

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
наименование ОПОП

Б1.В.06
шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины
(модуля)

Технология продукции общественного питания

Разработчик (и):

Бензик И. Н.

ФИО

ст. преподаватель

должность

канд.техн.наук

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 29.03.2024

Заведующий кафедрой

ТПП


подпись

В.А.Гроховский

ФИО

Мурманск
2024

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
		Знать	Уметь	Владеть		
ПК-1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1ПК1 Способен организовать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - способы кулинарной обработки пищевых продуктов; - классификацию и ассортимент кулинарной продукции; - о способах повышения качества полуфабрикатов; - технологические процессы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия. 	<ul style="list-style-type: none"> - рационально использовать сырье; - находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического оборудования; - прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; - разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники. 	<ul style="list-style-type: none"> - методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд и кулинарных изделий; - практическими навыками производства кулинарной продукции. 	- комплект заданий для выполнения лабораторных работ	Экзаменационные билеты Курсовая работа
ПК-4. Планирование, организация и координации процесса производства и организации питания	ИД1ПК4 Способен решать проектно-технологические задачи, в том числе и с использованием информационных технологий					

2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

Показатели оценивания компетенций (индикаторов их достижения)	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)			
	Ниже порогового («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущены не грубые ошибки.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки.
Наличие умений	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с не грубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объёме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объеме без недочетов.
Наличие навыков (владение опытом)	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы базовые навыки при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенции фактически не сформированы. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения	Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно

	<p>(профессиональных) задач.</p> <p>ИЛИ</p> <p>Зачетное количество баллов не набрано согласно установленному диапазону</p>	<p>решения практических (профессиональных) задач.</p> <p>ИЛИ</p> <p>Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону</p>	<p>стандартных профессиональных задач.</p> <p>ИЛИ</p> <p>Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону</p>	<p>для решения сложных, в том числе нестандартных, профессиональных задач.</p> <p>ИЛИ</p> <p>Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону</p>
--	--	--	---	---

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1 Критерии и шкала оценивания лабораторных работ

Перечень лабораторных работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
Отлично	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы, отсутствие необходимости в уточняющих вопросах или ответы на единичные уточняющие вопросы без каких бы то ни было затруднений.
Хорошо	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены. При защите получен ответ на базовом уровне, но при ответе на уточняющие вопросы достигнут более высокий уровень ИЛИ имелись не принципиальные неточности при ответе на вопрос.
Удовлетворительно	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены. При защите был предоставлен неточный или недостаточный ответ ИЛИ потребовалось большое количество уточняющих вопросов для получения базового ответа ИЛИ обучающийся давал механически заученный ответ без понимания части его смысла, что было выявлено в ходе уточняющих вопросов, и только после них суть ответа стала понятна обучающемуся
Неудовлетворительно	Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. ИЛИ Задание не выполнено ИЛИ при защите работы не было дано правильного ответа ни на основной вопрос, ни на уточняющие ИЛИ несмотря на уточняющие вопросы, обучающий не смог понять суть ответа на основной (основные) вопрос(ы) при защите работ.

3.2 Критерии и шкала оценивания посещаемости занятий

Посещение занятий обучающимися определяется в процентном соотношении

Баллы	Критерии оценки
20	от 75% (включительно) и более
15	от 50% (включительно) до 75%
10	от 25% (включительно) до 50%

0	менее 25 %
---	------------

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) при проведении промежуточной аттестации

Критерии и шкала оценивания результатов выполнения курсовой работы

Аттестация обучающегося проводится на основании текста курсовой работы (проекта) и защиты курсовой работы (проекта).

Требования к структуре, содержанию и оформлению представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

В ФОС включены примерные темы курсовых работ (проектов):

1. Разработка технологической части проекта горячего цеха кафе общего типа в зверосовхозе «Кольский» на 35 посадочных мест.
2. Разработка технологической части проекта кондитерского цеха кофейни на 40 посадочных мест.
3. Разработка технологической части проекта холодного цеха кафе «Дорожное» на 30 посадочных мест.
4. Разработка технологической части проекта мясо-рыбного цеха ресторана при гостинице на 60 посадочных мест.
5. Разработка технологической части проекта горячего цеха детского кафе на 45 пос. мест в г. Полярные Зори.
6. Разработка технологической части проекта мясного цеха узкоспециальной закусочной блюд из птицы и яиц «Охотничий домик» на 30 посадочных мест.
7. Разработка технологической части проекта холодного цеха кафе при развлекательном центре на 40 посадочных мест.
8. Разработка технологической части проекта горячего цеха кафе-бара на 40 посадочных мест.
9. Разработка технологической части проекта доготовочного цеха т/х «Клавдия Еланская».
10. Разработка технологической части проекта пекарского цеха детского кафе в г. Заполярный на 50 посадочных мест.
11. Разработка технологической части проекта горячего цеха кафе общего типа на 30 посадочных мест.
12. Разработка технологической части проекта пекарского цеха узкоспециализированного предприятия типа «Пиццерия» на 25 посадочных мест.
13. Разработка технологической части проекта мясо-рыбного цеха закусочной типа «Трактор» на 40 посадочных мест в пгт. Никель.
14. Разработка технологической части проекта мясо-рыбного цеха ресторана «морской» на 60 посадочных мест.
15. Разработка технологической части проекта мясо-рыбного цеха ресторана на 60 посадочных мест в п. Ревда.
16. Разработка технологической части проекта горячего цеха кафе-бара на 30 посадочных мест в г. Мурманске.
17. Разработка технологической части проекта овощного цеха столовой при промышленном предприятии на 80 посадочных мест.

