, научно-исследовательской работы и государственной итоговой аттестации.

Компетенция ОПК-5 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Нормативное и

метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Производственный учет в сфере общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Микробиология пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания», «Теоретическая технология», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания», а также в ходе прохождения учебной, производственной, преддипломной практики, научно-исследовательской работы и государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК- 4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания», «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания», «Технология и организация детского питания», «Технология и организация диетического питания», «Технология блюд зарубежной кухни», «Организация кейтеринга», «Технология карвинга», «Кондитерское производство», «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», «Технология мучных кондитерских изделий», «Микробиология пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Тепло - и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания», «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Товароведение продовольственных товаров», «Рекламная деятельность предприятия общественного питания», «Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса», а также в ходе прохождения учебной, производственной, преддипломной практики, научно-исследовательской работы и государственной итоговой аттестации.

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

Перечень оценочных материалов*

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного средства в ОМ
1	реферат	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	темы рефератов
2	доклад, сообщение	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	темы докладов, сообщений
3	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 дисциплине

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	**Тема: Технология супов повышенной сложности.** Классификация и ассортимент супов. Заправочные, пюреобразные, прозрачные супы, их ассортимент, технология. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа
2.	**Тема: Технология соусов повышенной сложности.** Классификация. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	соусов различных групп. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация. Соусы промышленного производства.		
3.	**Тема: Технология блюд из картофеля, овощей и грибов.** Технологическая характеристика сырья. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов. Технология приготовления и ассортимент блюд из овощей и грибов. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия, сроки хранения и реализации готовых блюд из овощей и грибов.	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа
4.	**Тема: Технология блюд из тушёной, жареной и запеченной рыбы.** Технологическая характеристика и особенности переработки сырья. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент блюд из жареной рыбы, краткая характеристика. Технология тушения и запекания рыбы. Блюда из тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент блюд из них, краткая характеристика. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы. Требования к качеству, предъявляемые к блюдам из рыбы.	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа
5.	**Тема: Технология блюд из нерыбных продуктов водного промысла.** Обработка нерыбных продуктов морского промысла. Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент блюд из морепродуктов, краткая характеристика. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из нерыбных продуктов морского промысла. Требования к качеству, предъявляемые к гидробионтам.	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа
6.	**Тема: Технология блюд из тушёного и жареного мяса.** Значение мяса в питании. Ассортимент блюд из тушёного и жареного мяса и мясопродуктов. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуске блюд. Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов.	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа
7.	**Тема: Технология приготовления блюд из запеченного мяса.**	ОПК-4; ОПК-5; ПК-	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	Ассортимент блюд из запечённого мяса и мясопродуктов. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуске блюд. Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов.	4	
8.	**Тема: Технология приготовления блюд из птицы и кролика.** Ассортимент блюд из птицы и кролика. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуске блюд. Требования к качеству блюд из птицы и кролика.	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа
9.	**Тема: Технология приготовления блюд из каш, бобовых и макаронных изделий.** Значение каш в питании Ассортимент блюд и изделий из каш, технология их приготовления. Значение бобовых в питании. Ассортимент блюд из бобовых. Технология их приготовления, нормы жидкости, время варки, процент привара. Блюда и гарниры из макаронных изделий, технология их приготовления. Нормы жидкости, время варки, процент набухания. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализация. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа
10.	**Тема: Технология блюд из яиц, творога.** Значение блюд из яиц в питании. Ассортимент блюд из яиц, технология их приготовления. Значение молочных продуктов в питании. Ассортимент блюд из творога, технология их приготовления. Требования к качеству блюд из яиц и творога.	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа
11.	**Тема: Технология мучных блюд.** Значение изделий из теста в питании. Подготовка сырья к изготовлению теста. Формирование теста из пшеничной муки. Тесто для блинчиков, блинов, оладий, пельменей, вареников, лапши, кляра.	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа
12.	**Тема: Технология холодных блюд.** Технология производства холодных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	реализации		
13.	**Тема: Технология сладких блюд.** Классификация и ассортимент сладких блюд. Кулинарная обработка плодов и ягод. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Требования к качеству, условия хранения и реализации сладких блюд.	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа
14.	**Тема: Технология напитков.** Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов для напитков. Классификация и ассортимент напитков. Рецептуры и технологии приготовления различных напитков. Требования к качеству, условия хранения и реализации напитков.	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа
15.	**Тема: Технология изделий из теста.** Дрожжевое тесто. Подготовка сырья к изготовлению теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Способы разрыхления теста. Фарши.	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа
16.	**Тема: Технология блюд для школьного питания, работников химической промышленности и шахтёров**. Ассортимент продукции. Особенности технологии производства блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся. Витаминизация блюд и напитков.	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа
17.	**Тема: Технология охлаждённых и быстрозамороженных блюд.** Характеристика сырья. Особенности технологии охлаждённых и быстрозамороженных блюд	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа
18.	**Тема: Технологии КЭЧ.** Особенности технологии. Характеристика физико-химических и микробиологических процессов при использовании КЭЧ технологий	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4	Реферат/доклад/лабораторная работа / самостоятельная работа

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология продукции общественного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня	пороговый уровень	продвинутый уровень (хо-	высокий уровень (от-

компетенции		(неудовлетворительно)	(удовлетворительно)	рошо)	лично)
1	2	3	4	5	6
ОПК- 4, 5, 6 семестр	ОПК- 4.2 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, формулировках, нарушает	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко
Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	допускает неточности в пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
			логическую последовательность в изложении программного материала		и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ОПК-5, 5, 6 семестр	ОПК-5.2 Осуществляет контроль технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки дан-	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации

		выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено		ных / результатов / документов / сведений / информации	
ПК- 4, 5, 6 семестр	ПК- 4.2 Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, 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	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	ПК-4.5 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	не умеет использовать методы и приемы, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение, используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение, используя современные методы и показатели такой оценки
	ПК-4.7	обучающийся	в целом	в целом	успешное и

	Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов	не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации	успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации	системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации

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. Вопросы входного контроля

Вопросы к входному контролю

1. Назначение пассировки.
2. Технология белого основного соуса.
3. Технология красного основного соуса.
4. Технология варки вязких каш.
5. Технологии варки рассыпчатых каш.
6. Денатурация белков.
7. Клейстеризация крахмала.

3.2 Тестовые задания

По дисциплине «Технология продукции общественного питания» 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 «отлично» на экзамене без сдачи его. Объем банка тестовых заданий – 5 вариантов по 25 вопросов в каждом.

