

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
приложение к рабочей программе  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ИНДУСТРИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Профиль: Технология продукции и организация ресторанного  
бизнеса**

**Квалификация выпускника: бакалавр**

**Форма обучения: очная, заочная**

## Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

**1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр) (очная, заочная форма обучения)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности и компетенции
ПК-1	Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства предприятий общественного питания;</li> <li>- выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве предприятий общественного питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем;</li> <li>- планировать отдельные виды процессов основного производства и необходимые для этого ресурсы;</li> <li>- разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства предприятий общественного питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них;</li> <li>- определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности.</li> </ul>	6	лекции, практические занятия	входной контроль, устный опрос, тестирование, контрольная работа, подготовка докладов с презентацией, круглый стол, зачет

		<b>Владеть:</b> - навыками приготовления полуфабрикатов, в соответствии с установленными требованиями			
<b>ПК-2</b>	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	<b>Знать:</b> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий общественного питания; - современные технологии производства продуктов разнообразного ассортимента; - методы контроля качества продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы; - способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; <b>Уметь:</b> - осуществлять контроль выполнения работниками основного питания технологий приготовления полуфабрикатов, регламентов и стандартов, принятых в организации <b>Владеть:</b> - навыками разработками нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания; - способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации общественного питания; - организацией службы внутреннего контроля; - методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания	6	лекции, практические занятия	входной контроль, устный опрос, тестирование, контрольная работа, подготовка докладов с презентацией, круглый стол, зачет

**Компетенция ПК-1** рассматривается также при изучении дисциплин: Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции, Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания, Технология и организация производства специальных видов питания, Технология булочных и мучных кондитерских изделий, Технология продукции общественного питания, Технология и сервис гастрономической русской кухни, Технология и организация хранения пищевого сырья и готовой продукции, Технология напитков на предприятиях общественного питания, Барное дело, Технология быстрозамороженных и консервированных продуктов в индустрии общественного питания, Технология десертов на предприятиях общественного питания, Основы кулинарного

дела, Организация ресторанный дела, Товароведение и экспертиза потребительской продукции, Товароведение и экспертиза алкогольной продукции, Кухни мира, Европейская кухня, Производственная практика: технологическая практика, Рабочая профессия: Повар, Рабочая профессия: Бармен.

**Компетенция ПК-2** - Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания, Технология булочных и мучных кондитерских изделий, Технология и сервис гастрономической русской кухни, Технология и организация хранения пищевого сырья и готовой продукции, Технология напитков на предприятиях общественного питания, Контроль качества сырья и кулинарной продукции; Технология быстрозамороженных и консервированных продуктов в индустрии общественного питания, Технология десертов на предприятиях общественного питания, Организация ресторанный дела, Производственная практика: технологическая; преддипломная, Государственная итоговая аттестация.

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

### Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тест	Система вопросов и заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Доклад (Круглый стол)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов
3	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Входной контроль Вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов к практическому занятию для устного опроса студентов, - задания для самостоятельной работы.
4	Решение задач (контрольная работа)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Комплект расчетных задач и ситуационных заданий
5	Зачет	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к зачету

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Компетенция, этапы освоения компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения (очное/заочное)			
			Ниже порогового уровня (не зачтено)	Пороговый уровень (зачтено)	Продвинутый уровень (зачтено)	Высокий уровень (зачтено)
<b>ПК-1</b> Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Осуществляет разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	<b>Знает:</b> современные технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания	Отсутствие знаний	Студент знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об опасных факторах, возникающих при производстве продукции, их природу, степень риска	Студент глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы
	ПК-1.2 Организует контроль за технологическим процессом	ПК-1.3 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	<b>Умеет:</b> проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; совершенствовать	Отсутствие умений	В целом успешное, но учащийся допускает ошибки при проведении органолептической оценки качества продукции, умеет применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; не способен самостоятельно совершенствовать	Обучающийся способен самостоятельно проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; допускает не существенные ошибки при разработке
	ПК-1.4 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях					