18. Разработка технологической части проекта горячего цеха ресторана «Фри Фло» на 100 посадочных мест.
19. Разработка технологической части проекта холодного цеха заготовочного предприятия по производству салатной продукции на 300 кг/сут.
20. Разработка технологической части проекта горячего цеха кафе-бара на 50 посадочных мест в пос. Умба.
21. Разработка технологической части проекта заготовочного цеха ресторана национальной кухни на 40 посадочных мест.
22. Разработка технологической части проекта овощного цеха столовой при учебном заведении на 160 посадочных мест.
23. Разработка технологической части мясо-рыбного цеха при реконструкции столовой в ресторан на 70 посадочных мест.
24. Разработка технологической части доготовочного цеха при реконструкции столовой в кафе-бар на 50 посадочных мест.
25. Разработка технологической части проекта горячего цеха ресторана при железнодорожном вокзале на 80 посадочных мест.
26. Разработка технологической части проекта холодного цеха кафе при автовокзале на 50 посадочных мест.
27. Разработка технологической части проекта горячего цеха диетической столовой на 60 посадочных мест.
28. Разработка технологической части проекта рыбного цеха рыбной закуской на 30 посадочных мест.
29. Разработка технологической части проекта пекарского цеха столовой при учебном заведении на 90 посадочных мест.
30. Разработка технологической части проекта кондитерского цеха кафе-кондитерская на 45 посадочных мест.
31. Разработка технологической части проекта мясного цеха кафе «Все из птицы» на 35 посадочных мест.
32. Разработка технологической части проекта горячего цехапельменной на 40 посадочных мест.
33. Разработка технологической части проекта горячего цеха шашлычной на 35 посадочных мест.
34. Разработка технологической части проекта доготовочного цеха кафе «Вегетарианский стол» на 40 посадочных мест.
35. Разработка технологической части проекта холодного цеха закуской «Изысканные салаты» на 25 посадочных мест.
36. Разработка технологической части проекта доготовочного цеха закуской «Древняя славянская кухня» на 40 посадочных мест.
37. Разработка технологической части проекта горячего цеха кафе «Турист» на 50 посадочных мест.
38. Разработка технологической части проекта доготовочного цеха кафе-бара «Десертное» на 35 посадочных мест.
39. Разработка технологической части проекта мясо-рыбного цеха ресторана «Заполярный» на 65 посадочных мест.
40. Разработка технологической части проекта мясного цеха кафе «Лопарское» на 40 посадочных мест.
41. Разработка технологической части проекта пекарского цеха закуской «Блинная» на 30 посадочных мест.

42. Разработка технологической части проекта холодного цеха кафе при спортивно-развлекательном центре на 50 посадочных мест.

43. Разработка технологической части проекта доготовочного цеха кафе «Дорожное» на 45 посадочных мест.

44. Разработка технологической части проекта горячего цеха кафе-бара «Пушкинская эпоха» на 55 посадочных мест.

45. Разработка технологической части проекта рыбного цеха ресторана «рыбацкий» на 60 посадочных мест.

Защита курсовой работы оценивается по критериям и шкале, представленным в таблице:

Оценка	Критерии оценки
<i>Отлично</i>	Содержание работы полностью соответствует заданию. Представлены результаты обзора различных информационных источников. Структура работы логически и методически выдержана. Все выводы и предложения убедительно аргументированы. Оформление работы полностью отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на вопросы преподавателя, демонстрирует глубокое знание теоретического материала, способен аргументировать собственные утверждения и выводы.
<i>Хорошо</i>	Содержание работы полностью соответствует заданию. Представлены результаты обзора различных информационных источников. Структура работы логически и методически выдержана. Большинство выводов и предложений аргументировано. Оформление работы отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. Имеются одна-две несущественные ошибки в использовании терминов, в построенных диаграммах, схемах и т.п. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на большинство вопросов преподавателя, демонстрирует хорошее знание теоретического материала, но не всегда способен аргументировать собственные утверждения и выводы. При наводящих вопросах преподавателя исправляет ошибки в ответе.
<i>Удовлетворительно</i>	Содержание работы частично не соответствует заданию. Результаты обзора информационных источников представлены недостаточно полно. Есть нарушения в логике изложения материала. Аргументация выводов и предложений слабая или отсутствует. Имеются одно-два существенных отклонений от требований в оформлении работы. Оформление работы соответствует требованиям. Имеются одна-две существенных ошибки в использовании терминов, в построенных диаграммах и схемах. Много грамматических и/или стилистических ошибок. При защите работы обучающийся допускает грубые ошибки при ответах на вопросы преподавателя, демонстрирует слабое знание теоретического материала, в большинстве случаев не способен уверенно аргументировать собственные утверждения и выводы.
<i>Неудовлетворительно</i>	Содержание работы в целом не соответствует заданию. Имеются более двух существенных отклонений от требований в оформлении работы. Большое количество существенных ошибок по сути работы, много грамматических и стилистических ошибок и др. При защите курсовой работы обучающийся демонстрирует слабое понимание программного материала. ИЛИ Курсовая работа не представлена преподавателю в указанные сроки.

Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины (модуля) с
экзаменом

Для дисциплин (модулей), заканчивающихся экзаменом, результат промежуточной аттестации складывается из баллов, набранных в ходе текущего контроля и при проведении экзамена.