Пример одного из вариантов тестовых заданий
Вариант 1

1 вариант

1. Какие изменения происходят с крахмалом в корочке при жарке картофеля и выпечке изделий из теста?
а) Клейстеризация
б) Декстринизация
в) Ретроградация

2. Какие процессы протекают при хранении жиров?
а) Плавление
б) Гидролиз
в) Автоокисление

3. Укажите отличительные особенности разных видов борщей, вписав в таблицу соответствующие буквы?
а - Набор мясных продуктов
б - Болгарский перец, шпик, чеснок
в - Фасоль, фрикадельки
г - Грибы, чернослив

4. Отметьте соусы, промышленного изготовления
а) Майонез
б) Сметанные соусы
в) Молочные соусы
г) Кетчуп
д) Соус “Южный”
е) Соус Ткемали
ж) Соус томатный острый
з) Соус голландский

5. Укажите причины потемнения очищенного картофеля?
а) Окисление полифенолов
б) Окисление хлорогеновой кислоты
в) Гидролиз флавоновых гликозидов

6. По набору сырья определите вид блюда.
Картофель, яйца, грибы сушеные белые, маргарин столовый, лук репчатый, сухари или мука, кулинарный жир

7. Почему вареный картофель при жарке поглощает больше жира, чем сырой?
а) Вода находится в связанном состоянии
б) Картофель уже размягчился

8. Изменение, каких белков вызывает размягчение рыбы при тепловой обработке?
а) Коллаген
б) Эластин
в) Ретикулин

9. Какой способ разрыхления используется в песочном тесте?
а) Биологический
б) Химический
в) Механический

10. По набору сырья определите вид теста.

Масло сливочное, сахарный песок, раствор соли, яйца или меланж, карбонат аммония, ванильная пудра, мука

11. Перечислите процессы, происходящие с жирами при жарке во фритюре.
а) Эмульгирование
б) Плавление
в) Гидролиз
г) Автоокисление
д) Дымообразование
е) Термическое окисление
ж) Образование акролеина
з) Меланоидинообразование

12. Соус майонез представляет собой эмульсию:
а) Масло в воде
б) Вода в масле
13. Какие вещества определяют Са – осадительную способность клеточного сока овощей?
а) Фитиновая кислота
б) Щавелевая кислота
в) Лимонная кислота
г) Яблочная кислота

14. По набору сырья определите вид блюда и впишите его название в таблицу.
Капуста тушеная, лук репчатый, огурцы соленые, грибы соленые или маринованные, каперсы, масло растительное, сухари, сыр
15. В кашах какой консистенции содержится больше растворимых веществ?
а) Рассыпчатая
б) Вязкая
в) Жидкая

16. Укажите причины аномальной (розоватой) окраски мяса после его тепловой обработки овощей.
а) Температура в центре куска ниже 70 □С
б) Сомнительная свежесть
в) Повышенное содержание нитратов в мясе
г) Разогрев вареного мяса в хранившемся бульоне

17. Назовите основу срединных пластинок овощей.
а) Пластиды
б) Плазмодесма

в) Протопектин

18. Какой способ тепловой обработки вызывает меньшее разрушение витамина С?
а) Варка в воде основным способом
б) Припускание
в) Варка на пару

19. Какой процесс обусловливает цвет корочки жареного мяса?
а) Карамелизация
б) Меланоидинообразование
в) Декстринизация

20 . Допускается ли размораживание рыбы в воде?
а) Да
б) Нет

21.Какие процессы изменения сахаров имеют место при изготовлении и выпечке изделий из дрожжевого теста?
а) Ферментативный гидролиз
б) Кислотный гидролиз
в) Спиртовое брожение
г) Молочно–кислое брожение
д) Меланоидинообразование
е) Карамелизация

22. Какие изменения коллоидного состояния сопровождают свертывание обводненных белковых гелей?
а) Образование хлопьев белка
б) Образование геля
в) Уплотнение геля с выпресовыванием воды

23. Какие процессы происходят при варке костного бульона?
а) Вытапливание жира
б) Эмульгирование жира
в) Начальная стадия окисления жира
г) Гидролиз жира
д) Вторичное окисление жиров
е) Диффузия растворимых веществ
ж) Образование акролеина

24. Какое вещество обуславливает цвет мяса?

а) Миоглобин
б) Миоальбумин
в) Миозин

25. Какие процессы протекают при запекании яблока?
а) Инверсия сахарозы
б) Карамелизация
в) Переход протопектина в пектин

3.3. Курсовое проектирование

Для проверки качественного усвоения дисциплины обучающийся должен защитить курсовой проект по дисциплине «Технология продукции общественного питания». Целью курсового проектирования является закрепление теоретических знаний, выработка практических навыков для разработки проектов предприятий общественного питания или его отдельных структурных подразделений у обучающегося и подготавливает его к выполнению ВКР.

На первой неделе занятий в 6 семестре каждый обучающийся получает индивидуальное задание на курсовое проектирование от руководителя проекта согласно тематикам, разработанных кафедрой.

Рекомендуемая тематика курсовых проектов по дисциплине приведена в таблице 5

Таблица 5

Примерные темы курсовых проектов, рекомендуемые при изучении дисциплины «Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Темы курсовых проектов
1.	Анализ пищевой и энергетической ценности сладких блюд из яблок
2.	Анализ пищевой и энергетической ценности сладких блюд из творога
3.	Анализ пищевой и энергетической ценности сладких блюд холодных закусок из рыбы
4.	Анализ пищевой и энергетической ценности сладких блюд горячих закусок из мяса
5.	Анализ пищевой и энергетической ценности сладких блюд холодных супов

Курсовые проекты выполняются в соответствии с учебно-методическим пособием по курсовому проектированию по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

3.3. Письменный опрос

Письменный опрос по дисциплине «Технология продукции общественного питания» 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.

3.4. Письменный опрос

Письменный опрос по дисциплине «Технология продукции общественного питания» проводится на следующих этапах:

- на входном контроле по дисциплинам: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:
- 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 последнем занятии, где программой предусмотрено проведение письменного опроса отводится 10-15 минут на его проведение.

3.5 Ситуационные задачи

По дисциплине «Технология продукции общественного питания» предусмотрено выполнение самостоятельно ситуационных задач, решение которых позволяет применять полученные знания и умения обучающихся. Тематика ситуационных задач установлена в соответствии с темами рабочей программы изучаемой дисциплины.