	оказания услуги общественного питания	технологические процессы на базе системного подхода к обеспечению качества; координировать разработку систем качества на предприятиях		технологические процессы на базе системного подхода к обеспечению качества; координировать разработку систем качества на предприятиях	приемов совершенствования технологических процессов на базе системного подхода к обеспечению качества	
		<b>Владеет:</b> навыками приготовления полуфабрикатов, в соответствии с установленными требованиями	Студент не владеет навыками приготовления полуфабрикатов, в соответствии с установленными требованиями	Частично освоенные навыки приготовления полуфабрикатов, в соответствии с установленными требованиями	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы при владении навыками приготовления полуфабрикатов, в соответствии с установленными требованиями	Успешное владение приготовления полуфабрикатов, в соответствии с установленными требованиями
<b>ПК-2</b> Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг ПК-2.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	<b>Знает:</b> нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда,	Обучающийся не знает значительной части программного материала	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил деталей и особенностей современных технологий приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; методов контроля качества кулинарной продукции, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; современные	Обучающийся твердо знает материал, детали и особенности системы основных понятий нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания; современные технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы,	Обучающийся знает программный материал, хорошо ориентируется в системе основных понятий, хорошо знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; методы контроля

		реактивы; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; современные технологии организации питания		технологии организации питания	посуда, реактивы; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; современные технологии организации питания	качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; современные технологии организации питания
		<b>Умеет:</b> осуществлять контроль выполнения работниками основного питания технологий приготовления полуфабрикатов, регламентов и стандартов, принятых в организации	Частично освоенное умение вести контроль технологического процесса производства полуфабрикатов	В целом успешное, но не системное умение осуществлять контроль выполнения работниками основного питания технологий приготовления полуфабрикатов, регламентов и стандартов, принятых в организации	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать теоретические знания в осуществлении контроля выполнения работниками основного питания технологий приготовления полуфабрикатов, регламентов и стандартов, принятых в организации.	Сформировано умение использовать теоретические знания осуществлять контроль выполнения работниками основного питания технологий приготовления полуфабрикатов, регламентов и стандартов, принятых в организации.
		<b>Владет:</b> навыками разработками нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания;	Фрагментарное применение навыков разработки нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания. Не способен осуществлять	В целом успешное, но не системное применение навыков разработки нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными не значительными ошибками при разработке	Успешное и системное применение навыков разработки нормативной документации на продукцию (услуги) общественного



		<p>способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания; организацией службы внутреннего контроля; методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p>	<p>подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания; организацией службы внутреннего контроля; не владеет методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p>	<p>в целом способен, с помощью наводящих вопросов осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания; организацией службы внутреннего контроля; методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p>	<p>нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания; способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания; организацией службы внутреннего контроля; методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p>	<p>питания; способен самостоятельно осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания; владеет навыками создания системы контроля на предприятиях питания</p>
--	--	--	---	--	--	---

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

**3.1 Входной контроль (устный опрос)**

1. На какие группы подразделяются небелковые азотистые вещества рыб и как они влияют на качество кулинарной продукции из рыбы?
2. Определение услуги общественного питания. Виды услуг
3. Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов. Влияние изменений на пищевую ценность и качество изделий
4. Характеристика варки и ее разновидностей
5. Характеристика жарки и ее разновидностей
6. Ассортимент кулинарной продукции
7. Назовите показатели, отражающие физиологическое значение продукции общественного питания
8. Дайте определение понятия «качество кулинарной продукции»
9. Назовите показатели безопасности продукции общественного питания. Какими документами они регламентируются?
10. Образование новых вкусовых и ароматических веществ при тепловой обработке продуктов. Их влияние на повышение качества продукции

**3.2 Вопросы для обучающихся к практическим занятиям и самостоятельной работе (устный опрос)**

*тема «Общие понятия о производстве полуфабрикатов»*

1. Перечислите документы, используемые при производстве полуфабрикатов
2. Методы классификации продукции
3. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
4. Принцип совести продуктов
5. Порядок приемки товаров на складе
6. Приведите классификацию полуфабрикатов

*тема «Обработка овощей, плодов, грибов»*

1. Приведите схему механической кулинарной обработки корнеплодов
2. Приведите схему механической кулинарной обработки клубнеплодов
3. Приведите схему механической кулинарной обработки капустных овощей
4. Приведите схему механической кулинарной обработки луковых овощей
5. Приведите схему механической кулинарной обработки томатных овощей
6. Назовите и дайте характеристику сложных форм нарезки овощей и плодов
7. Дайте характеристику простых форм нарезки корнеплодов
8. Дайте характеристику простых форм нарезки клубнеплодов