В ФОС включен список вопросов и заданий к экзамену и типовой вариант экзаменационного билета:

Вопросы блока I для проверки сформированности знаний и умений части компетенции ПК-1
Вопрос 1. Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания.
Вопрос 2. Классификация тепловой обработки. Характеристика комбинированных способов и вспомогательных.
Вопрос 3. Классификация основных способов тепловой обработки. Характеристика варки и припускания.
Вопрос 4. Классификация способов жарки. Характеристика жарки основным способом и во фритюре.
Вопрос 5. Значение супов в питании. Классификация супов. Ассортимент и технология приготовления бульонов.
Вопрос 6. Процессы, формирующие качество бульонов. Характеристики азотистых и безазотистых экстрактивных веществ.
Вопрос 7. Классификация заправочных супов. Процессы, формирующие качество супов.
Вопрос 8. Ассортимент, технология приготовления щей. Составить технологическую схему приготовления щей из квашеной капусты.
Вопрос 9. Ассортимент, технология приготовления борщей. Составить технологическую схему приготовления борща украинского.
Вопрос 10. Ассортимент, технология приготовления рассольников. Составить технологическую схему приготовления рассольника ленинградского.
Вопрос 11. Ассортимент, технология приготовления солянок. Составить технологическую схему приготовления солянки сборной мясной.
Вопрос 12. Ассортимент, технология приготовления супов с овощами и картофельных. Составить технологическую схему приготовления супа крестьянского.
Вопрос 13. Ассортимент, технология приготовления супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Составить технологическую схему приготовления супа с домашней лапшой.
Вопрос 14. Ассортимент, технология приготовления супов-кремов, супов-биски. Составить технологическую схему приготовления биски из раков.
Вопрос 15. Общие правила варки заправочных супов. Ассортимент, технология приготовления молочных супов. Составить технологическую схему супа молочного с овощами.
Вопрос 16. Ассортимент, технология приготовления пюреобразных супов. Составить технологическую схему приготовления супа-пюре из картофеля.
Вопрос 17. Ассортимент, технология приготовления прозрачных бульонов и гарниров к ним. Составить технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона.
Вопрос 18. Ассортимент, технология приготовления холодных супов. Составить технологическую схему приготовления овощной окрошки.
Вопрос 19. Ассортимент, технология приготовления сладких супов. Составить технологическую схему приготовления супа из клюквы и яблок.
Вопрос 20. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Подготовка сырья и полуфабрикатов. Составить технологическую схему приготовления коричневого бульона.
Вопрос 21. Процессы, происходящие при пассеровании муки, овощей для приготовления соусов.
Вопрос 22. Ассортимент, технология приготовления мясного красного соуса и его производных. Составить технологическую схему основного красного соуса.
Вопрос 23. Ассортимент, технология приготовления белого мясного соуса и его производных. Составить технологическую схему приготовления соуса белого с яйцом (сюпрем).
Вопрос 24. Ассортимент, технология приготовления рыбных соусов. Составить технологическую схему приготовления соуса томатного с овощами.
Вопрос 25. Ассортимент, технология приготовления грибных соусов. Составить технологическую схему приготовления соуса грибного основного.
Вопрос 26. Ассортимент, технология приготовления молочных и сметанных соусов. Составить технологическую схему приготовления соуса сметанного с луком.
Вопрос 27. Ассортимент, технология приготовления яично-масляных соусов. Составить технологическую схему приготовления соуса голландского.

Вопрос 28. Ассортимент, технология приготовления соусов на растительном масле. Составить технологическую схему приготовления соуса майонез.

Вопрос 29. Ассортимент, технология приготовления соусов на уксусе, масляных смесей. Составить технологическую схему приготовления маринада овощного с томатом.

Вопрос 30. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, размягчение овощей при тепловой обработке.

Вопрос 31. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, изменение крахмала и сахаров.

Вопрос 32. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, изменение окраски овощей при тепловой обработке.

Вопрос 33. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, изменение витаминной активности в овощах.

Вопрос 34. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, изменение массы овощей.

Вопрос 35. Ассортимент, технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей. Составить технологическую схему приготовления картофельного пюре.

Вопрос 36. Ассортимент, технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Составить технологическую схему приготовления овощей припущенных в молочном соусе.

Вопрос 37. Ассортимент, технология приготовления блюд из тушеных овощей. Составить технологическую схему приготовления рагу из овощей.

Вопрос 38. Ассортимент, технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей основным способом. Составить технологическую схему приготовления зраз картофельных.

Вопрос 39. Ассортимент, технология приготовления блюд и гарниров из овощей жаренных во фритюре. Составить технологическую схему приготовления крокет картофельных.

Вопрос 40. Ассортимент, технология приготовления блюд из овощей, запеченных в соусе. Составить технологическую схему приготовления картофеля запеченного под сметанным соусом.

Вопрос 41. Ассортимент, технология приготовления блюд запеченных из протертых овощей. Составить технологическую схему приготовления пудинга морковного.

Вопрос 42. Ассортимент блюд из запеченных овощей. Технология приготовления блюд из запеченных фаршированных овощей. Составить технологическую схему приготовления голубцов овощных.

Вопрос 43. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Изменения мышечных белков.

Вопрос 44. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Изменения жиров. Значение рыбных блюд в питании.

Вопрос 45. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Изменения массы и содержания растворимых веществ.

Вопрос 46. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварной рыбы. Сроки хранения и реализации.

Вопрос 47. Ассортимент и технология приготовления блюд из припущенной рыбы. Сроки хранения и реализации.

Вопрос 48. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареной рыбы. Сроки хранения и реализации.

Вопрос 49. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы. Сроки хранения и реализации.

Вопрос 50. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленой рыбы. Сроки хранения и реализации.

Вопрос 51. Ассортимент и технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья. Сроки хранения и реализации.

Вопрос 52. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов. Сроки хранения и реализации.