Для обслуживания группы туристов (40 чел.) к 14^{00} необходимо приготовить в январе по сборнику рецептур:

1 вариант: борщ сибирский (рецептура № 113, 1 колонка)
2 вариант: борщ с капустой и картофелем (рецептура № 110)
3 вариант: щи по-уральски (рецептура № 124, 3 колонка)
4 вариант: щи из квашеной капусты (рецептура № 122, 3 колонка)
5 вариант: суп картофельный с мясными фрикадельками (рецептура № 135, 3 колонка)
6 вариант: суп картофельный с рыбными фрикадельками (рецептура № 140, 3 колонка)
7 вариант: рассольник ленинградский (рецептура № 129, 3 колонка)
8 вариант: рассольник домашний (рецептура № 128, 3 колонка)
9 вариант: солянку сборную мясную (рецептура № 157, 1 колонка)
10 вариант: солянку грибную (рецептура № 160, 2 колонка)

11 вариант: бульон мясной прозрачный с рисом, запечённым (рецептура № 172/175, 1 колонка)
12 вариант: уху рыбацкую (рецептура № 181, 2 колонка)
13 вариант: бульон мясной прозрачный с домашней лапшой (рецептура № 172/703, 2 колонка)
14 вариант: суп из овощей (рецептура № 132, 1 колонка)
15 вариант: суп харчо (рецептура № 154)

Требуется для каждого варианта:

- выбрать вариант приготовления;
- определить требуемое количество продуктов, если масса одной порции 300 г;
- составить технологическую схему приготовления блюда;
- подобрать требуемые оборудование, посуду, инвентарь;
- рассчитать время, необходимое для приготовления блюда;
- рассчитать возможные замены продуктов;
- определить необходимую квалификацию повара
- сформулировать требования к качеству блюда.

Методические указания к решению ситуационной задачи

1. Отыщите в сборнике рецептур необходимую рецептуру и уточните, в каком варианте она составлена на 1 порцию или на 1 кг.

2. Если рецептура составлена в расчёте на 1 кг. Супа то рассчитайте, сколько килограммов необходимо приготовить его на 40 порций.

3. Выпишите в тетрадь норму продуктов на единицу продукции и рассчитайте, сколько их требуется на расчетное количество, выбирая одновременно один из вариантов приготовления супа там, где в сборнике указано «или». При расчёте учтите, что блюдо готовится в январе.

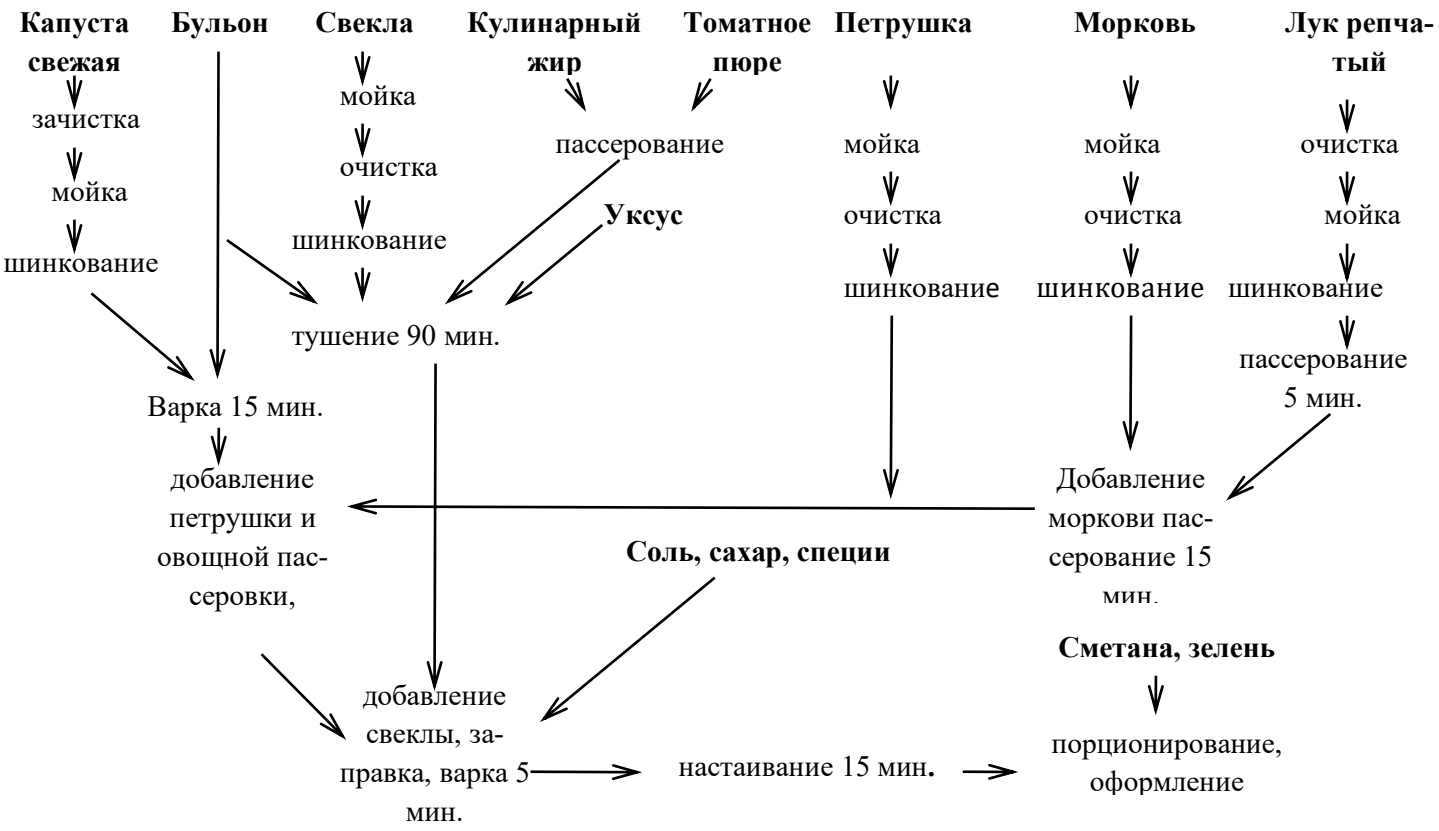
Расчёт оформите в виде таблицы:

Продукты	Норма на 1 порцию (1 кг)		Кол-во на 40 порций (n кг)	
	брутто	нетто	брутто	нетто

4. Составьте технологическую схему приготовления блюда, отражая в ней продолжительность каждой операции. Для этого необходимо пользоваться таблицей сборника рецептур, таблицей учебника и учитывать собственный практический опыт работы на предприятиях.

Пример технологической схемы приготовления супа в ресторане

Борщ (рецептура № 109)



5. Подберите требуемые посуду, инвентарь, оборудование, руководствуясь технологической схемой.

Требуемый объём посуды $V_к$, в дм^3 определяют по формуле:

$$\mathbf{V_к = V \times n,}$$

где V – объём одной порции, дм^3;

n – количество порций, шт.

6. Используя технологическую схему, рассчитайте время, необходимое для приготовления всей партии.

7. Руководствуясь таблицей взаимозаменяемости продуктов, рассчитать возможные замены продуктов.

8. Руководствуясь квалификационными характеристиками поваров, определите какую квалификацию должен иметь повар, которому поручается приготовление данного блюда.