**3.3 Тематика докладов (с презентацией)**

*тема «Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы»*

1. Технологические особенности производства рубленой массы из рыбы
2. Применение пищевых отходов рыбы в кулинарии
3. Технологические особенности полуфабрикатов для жарки рыбы на вертеле
4. Особенности маринования рыбы
5. Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы
6. Принципы обработки белуги, осетра, шипа

тема «Технология полуфабрикатов из мяса и мясного сырья»

1. Способы размораживания (дефростация] мяса
2. Обвалка отрубов мяса крупного рогатого скота, выделение крупнокусковых частей, жиловка
3. Технологические особенности производства натуральных порционных полуфабрикатов из говядины
4. Технологические особенности производства натуральных порционных полуфабрикатов из мяса диких животных
5. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из баранины
6. Характеристика маринадов для приготовления шашлыка

### 3.4 Перечень контрольных работ

тема «Обработка овощей, плодов, грибов»  
«Производство полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов»

#### Вариант №1

##### Вопрос №1

Необходимо приготовить 30 порций тушеной моркови с рисом и черносливом, если для одной порции требуется 60 г сырой очищенной моркови. Возможно ли это в марте при наличии 3 кг моркови?

##### Вопрос №2

Дать технологическую схему обработки картофеля

##### Вопрос 3

Провести карбование моркови и дать характеристику размера, способа кулинарной обработки и использования

#### Вариант №2

##### Вопрос №1

Определите разницу в количестве отходов в декабре и апреле при холодной обработке 120 кг картофеля.

##### Вопрос №2

Дать технологическую схему обработки белокочанной капусты

##### Вопрос 3

Провести нарезку картофеля следующими способами: брэндуаз, прентаньер и дать их характеристику по размеру и кулинарному использованию.

#### Вариант №3

##### Вопрос №1

Рассчитать количество порций жареного картофеля ломтиками, которое можно приготовить из 7 кг продукта в мае, если на 1 порцию требуется 65 г очищенного

##### Вопрос №2

- Дать технологическую схему обработки кольраби

##### Вопрос 3

Провести нарезку картофеля следующими способами: англес, дольки и дать их характеристику по размеру и кулинарному использованию.

#### Вариант №4

##### Вопрос №1

Рассчитать, массу брутто и массу нетто картофеля для приготовления отварного картофеля в ноябре в качестве гарнира для филе рыбы, если масса гарнира согласно рецептуре составляет 200 г, а для приготовления 1000 г отварного картофеля требуется 980 г сырого неочищенного картофеля.

##### Вопрос №2

- Дать технологическую схему обработки *савойской* капусты

##### Вопрос №3

Провести нарезку капусты следующими способами: шашки, дольки и дать их характеристику по размеру и кулинарной обработке.

#### **Вариант №5**

##### **Вопрос №1**

Определить массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 200 кг баклажанов для фарширования.

##### **Вопрос №2**

- Дать технологическую схему обработки *лука репчатого*

##### **Вопрос №3**

Провести нарезку моркови следующими способами: брусочки, соломка и дать их характеристику по размеру и способу тепловой обработки.

#### **Вариант №6**

##### **Вопрос №1**

Определить массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 150 кг боюквы для припускания

##### **Вопрос №2**

- Дать технологическую схему обработки *чеснока*

##### **Вопрос №3**

Провести нарезку моркови следующими способами: кружочки, кубики и дать их характеристику по размеру и способу тепловой обработки.

#### **Вариант №7**

##### **Вопрос №1**

Рассчитать количество порций свекольных котлет, которое можно приготовить из 10 кг свеклы в декабре, если для 1 порции необходимо 188 г очищенной свеклы.

##### **Вопрос №2**

- Дать технологическую схему обработки *огурцов для окрошек*

##### **Вопрос №3**

Провести нарезку моркови следующими способами: дольки, ломтики и дать их характеристику по размеру и способу тепловой обработки.

#### **Вариант №7**

##### **Вопрос №1**

Рассчитать количество порций свекольных котлет, которое можно приготовить из 10 кг свеклы в декабре, если для 1 порции необходимо 188 г очищенной свеклы.