Вопрос 53. Ассортимент и технология приготовления блюд из припущенного мяса. Сроки хранения и реализации.

Вопрос 54. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Изменение мышечных белков.

Вопрос 55. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Изменение соединительных белков.

Вопрос 56. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Изменение витаминов, формирование специфических вкуса и запаха мяса.

Вопрос 57. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса жаренного крупными кусками. Сроки хранения и реализации.

Вопрос 58. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса жаренного порционными кусками. Сроки хранения и реализации.

Вопрос 59. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареных субпродуктов и мяса жаренного мелкими кусками. Требования к качеству.

Вопрос 60. Общие принципы тушения. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса тушеного крупными кусками. Требования к качеству.

Вопрос 61. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов тушенных порционными кусками. Требования к качеству.

Вопрос 62. Ассортимент и технология приготовления блюд из запеченного мяса. Требования к качеству.

Вопрос 63. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленного мяса. Сроки хранения и реализации, требования к качеству.

Вопрос 64. Особенности приготовления блюд из мяса диких животных, ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству.

Вопрос 65. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.

Вопрос 66. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству.

Вопрос 67. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству.

Вопрос 68. Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству.

Вопрос 69. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству.

Вопрос 70. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Значение в питании блюд из яиц.

Вопрос 71. Блюда из отварных и жареных яиц. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству.

Вопрос 72. Блюда из яичных смесей. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству.

Вопрос 73. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога. Значение блюд из творога в питании.

Вопрос 74. Блюда из творога. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству.

Вопрос 75. Бутерброды и закуски из хлеба. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству.

Вопрос 76. Технология приготовления салатов и винегретов. Ассортимент. Требования к качеству.

Вопрос 77. Салаты-коктейли, салаты из свежих овощей. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству.

Вопрос 78. Закуски из овощей и грибов, нерыбного водного сырья. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству.

Вопрос 79. Блюда и закуски из рыбы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству.

Вопрос 80. Блюда и закуски из мяса. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству.

Вопрос 81. Блюда и закуски из птицы и дичи. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству.

Вопрос 82. Закуски из яиц и горячие закуски. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству.

Вопрос 83. Значение сладких блюд в питании. Классификация. Процессы, формирующие качество желированных сладких блюд.

Вопрос 84. Технология приготовления компотов и фруктов в сиропе. Ассортимент. Требования к качеству.

Вопрос 85. Технология приготовления не взбитых желированных сладких блюд. Ассортимент. Требования к качеству.

Вопрос 86. Технология приготовления взбитых желированных сладких блюд. Ассортимент. Требования к качеству.

Вопрос 87. Технология приготовления горячих сладких блюд. Ассортимент. Требования к качеству.

Вопрос 88. Значение напитков в питании. Процессы, формирующие качество чая при заварке. Способы подачи чая. Ассортимент. Требования к качеству.

Вопрос 89. Технология приготовления холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Ассортимент. Требования к качеству.

Вопрос 90. Процессы, происходящие при выпечке изделий из теста.

Вопрос 91. Разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. Ассортимент изделий, требования к качеству изделий из дрожжевого теста.

Вопрос 92. Процессы, происходящие при обжаривании кофе, технология приготовления кофе. Способы подачи. Ассортимент. Требования к качеству.

Вопрос 93. Процессы, формирующие качество какао и шоколада. Технология приготовления какао, шоколада, горячих напитков с вином. Ассортимент. Требования к качеству.

Задание 1. Составить и заполнить технологическую карту щей зеленых с яйцом, рецептура № 398 (3) на 6 порций. Произвести перерасчет овощей согласно сезона (декабрь).

Задание 2. Составить и заполнить технологическую карту окрошки овощной рецептура № 406 (2) на 8 порций. Произвести перерасчет овощей согласно сезона (апрель).

Задание 3. Составить и заполнить технологическую карту борща с фасолью и картофелем по рецептуре № 266 на 6 порций. Произвести перерасчет овощей согласно сезона (февраль).

Задание 4. Составить и заполнить технологическую карту щей из квашеной капусты с картофелем, рецептура № 299 (2) на 12 порций. Произвести перерасчет закладки овощей согласно сезона (январь).

Задание 5. Составить и заполнить технологическую карту рассольника домашнего рецептура № 296 (1) на 6 порций. Произвести перерасчет закладки овощей согласно сезона (ноябрь).

Задание 6. Составить и заполнить технологическую карту супа из овощей, рецептура № 300 (2) на 8 порций. Произвести перерасчет закладки овощей согласно сезона (март).

Задание 7. Составить и заполнить технологическую карту супа с макаронными изделиями с картофелем рецептура № 318 (1) на 10 порций. Произвести перерасчет закладки овощей согласно сезона (апрель).

Задание 8. Составить и заполнить технологическую карту солянки домашней по рецептуре № 355 (2) на 4 порции. Произвести перерасчет закладки согласно сезона (апрель).

Задание 9. Составить и заполнить технологическую карту супа молочного с овощами рецептура № 365 (2) на 6 порций. Произвести перерасчет закладки овощей согласно сезона (май).

Задание 10. Составить и заполнить технологическую карту супа-пюре из картофеля рецептура № 374 (2) на 8 порций. Произвести перерасчет овощей согласно сезона (март).

Задание 11. Составить и заполнить технологическую карту супа картофельного рецептура № 317 (2) на 8 порций. Произвести перерасчет овощей согласно сезона (апрель).

Задание 12. Составить и заполнить технологическую карту маринада овощного с томатом на 10 кг рецептура № 1070 (1). Произвести перерасчет овощей согласно сезона (февраль).