9. Сформулируйте требования к органолептическим показателям блюда, по образцу для борща:

Внешний вид - порция супа аккуратно налита в тарелку, заправлена сметаной и мелко нашинкованной зеленью, овощи нарезаны соломкой, сохранили форму;

Цвет – красный;

Консистенция – в меру густая, все овощи размягчены;

Запах – приятный, «сложный», характерный для свеклы и овощей, без посторонних ароматов;

Вкус – кисло-сладкий, без постороннего привкуса.

Для организации горячего завтрака в школе необходимо приготовить 300 порций второго блюда для детей 7-11 лет, по сборнику рецептур:

1 вариант: морковную запеканку (рецептура № 135)
2 вариант: голубцы овощные (рецептура № 140)
3 вариант: пудинг манный (рецептура № 156)
4 вариант: лапшевник с творогом (рецептура № 168)
5 вариант: омлет с жареным картофелем (рецептура № 175)
6 вариант: зразы творожные (рецептура № 185)
7 вариант: рыба припущенная (рецептура № 191)
8 вариант: рыба тушеная (рецептура № 194)
9 вариант: котлеты рыбные (рецептура № 202)
10 вариант: язык отварной (рецептура № 218)
11 вариант: жаркое по-домашнему (рецептура № 236)
12 вариант: гуляш говяжий (рецептура № 237)
13 вариант: печень тушеная (рецептура № 238)
14 вариант: котлеты домашние (рецептура № 251)
15 вариант: цыплята в сметане (рецептура № 281)

Требуется для каждого варианта:

- выбрать вариант приготовления;
- определить требуемое количество продуктов;
- там, где требуется подобрать гарнир и соус к основному изделию, определить их выход;
- составить технологическую схему приготовления блюда;
- подобрать требуемые оборудование, посуду, инвентарь;
- рассчитать время, необходимое для приготовления блюда;
- рассчитать возможные замены продуктов, в случае отсутствия указанных в рецептуре;
- определить необходимую квалификацию повара
- сформулировать требования к качеству блюда.

1-8 вариант: в ресторане намечено проведение банкета на 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90 и 100 человек (соответственно выбрать № варианта).\

Требуется для каждого варианта:

- составить меню закусок и холодных блюд;
- выбрать вариант приготовления для блюд, указанных преподавателем;
- рассчитать требуемое количество продуктов (массу 1 порции салата принять равной 100 г);
- подобрать гарниры и соусы к тем блюдам, где это требуется;

– подобрать требуемые оборудование, посуду, инвентарь для приготовления блюд;
– рассчитать время, необходимое для приготовления меню;
– определить, сколько поваров должно работать и какую квалификацию они должны иметь;
– сформулировать требования к качеству блюда, указанного преподавателям

9 вариант: при планировании меню на следующий день зав.производством включил в него следующие блюда:
№ 83 – сельдь с гарниром – 50 порций,
№ 56 – салат-коктейль овощной – 100 порций,
№ 96 – заливное из мясных продуктов в форме – 25 порций
Требуется:
– определить требуемое количество продуктов;
– составить технологическую схему приготовления заливного из мясных продуктов в форме;
– подобрать требуемые оборудование, посуду, инвентарь;
– определить, сколько поваров должно работать и какую квалификацию они должны иметь;
– сформулировать требования к органолептическим показателям качества заливного.

10 вариант: при планировании меню на следующий день зав.производством установил, что на складе имеется 20 кг минтая неразделанного. Какие блюда (холодные и вторые) и сколько порций он может включить в меню?
11 вариант: при планировании меню на следующий день зав.производством установил, что на складе имеется 20 кг кур потрошенных 1 категории. Какие блюда (холодные и вторые) и сколько порций он может включить в меню?
12 вариант: при планировании меню на следующий день зав.производством установил, что на складе имеется 20 кг печени говяжьей мороженой. Какие блюда (холодные и вторые) и сколько порций он может включить в меню?
13 вариант: при планировании меню на следующий день зав.производством установил, что на складе имеется 20 кг языков говяжьих мороженых. Какие блюда (холодные и вторые) и сколько порций он может включить в меню?
14 вариант: при планировании меню на следующий день зав.производством установил, что на складе имеется 5 кг окорока копчено-вареного тамбовского. Какие блюда (холодные и вторые) и сколько порций он может включить в меню?
15 вариант: при планировании меню на следующий день зав.производством установил, что на складе имеется 5 кг сельди соленой неразделанной. Какие блюда (холодные и вторые) и сколько порций он может включить в меню?

Требуется:

- записать эти блюда в меню;
- рассчитать требуемое количество всех продуктов, для холодного блюда;
- составить технологическую схему приготовления этого блюда;
- подобрать требуемые оборудование, посуду, инвентарь для приготовления холодного блюда;
- сформулировать требования к органолептическим показателям качества холодного блюда.

В кондитерском цехе запланировано приготовление 25 однокилограммовых тортов по сборнику рецептур:

1 вариант: бисквитно-кремового «Сказка» (рецептура № 2);
2 вариант: бисквитно-кремового «Березка» (рецептура № 5);
3 вариант: бисквитно-фруктового № 7 (рецептура № 7);
4 вариант: бисквитного с повидлом «Прага» (рецептура № 10);
5 вариант: бисквитного с белковым кремом «Снежинка» (рецептура № 13);
6 вариант: бисквитного «Снежная долина» (рецептура № 9);
7 вариант: бисквитного «С творожный кремом» (рецептура № 15);
8 вариант: бисквитно-орехового «Ореховый» (рецептура № 16);
9 вариант: бисквитного детского «Ягодка» (рецептура № 17);
10 вариант: песочного глазированного «Ленинградский» (рецептура № 18)
11 вариант: песочно-фруктового «Добрынинский» (рецептура №)
12 вариант: песочного с повидлом «Владимирский» (рецептура №)
13 вариант: песочно-творожного «Творожный» (рецептура № 19)
14 вариант: слоеного с кремом (рецептура № 27)
15 вариант: слоено-фруктового «Колизей» (рецептура № 29)

Требуется для каждого варианта:

- определить требуемое количество продуктов;
- составить технологическую схему приготовления блюда;
- подобрать требуемые оборудование, посуду, инвентарь;
- рассчитать время, необходимое для приготовления торта;
- рассчитать возможные замены продуктов;
- определить необходимую квалификацию кондитера;
- сформулировать требования к качеству торта.

3.6. 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 «Технология продукции общественного питания», а также на привитие обучающемуся умений самостоятельно обрабатывать, обобщать и кратко систематизировать материал.

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 6.