##### **Вопрос №2**

- Дать технологическую схему обработки *огурцов для окрошек*

##### **Вопрос №3**

Провести нарезку моркови следующими способами: дольки, ломтики и дать их характеристику по размеру и способу тепловой обработки.

#### **Вариант №8**

##### **Вопрос №1**

Определите разницу по массе полуфабриката из 120 кг свежей свеклы в сентябре для салата (свекла вареная), приготовленной способами: очищенной вареной целиком и вареной в кожуре с последующей очисткой.

##### **Вопрос №2**

- Дать технологическую схему обработки *томатов*

##### **Вопрос №3**

Провести нарезку свеклы следующими способами: дольки, соломка и дать их характеристику по размеру и способу тепловой обработки.

#### **Вариант №9**

##### **Вопрос №1**

Определите количество отходов при холодной обработке и массу полуфабриката из 150 кг кольраби для припускания.

**Вопрос №2**

- Дать технологическую схему обработки *белокачанной капусты*

**Вопрос №3**

Провести нарезку лука следующими способами: кубики, соломка и дать их характеристику по размеру и способу тепловой обработки.

**Вариант 10**

**Вопрос №1**

Определите разницу в количестве отходов в декабре и апреле при холодной обработке 120 кг картофеля.

**Вопрос №2**

Дать технологическую схему обработки картофеля

**Вопрос 3**

Провести нарезку картофеля следующими способами: шато, спирали и дать их характеристику по размеру и кулинарному использованию.

тема «*Обработка рыбы и нерыбного водного сырья*»

**Вариант №1**

**Задание №1**

Определить массу отходов (в килограммах) при обработке 40 кг горбуши, не разделанной на филе с кожей, без костей.

**Задание №2**

Сколько килограммов свежей севрюги крупных размеров с головой (весом брутто) необходимо взять, чтобы получить 18 кг порционных ошпаренных кусков с кожей без хрящей?

**Вариант №2**

**Задание №1**

Определить массу отходов (в килограммах) при обработке судака крупного размера, не разделанного на пластованные куски, если масса брутто составила 60 кг.

**Задание №2**

Определить массу нетто 15 кг чешуйчатой рыбы для жарки кусками из напластованной рыбы с кожей и костями

**Вариант №3**

**Задание №1**

Определить количество отходов (в килограммах) при обработке 50 кг осетра на звенья с кожей для варки.

**Задание №2**

Сколько килограммов разделанной свежей трески без кожи и костей получится из 40 кг трески крупных размеров весом брутто, поступившей без головы?

**Вариант №4**

**Задание №1**

Определить количество отходов (в килограммах) при обработке 17 кг сома, не разделанного на филе без кожи и костей.

**Задание №2**

Определить, сколько потребуется жереха мелкого, среднего и крупного для приготовления 60 порций жареных изделий с выходом 100 г; найти вес куска до панировки и вес панированного полуфабриката

тема «*Технология механической кулинарной обработки мяса*»

### Вариант №1

#### Задание №1

Сколько килограммов котлетной массы можно получить из 200 кг говядины I категории для приготовления котлет в столовой при металлургическом предприятии?

#### Задание №2

Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьей мороженые в количестве 23 кг.

### Вариант №2

#### Задание №1

Сколько килограммов потушной мясной свинины необходимо заказать для приготовления 140 порций полуфабриката для блюда «Шницель» (вес порции 143 г), если используется только мякоть задних ног (окорок)?

#### Задание №2

Какое количество костей получится при разделке полутуши говядины II категории массой брутто 90 кг?

### Вариант №3

#### Задание №1

Определить массу мякоти и костей при обработке туши молочной телятины I категории массой брутто 75 кг.

#### Задание №2

Определить количество израсходованной свинины весом брутто, если было приготовлено 43 порции рагу, по III колонке Сборника рецептур.

### Вариант №4

#### Задание №1

На производство поступили туши говядины весом 178 кг I категории упитанности и свинины жирной, весом 143,5 кг. Сколько порций полуфабриката «Бифштекс рубленый» и «Шницель натурально-рубленый» можно приготовить из них? Расчет произвести по II колонке Сборника рецептур.