Задание 13. Составить и заполнить технологическую карту маринада овощного со свёклой на 7 кг рецептура № 1072 (1). Произвести перерасчет овощей согласно сезона (январь).

Задание 14. Составить и заполнить технологическую карту картофельного пюре со шкварками рецептура № 429 на 7 порций. Произвести перерасчет овощей согласно сезона (май).

Задание 15. Составить и заполнить технологическую карту картофеля с грибами или помидорами, рецептура № 450 (1) на 5 порций. Произвести перерасчет согласно сезона (декабрь).

Задание 16. Составить и заполнить технологическую карту картофеля жаренного с луком или грибами и луком, рецептура № 458 (2) на 9 порций. Произвести перерасчет согласно сезона (апрель).

Задание 17. Составить и заполнить технологическую карту картофельного пудинга, рецептура № 468 на 10 порций. Произвести перерасчет согласно сезона (январь).

Задание 18. Составить и заполнить технологическую карту крокет картофельных, рецептура № 477 (1) на 5 порций. Произвести перерасчет согласно сезона (ноябрь).

Задание 19. Составить и заполнить технологическую карту котлет из овощей по рецептуре № 483 на 6 порций. Произвести перерасчет согласно сезона (апрель).

Задание 20. Составить и заполнить технологическую карту картофельных оладий со свежей капустой по рецептуре № 489 на 11 порций. Произвести перерасчет согласно сезона (февраль).

Задание 21. Составить и заполнить технологическую карту картофеля, запеченного со свиной по рецептуре № 497 (2) на 7 порций. Произвести перерасчет согласно сезона (март).

Задание 22. Составить и заполнить технологическую карту запеканки картофельной с овощами по рецептуре № 497 (2) на 7 порций. Произвести перерасчет согласно сезона (январь).

Задание 23. Составить и заполнить технологическую карту картофеля запеченного с яйцом и помидорами по

рецептуре № 510 (2) на 9 порций. Произвести перерасчет овощей согласно сезона (декабрь).

Задание 24. Составить и заполнить технологическую карту ватрушек с фаршем по рецептуре № 512 (1) на 13 порций. Произвести перерасчет овощей согласно сезона (январь).

Задание 25. Составить и заполнить технологическую карту бабки картофельной по рецептуре № 514 на 8 порций. Произвести перерасчет согласно сезона (февраль).

Задание 26. Составить и заполнить технологическую карту запеканки овощной по рецептуре № 518 (2) на 5 порций. Произвести перерасчет согласно сезона (апрель).

Задание 27. Составить и заполнить технологическую карту пудинга овощного по рецептуре № 519 (3) на 7 порций. Произвести перерасчет согласно сезона (март).

Задание 28. Составить и заполнить технологическую карту супа овощного на отваре шиповника по рецептуре № 409 на 11 порций. Произвести перерасчет согласно сезона (февраль).

Задание 29. Составить и заполнить технологическую карту супа из овощей с фасолью, рецептура № 321 (1) на 7 порций. Произвести перерасчет согласно сезона (январь).

Задание 30. Сколько порций окуня жаренного во фритюре (рец. № 644 (2)) можно приготовить, если в ресторан рыбный поступил окунь потрошенный обезглавленный 50 кг?

Задание 31. Сколько порций зраз рыбных с черносливом по-русски (рец. № 674) можно приготовить из хека тихоокеанского среднего размера массой 40 кг? Какое количество хлеба потребуется?

Задание 32. Кулинарный цех вырабатывает в смену: толстолобика жаренного тушкой – 20 кг, биточков рыбных жаренных из трески с выходом порции 75 г – 100 порций. Определите потребность в рыбных полуфабрикатах.

Задание 33. Необходимо приготовить для банкета в ресторане 45 порций судака, жаренного во фритюре в тесте (рец. № 645 (1)). Сколько потребуется сырья массой брутто при получении судака крупного или мелкого неразделанного?

Задание 34. Сколько порций поджарки из рыбы (рец. № 648 (1)) можно приготовить, если на предприятие поступила осетрина крупная с головой массой 65 кг?

Задание 35. Сколько луфаря океанического потрошенного обезглавленного массой брутто необходимо взять, чтобы получить 55 порций полуфабриката для жарения филе с кожей и реберными костями? Масса порции 125 г.

Задание 36. Горячий цех кафе выпускает в день:

- солянки из рыбы на сковороде (рец. № 668 (2)) – 30 порций
- рыбы, жаренной с луком по-ленинградски (рец. № 643 (2)) – 50 порций
- рыбы отварной (рец. № 623 (2)) – 45 порций.

Определите потребность в сырье, если на производство поступила треска потрошенная обезглавленная крупная.

Задание 37. Сколько порций тельного из рыбы (рец. № 676 (1)) можно приготовить из 60 кг сома потрошенного с головой? Какое количество хлеба потребуется?

Задание 38. Сколько порций шашлыка из рыбы (рец. № 657) можно приготовить из 35 кг лосося каспийского неразделанного среднего размера?

Задание 39. Сколько порций рыбы запеченной по-русски (рец. № 664 (3)) можно приготовить, если поступил хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный среднего размера массой брутто 38 кг?

Задание 40. Определите количество говядины для приготовления 45 порций азу (рец. № 827 (1)), если для приготовления поступила говядина 2-й категории и томат-паста с содержанием сухих веществ 25 %.

Задание 41. Определить количество свинины для приготовления 48 порций шницеля (рец. № 743 (2)), если на производство поступила свинина обрезная. Произведите подборку гарнира и его количество.