Таблица 6

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Темы рефератов
1	2
1.	Исторические предпосылки возникновения супов. Биски.
2.	Современные тенденции подачи супов.
3.	Супы промышленного производства.
4.	Анализ и сравнительная характеристика соусов Европы и Азии.
5.	Инновационные внедрения соусов 21 века.
6.	Соусы промышленного производства.
7.	Актуальность использования блюд из картофеля, овощей и грибов в предприятиях общественного питания.
8.	Мировые тенденции использования запеканок.
9.	Пищевая ценность гидробионтов, технологические особенности.
10.	Промышленные технологии мучных блюд.
11.	Промышленные технологии сладких блюд.
12.	Инновационные тенденции в производстве дрожжевого теста.
13.	Инновационные тенденции в производстве песочного теста.
14.	Инновационные тенденции в производстве заварного теста.
15.	Инновационные тенденции в производстве слоёного теста.
16.	Возможности модернизации школьного питания.
17.	Целесообразность применения технологий КЭЧ в отечественной промышленности.

3.7. Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ определяется учебной программой по дисциплине, часов, выделенных для лабораторного практикума в учебном плане и наличия необходимой лабораторной базы. При этом, в первую очередь, планируется проведение лабораторных работ, наиболее значимых для профессиональной подготовки и формирования практических способов деятельности.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Супы повышенной сложности (щи, борщи, рассольники, солянки)
2. Супы повышенной сложности (прозрачные супы, овощные супы, супы-пюре, холодные супы, сладкие супы)
3. Технология соусов.
4. Блюда из запеченных овощей и грибов
5. Блюда из жареной и отварной рыбы
6. Блюда из тушёной и запеченной рыбы
7. Блюда из гидробионтов
8. Блюда из тушёного и жареного мяса
9. Блюда из запеченного мяса
10. Блюда из птицы и кролика
11. Блюда из каш, бобовых и макаронных изделий.
12. Блюда из яиц и творога
13. Технология пельменей, вареников
14. Технология блинов, блинчиков, оладий
15. Холодные блюда
16. Холодные сладкие блюда.
17. Горячие сладкие блюда.
18. Напитки.
19. Изделия из дрожжевого теста (пироги, кулебяки, курники).
20. Изделия из дрожжевого теста (булочки, пирожки, расстегаи).

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания».

3.8. Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Ассортимент и технология приготовления закусок из гастрономических товаров и консервов. Как классифицируют супы по жидкой основе?
2. Какова температура подачи горячих и холодных супов?
3. Почему кислые продукты закладывают в овощные супы в конце варки?

4. Как обеспечивается однородная стабильная консистенция пюреобразных супов?
5. На каких физико-химических процессах основывается осветление мясных и рыбных бульонов при приготовлении прозрачных супов.
6. Назовите принципы классификации соусов.
7. В чем заключаются особенности технологии соусов на бульонах?
8. Каков ассортимент соусов на молоке и сметане?
9. К каким блюдам подают яично-масляные соусы?
10. Перечислите ассортимент холодных соусов.
11. Расскажите о централизованном производстве соусов и полуфабрикатов соусов.
12. Какие полуфабрикаты готовят из картофеля и овощей в виде сырых очищенных или нарезанных клубней, корнеплодов и других овощей? Расскажите о централизованном производстве полуфабрикатов, требованиях к их качеству.
13. Какие полуфабрикаты выпускают в виде овощей, прошедших после механической кулинарной обработки тепловую?
14. Централизованное производство полуфабрикатов, требованиях к их качеству.
15. Какие общие технологические приемы применяют при изготовлении блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей? Каков ассортимент блюд, соусов к ним.
16. Какие требования предъявляют к качеству блюд?
17. Назовите способы варки каш различной консистенции.
18. Для приготовления каких блюд и кулинарных изделий используют рассыпчатые каши?
19. Какие блюда можно приготовить на основе вязких каш?
20. Назовите способы варки риса для плова. Добавление каких продуктов обеспечивает многообразие разновидностей плова?
21. Перечислите блюда, для приготовления которых используют отварные макаронные изделия.
22. Ассортимент и технология приготовления заправочных супов.
23. Ассортимент и технология приготовления сладких супов.
24. Ассортимент и технология приготовления производных соусов основного красного и основного белого соусов.
25. Технология приготовления соусов на рыбном бульоне.
26. Технология приготовления сиропов.
27. Пищевая ценность картофеля, овощей и грибов.
28. Технология приготовления полуфабрикатов их плодовых, салатных, шпинатных и десертных овощей и зелени.

29. Технология приготовления полуфабрикатов, подвергнутых тепловой обработке.
30. Механическая кулинарная обработка грибов.
31. Нормы жидкости, крупы, соли, расходуемые на приготовление каш различной консистенции.
32. Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным и хрящевым скелетом.
33. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбной котлетной массы.
34. Каковы основные правила варки мяса для вторых блюд?
35. Какие соусы и гарниры включают в состав блюд из отварного мяса?
36. В чем заключаются технологические особенности приготовления блюд и закусок из тушеного мяса?
37. Что входит в ассортимент блюд из тушеного мяса?
38. Как классифицируют блюда и закуски из жареного мяса?
39. Какие жиры рекомендуется использовать для жарки мяса?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Назовите технологические особенности жарки мяса крупными, порционными и мелкими кусками.
2. Каковы основные технологические принципы приготовления запеченных блюд?
3. Перечислите критерии качества блюд из мяса и мясопродуктов.
4. Что входит в групповой ассортимент продукции общественного питания из птицы и дичи?
5. В чем заключаются требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд и закусок из мяса птицы, и пернатой дичи?
6. Назовите основные стадии механической и гидромеханической обработки птицы и пернатой дичи на предприятиях общественного питания.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Какие блюда входят в ассортимент кулинарных полуфабрикатов из птицы и дичи?
2. Какие блюда готовят из отварной и припущенной птицы и дичи?

3. Какие блюда и закуски готовят из тушеной, жареной и запеченной птицы и дичи?
4. Какие требования предъявляют к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы?
5. Как правильно следует содержать живую рыбу на предприятиях общественного питания?
6. Как правильно размораживать рыбу с костным и хрящевым скелетом?
7. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из рыбы с костным скелетом.
8. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из рыбы с хрящевым скелетом.
9. Опишите технологическую схему механической обработки беспозвоночных: устриц, кальмаров, креветок.
10. Какие горячие закуски и блюда можно приготовить из отварной, припущенной и тушеной рыбы?
11. Какие горячие закуски и блюда можно приготовить из жареной и запеченной рыбы?
12. Что входит в ассортимент закусок и блюд из нерыбных морепродуктов?
13. Расскажите о гигиенических требованиях, которые предъявляют к качеству и безопасности рыбы и нерыбных морепродуктов.
14. Назовите основные показатели качества яиц, меланжа и яичного порошка.
15. Что входит в ассортимент блюд, закусок из яиц?
16. Каковы основные свойства белков яиц и как эти свойства влияют на качество продукции общественного питания?
17. Перечислите виды молочного творога и основные направления использования творога на предприятиях общественного питания.
18. Какова пищевая ценность блюд из яиц?
19. Какова пищевая ценность блюд из творога?
20. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов, котлетного мяса и костей из говядины, свинины и баранины различных категорий упитанности.
21. Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов примеханической кулинарной обработке птицы, дичи и кролика.
22. Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы, дичи и кролика.
23. Какие существуют виды бутербродов?
24. Каковы технологические требования к их производству и реализации?
25. В чем заключается подготовка мяса, рыбы, птицы для салатов централизованного производства — мясного, рыбного, «Столичного»?
26. Перечислите виды фаршей и опишите технологию их производства для закуски «Помидоры фаршированные».
27. Какие существуют способы разделки соленой рыбы для холодных закусок?