#### Задание №2

Определить массу брутто печени говяжьей для 3 кг паштета печеночного, если печень поступила охлажденная (расчет производить по II колонке Сборника рецептур).

### 3.5 Примерный перечень тестовых заданий

тема «Производство полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов»

1. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:
  - а) калибровка;
  - б) карбование ;
  - в) сортировка;
  - г) обтачивание овощей
2. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:
  - а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
  - б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
  - в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
  - г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.
3. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?
  - а) свежие;
  - б) маринованные;
  - в) солёные;
  - г) сушеные.

4. Сульфитирование картофеля - это:
- а) обработка кислотой;
  - б) обработка щёлочью;
  - в) обработка паром;
  - г) обработка бисульфитом натрия.
5. Ревень - это:
- а) тыквенные овощи;
  - б) плодовые овощи;
  - в) десертные овощи;
6. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?
- а) пластинчатые;
  - б) губчатые;
  - в) сумчатые;
  - г) трубчатые.
7. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?
- а) помидоры, баклажаны;
  - б) перец, кабачки, огурцы;
  - в) перец, картофель, капуста для голубцов;
  - г) кабачки, помидоры, огурцы.

*тема «Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы»*

1. Укажите, каким способом обрабатывают рыбу для фарширования в виде батона (рулета):
- а) производят пластование рыбы на филе с кожей без костей и чистое филе;
  - б) не пластованную обработанную рыбу нарезают кругляшами толщиной 5 см;
  - в) с обработанной рыбы снимают кожу «чулком»;
  - г) делают продольный надрез на спинке, удаляют позвоночник и реберные кости
2. Укажите, какую рыбу чаще всего приготавливают в фаршированном виде:
- а) треску, пикшу, навагу;
  - б) осетра, лосося, сельдь;
  - в) щуку, судака, карпа;
  - г) щуку, налима, окуня.
3. К головоногим моллюскам относятся:
- а) омары, лангусты;
  - б) раки, кальмары;
  - в) кальмары, осьминоги;
  - г) мидии, трепанги.
4. Укажите продолжительность оттаивания рыбы в воде:
- а) 2...3ч;
  - б) 30...60 мин;
  - в) 24 ч.;
  - г) 12 ч.
5. Укажите, к каким рыбам по содержанию жира относится угорь:
- а) к тощим;
  - б) средней жирности;
  - в) к жирным;
  - г) к особо жирным.
6. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
- а) порционными кусками (кругляшом);
  - б) целиком;
  - в) разделяют на филе.
7. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?

- а) целиком;
  - б) кругляшом (порционным куском);
  - в) разделяют на филе.
8. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
- а) окунь;
  - б) ставрида.
9. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?
- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
  - б) судак, сом, сабля;
  - в) нототения, треска, хек.

*тема «Технология полуфабрикатов из мяса и мясного сырья»*

1. Дефростация мяса обеспечивает:
  - а) удобство приготовления полуфабрикатов;
  - б) улучшение вкусовых качеств мяса;
  - в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
  - г) обеззараживание поверхности мяса.
2. Охлажденное мясо имеет поверхность мышц:
  - а) влажную;
  - б) с подсохнувшей корочкой;
  - в) липкую;
  - г) сухую.
3. Укажите оптимальные условия для размораживания мяса:
  - а) от 0 до 8 °С в течение 1... 3 сут.;
  - б) от 20 до 25°С в течение 12...24 ч;
  - в) от 10 до 15 °С в течение 10... 12 ч;
  - г) от 8 до 10 °С в течение 3... 4 сут
4. Укажите, какие части говядины получают при обвалке:
  - а) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги, голяшку;
  - б) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
  - в) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
  - г) шею, лопатку, грудинку, покромку, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги.
5. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:
  - а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
  - б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф;
  - в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо;
  - г) вырезка, антрекот, мясо тушеное
6. Укажите условия хранения охлажденной свиной головы с даты изготовления сырья:



- а) при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$  12 мес;
- б) при температуре  $+1 \dots -1^{\circ}\text{C}$  14 сут.;
- в) при температуре  $+1 \dots -7^{\circ}\text{C}$  14 сут.;

7. Определите название полуфабриката. Готовят из поясничной части корейки. От корочки, не вырубая позвоночника, отделяют поясничную часть. Тонкие края подгибают к позвоночнику и обвязывают шпагатом:

- а) карбонат; б) буженина; в) ростбиф; г) седло ягненка.