Задание 42. Сколько потребуется баранины для приготовления 47 порций рагу из баранины (рец. № 830 (2)), если на производство поступила баранина 2-й категории. Рассчитайте закладку специй.

Задание 43. Горячий цех кафе производит в день 33 порции печени по-строгановски (рец. № 748 (2)), 45 порций почек жаренных в соусе (рец. № 768 (1)). Определите сколько потребуется субпродуктов, если на производство поступили печень и почки говяжьи охлажденные.

Задание 44. Сколько порций плова можно приготовить (рец. № 828 (1)), если на производство поступила баранина 2-й категории массой 50 кг и томат-пюре с содержанием сухих веществ 20 % массой 7 кг?

Задание 45. Сколько порций грудинки фаршированной можно приготовить (рец. № 752 (1)), если на производство поступила баранина 2-й категории массой 80 кг и крупа рисовая 10 кг?

Задание 46. Сколько порций котлет отбивных можно приготовить (рец. № 742 (1)), если на производство

поступила телятина молочная массой 60 кг? Произведите подборку гарнира и его количество.

Задание 47. Сколько порций мяса жаренного крупными кусками шпигованного (рец. № 723 (1)) можно приготовить, если на производство поступила говядина 2-й категории массой 90 кг и шпик свиной массой 5 кг?

Задание 48. Сколько потребуется говядины для приготовления 40 порций говядины в кисло-сладком соусе (рец. № 824 (1)), если на производство поступила говядина 2-й категории и томат-паста с содержанием сухих веществ 30 %?

Задание 49. Сколько порций гуляша (рец. № 827 (2)) можно приготовить, если на производство поступила свинина жирная 80 кг и лук репчатый сушеный 3 кг?

Задание 50. Сколько порций пудинга из говядины (рец. № 862 (2)) можно приготовить, если на производство поступила говядина 1-й категории массой 90 кг и молоко коровье цельное сухое 8 кг?

Вопросы блока 2 для проверки сформированности знаний и умений части компетенции ПК-4

- Вопрос 1. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика диффузии.
- Вопрос 2. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика осмоса.
- Вопрос 3. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика набухания и адгезии.
- Вопрос 4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика гидратации и дегидратации белков.
- Вопрос 5. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика деструкции белков, пенообразование.
- Вопрос 6. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика гидролиза дисахаридов.
- Вопрос 7. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика карамелизации.
- Вопрос 8. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика меланоидинообразования.
- Вопрос 9. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика набухания и клейстеризации крахмала.
- Вопрос 10. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика гидролиза крахмала.
- Вопрос 11. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика декстринизации крахмала.
- Вопрос 12. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика денатурации белков.
- Вопрос 13. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика изменения жиров при варке и припускании продуктов.
- Вопрос 14. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика изменения жиров при жарке продуктов основным способом.
- Вопрос 15. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика изменения жиров при жарке продуктов во фритюре.
- Вопрос 16. Состояние и состав мышечной ткани рыбы. Оттаивание мороженой рыбы.
- Вопрос 17. Обработка рыбы с костным скелетом. Характеристика способов разделки рыбы.
- Вопрос 18. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы осетровых пород.
- Вопрос 19. Разделка рыбы для фарширования. Приготовление фарша для фарширования рыбы.
- Вопрос 20. Особенность обработки некоторых видов рыб. Приготовление кнельной массы.
- Вопрос 21. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы.
- Вопрос 22. Приготовление котлетной массы из рыбы. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов нефаршированных.
- Вопрос 23. Особенности обработки нерыбного водного сырья.
- Вопрос 24. Строение и состав мышечной ткани мяса.

- Вопрос 25. Схема механической обработки мяса. Характеристика способов размораживания мяса.
- Вопрос 26. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Кулинарное использование частей говядины.
- Вопрос 27. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Кулинарное использование частей туш мелкого скота.
- Вопрос 28. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
- Вопрос 29. Ассортимент, приготовление полуфабрикатов порционных и мелкокусковых из говядины.
- Вопрос 30. Ассортимент, приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины крупнокусковых.
- Вопрос 31. Ассортимент, приготовление полуфабрикатов из натурального рубленного мяса.
- Вопрос 32. Обработка поросят, диких животных, субпродуктов и костей.
- Вопрос 33. Приготовление кнельной массы из рыбы и мяса. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов, фаршированных из рыбной котлетной массы.
- Вопрос 34. Ассортимент, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса.
- Вопрос 35. Ассортимент, приготовление полуфабрикатов порционных и мелкокусковых из баранины и свинины.
- Вопрос 36. Разделка туш свинины. Кулинарное использование частей свинины.
- Вопрос 37. Кулинарная обработка птицы, дичи и кролика. Подготовка тушек птицы, дичи для тепловой обработки.
- Вопрос 38. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Требования к качеству, сроки хранения.
- Вопрос 39. Технология приготовления котлетной и кнельной масс из птицы и полуфабрикатов из них. Требования к качеству, сроки хранения.
- Вопрос 40. Значение холодных блюд и закусок в питании. Приемы оформления закусок для банкетов. Приготовление гарниров и желе.
- Вопрос 41. Способы разрыхления теста. Характеристика сырья и его подготовка.
- Вопрос 42. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста.
- Вопрос 43. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным и опарным способом, теста с «отсдобкой», замедленным и ускоренным процессом брожения.
- Вопрос 44. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Требования к качеству.
- Вопрос 45. Ассортимент и технология приготовления фаршей. Процессы, формирующие качество фаршей.
- Вопрос 46. Технология приготовления сиропов. Ассортимент. Требования к качеству.
- Вопрос 47. Технология приготовления кремов. Ассортимент. Требования к качеству.
- Вопрос 48. Технология приготовления блинного теста, теста для оладий и изделий из них. Ассортимент, требование к качеству.
- Вопрос 49. Технология приготовления воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из них. Ассортимент. Требования к качеству.
- Вопрос 50. Технология приготовления миндального теста и изделий из него. Ассортимент. Требования к качеству.
- Вопрос 51. Технология приготовления теста для блинчиков, вареников и изделий из них. Ассортимент, требования к качеству.
- Вопрос 52. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него. Ассортимент. Требования к качеству.
- Вопрос 53. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Ассортимент. Требования к качеству.
- Вопрос 54. Технология приготовления песочного теста и изделий из него. Ассортимент. Требования к качеству.
- Вопрос 55. Технология приготовления бисквита основного (с подогревом) и изделий из него. Ассортимент. Требования к качеству.
- Вопрос 56. Технология приготовления бисквита «буше» и изделий из него. Ассортимент. Требования к качеству.
- Вопрос 57. Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Ассортимент. Требования к качеству.
- Вопрос 58. Технология приготовления слоеного пресного теста и изделий из него. Ассортимент. Требования