28. Ассортимент и технология приготовления салатов и винегретов.
29. Ассортимент и технология приготовления компотов и киселей.
30. Ассортимент и технология приготовления сладких блюд из свежих плодов и ягод.
31. Какие санитарно-технологические требования предъявляют к производству и реализации мясных студней?
32. Какие факторы влияют на прочность взбитых сливок?
33. Назовите свойства клейстеров клубневых и зерновых крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.
34. Какие изменения претерпевает желатин на разных стадиях технологического процесса приготовления желированных сладких блюд?
35. Опишите технологию мягкого и закаленного мороженого.
36. Какие горячие сладкие блюда можно приготовить из яблок? Назовите способы тепловой обработки последних.
37. Как правильно заваривать чай и кофе?
38. Какие требования предъявляют к качеству напитков?
39. Из каких основных операций состоит технологическая схема приготовления квасов из ржаных сухарей и плодов (ягод)?
40. Чем различается технология приготовления напитков из ягод (морсов) и бахчевых культур (арбузов, дынь)?
41. Какие продукты используют в качестве добавок к молоку (сливкам, кефиру) при изготовлении молочных прохладительных напитков?
42. Перечислите известные вам виды безалкогольных коктейлей. Какие напитки и продукты входят в их состав?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Какие виды сырья относят к основным при производстве мучных изделий?
2. Чем обусловлены аромат, приятный вкус и соответствующая структура готовых мучных изделий?
3. Какие виды муки используют при производстве мучных изделий на предприятиях общественного питания?
4. Как влажность муки связана с ее количественным расходом при производстве?
5. Какие из нормируемых показателей качества муки характеризуют ее хлебопекарные качества?
6. Чем в основном обусловлена газообразующая способность муки?
7. Какие основные факторы определяют сахарообразующую способность муки?

Вопросы рубежного контроля № 3

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Какие из амилолитических ферментов оказывают наибольшее влияние на сахарообразующую способность муки и какое значение в тестоведении имеет тонкость помола муки?
2. Чем определяется газоудерживающая способность муки и что понимают под термином «сила» муки?
3. Какие из важнейших белков пшеничной муки набухают в воде и образуют клейковину?
4. Какова активность протеолитических ферментов пшеничной муки?
5. Чем определяется технологическое значение «силы» муки?
6. Как по цвету муки определить ее сортность?
7. Какие сахара, сахаристые и крахмалистые вещества используют при выработке мучных изделий и что служит для них сырьем?
8. Охарактеризуйте сырье основного вида сахара — сахарозы.
9. Приведите характеристику и назначение крахмалистых и сахаристых веществ (патоки, инвертного сахара, меда).
10. Дайте краткую характеристику и укажите назначение коровьего масла при производстве мучных изделий.
11. Какой из пищевых жиров наиболее часто используют при производстве тестовых заготовок, каковы его технологические свойства?
12. Используют ли при производстве мучных изделий растительные жиры, каково их назначение?
13. Какие виды молока используют при производстве мучных изделий? Расскажите о значении молока.
14. В чем заключается значение яиц и яичных продуктов в производстве мучных изделий?
15. Какие показатели важны для технологической оценки питьевой воды для мучных изделий?
16. Возможна ли органолептическая оценка дрожжей хлебопекарных прессованных для мучных изделий?
17. Как классифицируют мучные изделия?
18. Расскажите об особенностях предварительной подготовки различных видов сырья при производстве мучных изделий.
19. Опишите технологию безопарного способа производства дрожжевого теста.
20. В чем заключается опарный способ производства дрожжевого теста? Укажите его преимущества и недостатки.
21. Опишите технологию дрожжевого слоеного теста.
22. Какие существуют виды пресного теста? Опишите его назначение и технологию.
23. Каково значение замеса теста?

24. В чем сущность биологического способа разрыхления теста?
25. В чем особенности химического способа разрыхления теста?
26. Опишите механический способ разрыхления теста
27. Какие физико-химические показатели полуфабрикатов из муки (тесто)нормируются? Назовите гигиенические показатели их пищевой ценности.
28. Расскажите об условиях и сроках хранения полуфабрикатов из муки (тесто).
29. Какие виды сырья используют для фаршей при приготовлении мучных блюд и кулинарных изделий? Опишите технологию фаршей, укажите различия в технологии фаршей для пельменей и блинчиков. Какие существуют способы тепловой обработки при доведении полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров до готовности? Как изменяется масса мучных изделий после тепловой обработки?
30. В чем заключается технология разделки дрожжевого теста и каковы особенности формования полуфабрикатов в зависимости от вида готового изделия? Каково назначение окончательной расстойки полуфабриката?
31. Назовите параметры выпечки полуфабрикатов для мучных изделий в зависимости от вида теста.
32. Охарактеризуйте процесс выпечки тестовых заготовок. Как изменяется бродильная и кислотообразующая флора теста по мере его прогревания?
33. Как можно охарактеризовать процессы, происходящие в корке изделия при выпечке?
34. Перечислите коллоидные процессы, протекающие при выпечке тестовых заготовок, которые обусловливают переход теста в мякиш.
35. Как классифицируют мучные кондитерские изделия?
36. Перечислите технологические параметры приготовления выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий в зависимости от вида теста.
37. Дайте характеристику структуры бисквитного теста и опишите условия ее получения (технологические, качество и количество клейковины), а также способы его производства.
38. Приведите характеристику структуры пресного слоеного теста и укажите условия ее получения (качество клейковины, технологические), опишите его технологию.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Опишите структуру песочного теста и его технологию.
2. Какие требования предъявляют к качеству и количеству клейковины для заварного теста? Опишите его технологию.
3. Перечислите особенности производства воздушного полуфабриката, дополнительные требования к сырью, технологии.

4. Какое сырье используют для получения миндально-орехового теста? В чем заключаются особенности его предварительной подготовки? Опишите технологию получения.
5. Как классифицируют отделочные полуфабрикаты?
6. Опишите различные виды сливочных кремов, технологию крема сливочного основного, его назначение. Как готовят кремы «Шарлот» и «Гляссе»?
7. В чем состоит назначение белковых кремов? Укажите их разновидности.