8. Укажите, с какой целью полуфабрикат котлет фаршированных из филе птицы панируют дважды:

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката;
- в) для сочности готового изделия;
- г) для внешнего вида.

9. Укажите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы:

- а) при температуре  $-8^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 90...95 %, 48 ч;
- б) при температуре  $4 \dots 8^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 80... 85 %, 48 ч;
- в) при температуре  $4^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 80...85 %, 48 ч;
- г) при температуре  $4 \dots 8^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 90... 95 %, 48 ч.

10. Укажите основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке

### 3.6 Круглый стол

тема «Техническое оснащение технологического процесса производства полуфабрикатов»

1. Виды технологического оборудования для производства полуфабрикатов из мяса
2. Современное оборудование для переработки рыбы
3. Комплексное оснащение предприятий общественного питания

### 3.7 Вопросы к зачету

1. Технологические свойства овощей
2. Технологический процесс механической обработки овощей
3. Использование переработанных овощей
4. Централизованное производство овощных полуфабрикатов
5. Обработка грибов
6. Характеристика рыбы, как сырья
7. Строение и состав мышечной ткани рыбы
8. Обработка рыбы
9. Приготовление полуфабрикатов из рыбы
10. Обработка и использование рыбных отходов
11. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы
12. Обработка нерыбного водного сырья
13. Строение и состав мышечной ткани мяса
14. Схема механической обработки мяса
15. Разделка говяжьих полутуш и четвертин
16. Разделка туш баранины, козлятины, телятины
17. Разделка туш свинины
18. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов
19. Ассортимент полуфабрикатов из говядины
20. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины

21. Полуфабрикаты из рубленого мяса
22. Обработка субпродуктов и костей
23. Обработка плодовых овощей
24. Разделка рыбы с костным скелетом
25. Особенности разделки бесчешуйчатых, осетровых видов рыба
26. Натуральные, панированные кусковые полуфабрикаты из рыбы

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

<i>Зачётная оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
<i>Зачтено</i>	<i>80-100 баллов</i>
<i>Зачтено</i>	<i>60-79 баллов</i>
<i>Зачтено</i>	<i>45-59 баллов</i>
<i>Не зачтено</i>	<i>менее 45 баллов</i>

**Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля**

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Зачет	50	30	20	100	10

«Автоматический» зачет выставляется без опроса студентов по результатам рефератов, тестированию, контрольной работы, работы на лабораторных занятиях и других работ, выполненных студентами в течение семестра.

**Оценка за «автоматический» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.**

Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачет в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачет, полученные этими студентами, не могут превышать 45 баллов.**

**Оценивание качества ответа при промежуточной аттестации обучающегося (зачет)**

**Ожидаемые результаты:**

**Знает:**

- обучающийся знает научную терминологию, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;
- требования к качеству продукции (услугам) общественного питания;
- методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы;
- опасные факторы, возникающие при производстве продукции, их природу, степень риска;

**Умеет:**

- организовывать и координировать процессы основного производства организации питания;
- подбирать необходимое оборудование для проведения лабораторных исследований; - осуществлять отбор проб и их подготовку для исследования;
- производить расчеты определения полноты вложения сырья;

**Владеет:**

- основными профессиональными навыками техники выполнения лабораторных исследований продукции;
- навыками разработками нормативной документации

**Критерии оценки:**

- 1) самостоятельность ответов;
- 2) свободное владение материалом;
- 4) твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы;
- 5) наличие четко определенной личной позиции по теме вопроса;
- 6) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;
- 7) стиль изложения вопроса (использование профессиональных терминов)

**Пороги оценок:**

*80-100 баллов* оценивается как **«зачтено»**, что показывает высокий уровень обученности, который свидетельствует о полном овладении знаниями, умениями и навыками по компетенциям дисциплины, в т.ч.:

- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно понимается терминология;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы.