к качеству.

Вопрос 59. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него. Ассортимент. Требования к качеству.

Задание 1. Решение ситуации: изделия из слоеного дрожжевого теста с малым объемом, мало заметна слоистость теста. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 2. Решение ситуации: слоеный полуфабрикат с плохим подъемом, с толстыми слипшимися краями, имеет вздутие. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 3. Решение ситуации: бисквитный полуфабрикат с комками муки, имеет уплотненные участки мякиша («закал»). Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 4. Решение ситуации: слоеный полуфабрикат сухой и жесткий, деформирован (сжат). Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 5. Решение ситуации: бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, малопористый. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 6. Решение ситуации: песочное тесто при раскатке крошится. Изделия грубые, крошливые. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 7. Решение ситуации: масса воздушного полуфабриката при «отсадке» расплывается, после выпечки воздушный полуфабрикат оседает. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 8. Решение ситуации: миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца на поверхности, расплывчатый. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 9. Решение ситуации: при бракераже блинчиков обнаружен неприятный запах, комковатость. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 10. Решение ситуации: заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 11. Решение ситуации: заварной полуфабрикат расплывчатый, изделия припеклись к кондитерскому листу. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 12. Решение ситуации: заварной полуфабрикат объемный, с разрывами на поверхности, изделия осели при выпечке. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 13. Решение ситуации: вафельное тесто затянутое, плохо отделяется от вафельницы, листы вафельные покороблены, неравномерной окраски. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 14. Решение ситуации: песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий, бледный. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 15. Решение ситуации: изделия из пряничного теста плотные, не обтекаемой формы, имеют мало пор. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 16. Решение ситуации: изделия из пряничного теста расплывчатые, опали, сели, мякиш сырой. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 17. Решение ситуации: дрожжевое тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно, тесто кислое. Укажите причины возникновения недостатков и способы их исправления.

Задание 18. Решение ситуации: изделия из дрожжевого теста расплывчатые, без рисунка, поверхность изделия покрыта трещинами. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 19. Решение ситуации: изделия из дрожжевого теста упругие, с трещинами и бледные, с «закалом», запах кислый. Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 20. Решение ситуации: изделия из дрожжевого теста темно-бурые, мякиш липнет, изделия с боков имеют участки без корочки - «притиски». Укажите причины возникновения недостатков.

Задание 21. Решение ситуации: дрожжевое тесто имеет пониженный объем, мякиш выпеченных изделий с неравномерной пористостью и имеет «закал». Укажите причину возникновения недостатков.

Задание 22. Решение ситуации: бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку, расплывчатый. Укажите причину возникновения недостатков.

Задание 23. Решение ситуации: при бракераже блинчиков обнаружены крупные пузыри, большая толщина, непропёк, блинчики подгорают. Укажите причину возникновения недостатков.

Задание 24. Решение ситуации: поверхность вафель не имеет четкого рисунка, вафельные листы не пористые. Укажите причину возникновения недостатков.

Задание 25. Решение ситуации: вафельное тесто имеет комки, в изделиях начинка выступает за края вафель. Укажите причину возникновения недостатков.

Типовой вариант экзаменационного билета:

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГАОУ ВО «МУРМАНСКИЙ АРКТИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине «Технология продуктов общественного питания»
для обучающихся естественно-технологического института
направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Обработка рыбы с костным скелетом. Характеристика способов разделки рыбы.
2. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Изменение соединительных белков.
3. Сколько порций пудинга из говядины (рец. № 862(1)) можно приготовить, если на производство поступила говядина 1-й категории массой 90 кг и молоко коровье цельное сухое 8 кг?

Билет рассмотрен и утвержден на заседании кафедры ТПП «__» _____ 20__ г., протокол № __.

Заведующий кафедрой ТПП _____

В.А. Гроховский

Ответы на экзаменационные вопросы оцениваются по критериям и шкале, представленным в таблице:

Оценка	Критерии оценки ответа на экзамене
Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, не затрудняется с ответом при видоизменении вопроса. Владеет специальной терминологией, демонстрирует общую эрудицию в предметной области, использует при ответе ссылки на материал специализированных источников, в том числе на Интернет-ресурсы.
Хорошо	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, владеет специальной терминологией на достаточном уровне; могут возникнуть затруднения при ответе на уточняющие вопросы по рассматриваемой теме; в целом демонстрирует общую эрудицию в предметной области.
Удовлетворительно	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, плохо владеет специальной терминологией, допускает существенные ошибки при ответе, недостаточно ориентируется в источниках специализированных знаний.
Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, не владеет специальной терминологией, не ориентируется в источниках специализированных знаний. Нет ответа на поставленный вопрос.