Вопросы рубежного контроля № 4

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Как приготавливают крем заварной, из сливок?
2. Какие существуют отделочные полуфабрикаты для ароматизации, отделки, подкрашивания?
3. В чем заключаются особенности производства тортов и пирожных из готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов?
4. Укажите сроки хранения тортов и пирожных в зависимости от вида отделочного полуфабриката.
5. Расскажите об особенностях производства кексов и ромовой бабы.
6. Ассортимент и технология приготовления кремов и взбитых сливок.
7. Ассортимент и технология приготовления коктейлей, крюшонов, физов, флипов, джулепов.
8. Расчет расхода муки с учетом ее влажности и воды для замеса теста заданной влажности.
9. Дайте краткую характеристику и укажите назначение коровьего масла при производстве мучных изделий.
10. Какой из пищевых жиров наиболее часто используют при производстве тестовых заготовок, каковы его технологические свойства?
11. Используют ли при производстве мучных изделий растительные жиры, каково их назначение?
12. Какие виды молока используют при производстве мучных изделий? Расскажите о значении молока.
13. В чем заключается значение яиц и яичных продуктов в производстве мучных изделий?
14. Какие показатели важны для технологической оценки питьевой воды для мучных изделий?
15. Возможна ли органолептическая оценка дрожжей хлебопекарных прессованных для мучных изделий?
16. Как классифицируют мучные изделия?

17. Расскажите об особенностях предварительной подготовки различных видов сырья при производстве мучных изделий.
18. Как классифицируют сдобные булочные изделия?
19. Чем принципиально отличаются охлажденные блюда от свежее приготовленных и быстрозамороженных?
20. Каковы основные стадии технологического процесса производства охлажденных блюд?
21. Зачем в технологии охлажденных блюд применяют интенсивное охлаждение?
22. Какие изменения обычно вносят в технологию охлажденных блюд по сравнению с обычной технологией и в чем смысл этих изменений?
23. Какова область применения охлажденных блюд?
24. До каких отрицательных температур замораживают полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия?
25. Каковы условия и сроки хранения быстрозамороженных блюд?
26. Что собой представляют продукты сублимационной сушки, и какова область применения их в общественном питании?
27. Какие консервы предназначены для целевого использования в общественном питании?
28. В чем заключаются особенности технологии блюд для детей раннего детского и дошкольного возраста?
29. Назовите ограничения в использовании отдельных продуктов при организации питания школьников.
30. Какая технология блюд рекомендуется для школьников? Расскажите о витаминизации блюд.
31. Какие технология и режим питания рекомендуются для лиц пожилого и преклонного возраста.
32. Как должно быть организовано питание людей при стихийных бедствиях?
33. Какие виды щажения желудочно-кишечного тракта применяют в технологии приготовления пищи для питания больных?
34. Какие пищевые продукты не применяют в диетическом питании?
35. Какие требования к качеству продуктов предъявляют при использовании их в диетическом питании?
36. Какие номера диет и при каких заболеваниях применяют на предприятиях общественного питания?

Вопросы для самостоятельного изучения

37. Какие способы специальной технологической обработки продуктов применяют при организации диетического питания?

38. Какие изменения вносят в рецептуры и технологию блюд, предназначенных для диетического питания?
39. Поясните сущность КЭЧ-технологий
40. Какие качеству продуктов предъявляют при использовании КЭЧ-технологий?
41. Каковы сроки и условия хранения продукции, произведённой по КЭЧ-технологии?
42. Характеристика лечебных диет.
43. Ассортимент и особенности приготовления кулинарной продукции для детей разного возраста.

3.9. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация дисциплины «Технология продукции общественного питания» 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 (экзамен) - это проверка базового уровня знаний и навыков, обучающихся по дисциплине «Технология продукции общественного питания».

Вопросы, выносимые на экзамен

1. Ассортимент и технология приготовления закусок из гастрономических товаров и консервов. Как классифицируют супы по жидкой основе?
2. Какова температура подачи горячих и холодных супов?
3. Почему кислые продукты закладывают в овощные супы в конце варки?
4. Как обеспечивается однородная стабильная консистенция пюреобразных супов?
5. На каких физико-химических процессах основывается осветление мясных и рыбных бульонов при приготовлении прозрачных супов.
6. Назовите принципы классификации соусов.
7. В чем заключаются особенности технологии соусов на бульонах?
8. Каков ассортимент соусов на молоке и сметане?
9. К каким блюдам подают яично-масляные соусы?
10. Перечислите ассортимент холодных соусов.
11. Расскажите о централизованном производстве соусов и полуфабрикатов соусов.
12. Какие полуфабрикаты готовят из картофеля и овощей в виде сырых очищенных или нарезанных клубней, корнеплодов и других овощей? Рас-

скажите о централизованном производстве полуфабрикатов, требованиях к их качеству.

13. Какие полуфабрикаты выпускают в виде овощей, прошедших после механической кулинарной обработки тепловую?
14. Централизованное производство полуфабрикатов, требованиях к их качеству.
15. Какие общие технологические приемы применяют при изготовлении блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей? Каков ассортимент блюд, соусов к ним.
16. Какие требования предъявляют к качеству блюд?
17. Назовите способы варки каш различной консистенции.
18. Для приготовления каких блюд и кулинарных изделий используют рассыпчатые каши?
19. Какие блюда можно приготовить на основе вязких каш?
20. Назовите способы варки риса для плова. Добавление каких продуктов обеспечивает многообразие разновидностей плова?
21. Перечислите блюда, для приготовления которых используют отварные макаронные изделия.
22. Ассортимент и технология приготовления заправочных супов.
23. Ассортимент и технология приготовления сладких супов.
24. Ассортимент и технология приготовления производных соусов основного красного и основного белого соусов.
25. Технология приготовления соусов на рыбном бульоне.
26. Технология приготовления сиропов.
27. Пищевая ценность картофеля, овощей и грибов.
28. Технология приготовления полуфабрикатов их плодовых, салатных, шпинатных и десертных овощей и зелени.
29. Технология приготовления полуфабрикатов, подвергнутых тепловой обработке.
30. Механическая кулинарная обработка грибов.
31. Нормы жидкости, крупы, соли, расходуемые на приготовление каш различной консистенции.
32. Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным и хрящевым скелетом.
33. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбной котлетной массы.
34. Каковы основные правила варки мяса для вторых блюд?
35. Какие соусы и гарниры включают в состав блюд из отварного мяса?
36. В чем заключаются технологические особенности приготовления блюд и закусок из тушеного мяса?
37. Что входит в ассортимент блюд из тушеного мяса?