*60-79 баллов* оценивается как **«зачтено»**, что показывает продвинутый уровень обученности, который свидетельствует о достигнутом уровне умений, но недостаточном уровне навыков по компетенциям дисциплины, в т.ч.:

- продемонстрировано системное знание программного материала;
- точно понимается терминология;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

*45-59 баллов* оценивается как **«зачтено»**, что показывает пороговый уровень обученности, который свидетельствует о приобретенном уровне знаний, но недостаточном уровне умений и навыков по компетенциям дисциплины, в т.ч.:

- продемонстрировано пороговое знание программного материала;
- понимается основополагающая терминология дисциплины;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных знаниевых компетенций;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при выполнении отдельных заданий были допущены неточности.
- отмечены погрешности в приобретенных умениях и навыках по дисциплине.

*менее 45 баллов* оценивается как **«не зачтено»**, что показывает низкий уровень обученности и требуется повторный контроль освоения компетенций дисциплины.

- не показано основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

**Оценивание работы обучающегося на лабораторных занятиях,  
входной контроль (устный опрос)**

***Ожидаемые результаты:***

**Знает:**

- обучающийся знает научную терминологию, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

**Умеет:**

- умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников

**Владеет:**

- основными профессиональными навыками

***Критерии оценки:***

- 1) активное участие в обсуждении вопросов занятия;
- 2) самостоятельность ответов;
- 3) свободное владение материалом;
- 4) твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы

***Пороги оценок:***

**1 балл** - активное участие в обсуждении вопросов лабораторного занятия, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

**0,5** - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на занятие, неполное знание дополнительной литературы.

**0 баллов** - пассивность на занятие, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

### **Оценивание подготовки обучающимся рефератов**

***Ожидаемые результаты:***

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

-способность саморазвития;

-умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

***Критерии оценки докладов, рефератов:***

1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

2) наличие четко определенной личной позиции по теме реферата;

3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);

5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

***Пороги оценок:***

**2 балла** - работа отвечает всем критериям оценки

**1 балл** – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

**0** - если работа соответствует менее трем критериям.

### **Оценивание результатов контрольной работы**

***Ожидаемые результаты:***

**Знает:**

- факторы, формирующие качество продукции;

- требования к качеству продукции (услугам) общественного питания;
- методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы

**Умеет:**

- логически мыслить, применять знания для решения поставленной задачи;
- уметь осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания;
- разрабатывать проекты нормативной документации с учетом современных требований

**Критерии оценки:**

- 1) соответствие правильным ответам;
- 2) наличие навыков самостоятельной работы;
- 3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций и поставленных задач.

**Пороги оценок:**

**9-10 баллов соответствует высокому уровню**, решение выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

**7-8 баллов соответствует продвинутому уровню**, решение выполнено самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

**5-6 баллов соответствует пороговому уровню**, решение выполнено с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при решении заданий. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

**Менее 5 баллов соответствует низкому уровню**, решение выполнено с превышением отведенного времени, нарушена самостоятельность подготовки, студент показывает низкое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неправильные ответы.

**0 баллов соответствует низкому уровню**, решение выполнено не верно.

### **Оценка результатов тестирования (рубежный контроль)**

**Ожидаемые результаты:**

**Знает:**

- основополагающие понятия и категории, терминологию

**Умеет:**

- правильно использовать специальные термины и понятия;
- обобщать теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

**Критерии оценки:**

- 1) соответствие правильным ответам;
- 2) наличие навыков самостоятельной работы;
- 3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций.

**Пороги оценок:**

Тестовые задания комплектуются из 20 вопросов, общая сумма возможных баллов соответствует 10-ти. Каждый правильный ответ означает присвоение 0,25 балла.

**Общая сумма баллов соответствует оценке результатов тестирования.**

**9-10 баллов соответствует высокому уровню**, тест выполнен в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно,

показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Тест оформлен аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

**7-8 баллов соответствуют продвинутому уровню**, тест выполнен самостоятельно, допущены неточности и/или неправильные ответы не более 30%.

**5-6 баллов соответствуют пороговому уровню**, студент показывает знания теоретического материала, но с трудом выполняет тестовые задания. Допущены неточности и/или неправильные ответы не превышающие 50%.

**Менее 5 баллов соответствуют низкому уровню**, нарушена самостоятельность выполнения тестового задания, студент показывает низкий уровень знания теоретического материала, тест оформлен не аккуратно. Количество неправильных ответов превышает более 50%.

**0 баллов соответствует низкому уровню**, работа выполнена не верно.