Оценка, полученная на экзамене, переводится в баллы («5» - 20 баллов, «4» - 15 баллов, «3» - 10 баллов) и суммируется с баллами, набранными в ходе текущего контроля.

Итоговая оценка по дисциплине (модулю)	Суммарные баллы по дисциплине (модулю), в том числе	Критерии оценивания
Отлично	91 - 100	Выполнены все контрольные точки текущего контроля на высоком уровне. Экзамен сдан

<i>Хорошо</i>	81-90	Выполнены все контрольные точки текущего контроля. Экзамен сдан
<i>Удовлетворительно</i>	70- 80	Контрольные точки выполнены в неполном объеме. Экзамен сдан
<i>Неудовлетворительно</i>	69 и менее	Контрольные точки не выполнены или не сдан экзамен

5. Задания диагностической работы для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках внутренней независимой оценки качества образования

ФОС содержит задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующих уровень сформированности компетенций и индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины (модуля).

Комплект заданий разработан таким образом, чтобы осуществить процедуру оценки каждой компетенции, формируемых дисциплиной (модулем), у обучающегося в письменной форме.

Содержание комплекта заданий включает: тестовые задания.

Комплект заданий диагностической работы

ПК-1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	
1	Припускание – это: а) варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку. б) тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара. в) кратковременное воздействие на продукт кипящей водой или паром.
2	Бланширование – это: а) кратковременное воздействие на продукт кипящей водой или паром. б) тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара. в) тепловая кулинарная обработка продуктов с жиром при
3	Какое из предложенных определений декстринизации крахмала верное? а) Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных соединений. б) Взаимодействие восстанавливающих сахаров с аминокислотами, пептидами и белками, приводящее к образованию темноокрашенных продуктов. в) Процесс разрушения структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде соединений и продуктов глубокого распада углеводов.
4	Какое из предложенных определений меланоидинообразования верное? а) Процесс разрушения структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде соединений и продуктов глубокого распада углеводов. б) Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных соединений. в) Взаимодействие восстанавливающих сахаров с аминокислотами, пептидами и белками, приводящее к образованию темноокрашенных продуктов.
5	Какой из перечисленных напитков не относится к группе холодных: а) Крюшон клубничный б) Какао с желтками. в) Кофе по-варшавски.
6	Какой из перечисленных соусов относится к группе яично-масляных?

	<p>а) соус польский.</p> <p>б) соус грибной.</p> <p>в) соус белый основной.</p>
7	<p>Процент потерь, образующихся при термической обработке овощей:</p> <p>а) зависит от способа термической обработки.</p> <p>б) зависит от сезона.</p> <p>в) постоянный.</p>
8	<p>Количество отходов и потерь при холодной обработке мяса:</p> <p>а) зависит от кондиции сырья.</p> <p>б) зависит от сезона.</p> <p>в) постоянное</p>
9	<p>Технические условия (ТУ) - это</p> <p>а) технический документ, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству, безопасности и сроку годности конкретной продукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении, транспортировании.</p> <p>б) документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.</p> <p>в) документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).</p>
10	<p>Технологическая инструкция (ТИ) – это:</p> <p>а) документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).</p> <p>б) технический документ, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству, безопасности и сроку годности конкретной продукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении, транспортировании.</p> <p>в) документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.</p>

ПК-4. Планирование, организация и координации процесса производства и организации питания	
1	<p>Диффузией называют:</p> <p>а) переход растворимых веществ из продукта в жидкую среду.</p> <p>б) переход молекул растворителя в продукт через полупроницаемую мембрану.</p> <p>в) слипание поверхности двух разнородных тел.</p>
2	<p>Адгезией называют:</p> <p>а) поглощение продуктами большого количества влаги, происходящее со значительным увеличением их объема.</p> <p>б) слипание поверхности двух разнородных тел.</p> <p>в) переход молекул растворителя в продукт через полупроницаемую мембрану.</p>
3	<p>Какие из представленных способов обработки сырья относятся к механическим?</p> <p>а) сортирование, измельчение, просеивание, очистка.</p> <p>б) замачивание, флотация, осаждение, промывание.</p> <p>в) абсорбция, адсорбция, экстракция, сушка.</p>

4	<p>Какие из представленных способов обработки сырья относятся к термическим?</p> <p>а) замораживание, охлаждение, нагревание, размораживание. б) сортирование, измельчение, просеивание, очистка. в) абсорбция, адсорбция, экстракция, сушка.</p>
5	<p>К крупнокусковым полуфабрикатам из говядины относится:</p> <p>а) ростбиф. б) бифштекс. в) филе.</p>
6	<p>Полуфабрикаты из рыбы для жарки нарезают под:</p> <p>а) острым углом. б) прямым углом. в) любым углом.</p>
7	<p>Химический способ разрыхления не характерен для:</p> <p>а) вафельного теста. б) дрожжевого теста. в) песочного теста.</p>
8	<p>Механический способ разрыхления характерен для:</p> <p>а) заварного теста. б) песочного теста. в) дрожжевого теста.</p>
9	<p>В технологическом процессе жарки основным способом жир разогревают до температуры:</p> <p>а) 150-160 °С. б) 120 °С. в) 160-180 °С.</p>
10	<p>Соотношение фритюрного жира к продукту, характерное для фритюрной жарки составляет:</p> <p>а) 1:1. б) 4:1. в) 2:1.</p>