38. Как классифицируют блюда и закуски из жареного мяса?
39. Какие жиры рекомендуется использовать для жарки мяса?
40. Назовите технологические особенности жарки мяса крупными, порционными и мелкими кусками.
41. Каковы основные технологические принципы приготовления запеченных блюд?
42. Перечислите критерии качества блюд из мяса и мясопродуктов.
43. Что входит в групповой ассортимент продукции общественного питания из птицы и дичи?
44. В чем заключаются требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд и закусок из мяса птицы, и пернатой дичи?
45. Назовите основные стадии механической и гидромеханической обработки птицы и пернатой дичи на предприятиях общественного питания.
43. Какие блюда входят в ассортимент кулинарных полуфабрикатов из птицы и дичи?
44. Какие блюда готовят из отварной и припущенной птицы и дичи?
45. Какие блюда и закуски готовят из тушеной, жареной и запеченной птицы и дичи?
46. Какие требования предъявляют к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы?
47. Как правильно следует содержать живую рыбу на предприятиях общественного питания?
48. Как правильно размораживать рыбу с костным и хрящевым скелетом?
49. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из рыбы с костным скелетом.
50. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из рыбы с хрящевым скелетом.
51. Опишите технологическую схему механической обработки беспозвоночных: устриц, кальмаров, креветок.
52. Какие горячие закуски и блюда можно приготовить из отварной, припущенной и тушеной рыбы?
53. Какие горячие закуски и блюда можно приготовить из жареной и запеченной рыбы?
54. Что входит в ассортимент закусок и блюд из нерыбных морепродуктов?
55. Расскажите о гигиенических требованиях, которые предъявляют к качеству и безопасности рыбы и нерыбных морепродуктов.
56. Назовите основные показатели качества яиц, меланжа и яичного порошка.
57. Что входит в ассортимент блюд, закусок из яиц?
58. Каковы основные свойства белков яиц и как эти свойства влияют на качество продукции общественного питания?

59. Перечислите виды молочного творога и основные направления использования творога на предприятиях общественного питания.
60. Какова пищевая ценность блюд из яиц?
61. Какова пищевая ценность блюд из творога?
62. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов, котлетного мяса и костей из говядины, свинины и баранины различных категорий упитанности.
63. Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов примеханической кулинарной обработке птицы, дичи и кролика.
64. Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы, дичи и кролика.
65. Какие существуют виды бутербродов?
66. Каковы технологические требования к их производству и реализации?
67. В чем заключается подготовка мяса, рыбы, птицы для салатов централизованного производства — мясного, рыбного, «Столичного»?
68. Перечислите виды фаршей и опишите технологию их производства для закуски «Помидоры фаршированные».
69. Какие существуют способы разделки соленой рыбы для холодных закусок?
70. Ассортимент и технология приготовления салатов и винегретов.
71. Ассортимент и технология приготовления компотов и киселей.
72. Ассортимент и технология приготовления сладких блюд из свежих плодов и ягод.
73. Какие санитарно-технологические требования предъявляют к производству и реализации мясных студней?
74. Какие факторы влияют на прочность взбитых сливок?
75. Назовите свойства клейстеров клубневых и зерновых крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.
76. Какие изменения претерпевает желатин на разных стадиях технологического процесса приготовления желированных сладких блюд?
77. Опишите технологию мягкого и закаленного мороженого.
78. Какие горячие сладкие блюда можно приготовить из яблок? Назовите способы тепловой обработки последних.
79. Как правильно заваривать чай и кофе?
80. Какие требования предъявляют к качеству напитков?
81. Из каких основных операций состоит технологическая схема приготовления квасов из ржаных сухарей и плодов (ягод)?
82. Чем различается технология приготовления напитков из ягод (морсов) и бахчевых культур (арбузов, дынь)?
83. Какие продукты используют в качестве добавок к молоку (сливкам, кефиру) при изготовлении молочных прохладительных напитков?
84. Перечислите известные вам виды безалкогольных коктейлей. Какие напитки и продукты входят в их состав?

85. Какие виды сырья относят к основным при производстве мучных изделий?
86. Чем обусловлены аромат, приятный вкус и соответствующая структура готовых мучных изделий?
87. Какие виды муки используют при производстве мучных изделий на предприятиях общественного питания?
88. Как влажность муки связана с ее количественным расходом при производстве?
89. Какие из нормируемых показателей качества муки характеризуют ее хлебопекарные качества?
90. Чем в основном обусловлена газообразующая способность муки?
91. Какие основные факторы определяют сахарообразующую способность муки?

Образец экзаменационного билета:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова
Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий
Кафедра «Технологии продуктов питания»
Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

Экзаменационный билет № 1

1. Влияние изменений жиров на их пищевую ценность.
2. Факторы, влияющие на прочность студней.
3. При планировании меню на следующий день зав.производством установил, что на складе имеется 20 кг минтая неразделанного. Какие блюда (холодные и вторые) и сколько порций он может включить в меню?

И.о. зав. кафедрой ТПП, д.т.н., профессор О.М. Попова

Утверждено на заседании кафедры _____

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 задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 7.

Таблица 7

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 программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но об-

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация) *			Описание
				ладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	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

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 лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; химический состав сырья и продуктов; функции пищевых веществ и их роль для организма человека; физико-химические превращения пищевых веществ в процессе получения готовых продуктов; роль пищевых добавок в производстве продуктов питания; принципы рационального сочетания пищевых компонентов при создании новых форм пищи; роль химических, физико-химических, коллоидных, биохимических, микробиологических и ферментативных процессов в формировании качества пищевых продуктов; научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

умения: совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения; определять основной химический состав пищевых продуктов, регулировать процессами, происходящими в продукте и сырье во время технологической обработки, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

владение навыками: совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения, работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	Глубокое и прочное усвоение программного материала; полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания; свободно справляющиеся с поставленными задачами, знания материала; правильно обоснованные принятые решения; владение разносторонними навыками и приемами выполнения лабораторных работ.
хорошо	Знание программного материала; грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос; правильное применение теоретических знаний; владение необходимыми навыками при выполнении практических задач.
удовлетворительно	Усвоение основного материала; при ответе допускаются неточности; при ответе недостаточно правильные формулировки; нарушение последовательности в изложении программного материала; затруднения в выполнении практических заданий.
неудовлетворительно	Не знание программного материала; при ответе возникают ошибки; затруднения при выполнении практических работ.

4.2.3. 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

4.2.4. 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 не-

сложных 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

4.2.5. 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.

4.2.6. 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

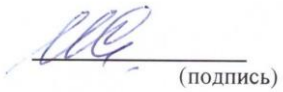
умения: организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции, основываясь на принципах рациональности и оптимизации; выполнять требования, касающиеся вопросов охраны труда на предприятиях общественного питания в учебных и реально-производственных условиях; осуществлять механическую 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): профессор, Симакова И.В. 
(подпись)