Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

Направления подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания
(академический бакалавриат)
Профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»
Квалификация выпускника бакалавр
Форма обучения очно-заочная, заочная

Содержание

1. Перечень компетенций с указание 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 и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

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

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 ОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенций	Оценочные средства сформированности компетенции
ОК - 6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	**Знает:** приёмы работы в коллективе, социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	4 семестр очная форма обучения, 4 семестр заочная форма обучения	Лекция и практические занятия	Тест, реферат, контрольная работа, тестирование, зачет
		Умеет: подбирать средства и методы для работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия			
		Владеет: навыками и приемами коммуникаций в коллективе			
ОК - 7	способностью к самоорганизации и самообразованию	**Знает:** научно-технические методики, современный отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	4 семестр очная форма обучения, 4 семестр заочная форма обучения	Лекция и практические занятия	Тест, реферат, контрольная работа, тестирование, зачет
		Умеет: подбирать средства и методы для изучения и анализа научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания			
		Владеет: навыками применения современных методов для анализа научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания			
ПК – 1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств	**Знает:** способы составления и описания проводимых экспериментов, образов, отчетов и научных публикаций.	4 семестр очная форма обучения, 4 семестр заочная форма обучения	Лекция и практические занятия	Тест, реферат, контрольная работа, тестирование, зачет
		Умеет: подбирать средства и методы для экспериментов, подготавливать данные для составления образов, отчетов и научных публикаций.			

	сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	**Владеет:** статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований			
ПК - 6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую , технологическую документацию в условиях производства продукции питания	**Знает:** способы организации документооборота по производства на предприятии питания **Умеет:** определять нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания **Владеет:** навыками заполнения нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	4 семестр очная форма обучения, 4 семестр заочная форма обучения	Лекция и практические занятия	Тест, реферат, контрольная работа, тестирование, зачет

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	Входной контроль	Средство проверки полученных знаний предшествующих дисциплин	Комплект вопросов
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
4	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5	Зачёт	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к зачёту

Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1	История формирования общественного питания	ОК – 6; 7 ПК – 1; 6	Тест, реферат, контрольная работа, зачет
2	Основные цели и задачи общественного питания. Связь с наукой. Роль инженера-технолога на производстве.	ОК – 6; 7 ПК – 1; 6	Тест, реферат, контрольная работа, зачет
3	Основы рационального питания	ОК – 6; 7 ПК – 1; 6	Тест, реферат, контрольная работа, зачет
4	Становление поварского дела на профессиональный уровень. Квалификационный состав и функциональные обязанности работников.	ОК – 6; 7 ПК – 1; 6	Тест, реферат, контрольная работа, зачет
5	Ознакомление с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения и известными заведениями города Ульяновка	ОК – 6; 7 ПК – 1; 6	Тест, реферат, контрольная работа, зачет
6	Современные направления и тенденции в общественном питании	ОК – 6; 7 ПК – 1; 6	Тест, реферат, контрольная работа, зачет
7	Теория цвета и композиции в кулинарии.	ОК – 6; 7 ПК – 1; 6	Тест, реферат, контрольная работа, зачет
8	Пути повышения профессионального мастерства в современном мире	ОК – 6; 7 ПК – 1; 6	Тест, реферат, контрольная работа, зачет

Описание показателей и критериев оценивания компетенций преддипломной производственной практики

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (Не зачтено)	Пороговый уровень (Зачтено)	Продвинутый уровень (Зачтено)	Высокий уровень (Зачтено)
ОК - 6	**Знает:** способы общения в трудовом коллективе, профессиональную терминологию	Обучающийся не знает способы общения в трудовом коллективе, профессиональную терминологию	Обучающийся имеет знания только об основных способах общения в трудовом коллективе, профессиональную терминологию, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	Умеет: подбирать способы общения в трудовом коллективе, учитывая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Не умеет использовать способы общения в трудовом коллективе, учитывая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	В целом успешное, но не системное умение по использованию способов общения в трудовом коллективе, учитывая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.
	Владеет: навыками работы в коллективе и способностью толе-	Обучающийся не владеет навыками работы в коллекти-	В целом успешное, но не системное владение всеми современными	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы	Успешное и системное владение способностью приме-

	рантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ве и способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	методами для анализа результатов экспериментов; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами для анализа результатов экспериментов	нять навыки работы в коллективе и приемы толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК - 7	**Знает:** приёмы самоорганизации и самообразования	Обучающийся не знает приёмы самоорганизации и самообразования	Обучающийся имеет знания только об основных приёмах самоорганизации и самообразования, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	Умеет: подбирать средства и методы для самоорганизации и самообразования	Не умеет использовать средства и методы для самоорганизации и самообразования	В целом успешное, но не системное умение использовать средства и методы для самоорганизации и самообразования; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; боль-	Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практи-

			шинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.		ческие задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.
	Владеет: навыками самоорганизации и самообразования	Обучающийся не владеет навыками самоорганизации и самообразования; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	В целом успешное, но не системное владение всеми способами самоорганизации и самообразования; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами для самоорганизации и самообразования	Успешное и системное владение способностью применять методы для самоорганизации и самообразования.
ПК - 1	**Знает:** способы использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; способы организации технологического процесса производства продукции питания	Обучающийся не знает способы использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; способы организации технологического процесса производства продукции питания	Обучающийся имеет знания только об основных способах использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; способы организации технологического процесса производства продукции питания, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

			последовательности в изложении программного материала.		
	Умеет: подбирать средства и методы для использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; способы организации технологического процесса производства продукции питания	Не умеет использовать средства и методы для использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; способы организации технологического процесса производства продукции питания	В целом успешное, но не системное умение использовать средства и методы для использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; способы организации технологического процесса производства продукции питания; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.
	Владеет: навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; способы организации технологического процесса производства продукции питания.	Обучающийся не владеет навыками по применению технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; способы организации технологиче-	В целом успешное, но не системное владение всеми современными методами и средствами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; способы организации	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами для анализа результатов экспериментов	Успешное и системное владение способностью применять навыки использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; способы

		ского процесса производства продукции питания; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	технологического процесса производства продукции питания.		организации технологического процесса производства продукции питания.
ПК – 6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	**Знает:** способы организации документооборота по производству на предприятии питания, по использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.	Обучающийся не знает способы организации документооборота по производству на предприятии питания, по использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.	Обучающийся имеет знания только об основных способах способы организации документооборота по производству на предприятии питания, по использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	Умеет: подбирать средства и методы для организации документооборота по производству на предприятии	Не умеет использовать средства и методы для использования технических средств для изме-	В целом успешное, но не системное умение использовать средства и методы для технических средств для измерения	Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает сущест-	Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно,

	питания, по использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.	рения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; способы организации технологического процесса производства продукции питания	основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; способы организации технологического процесса производства продукции питания	венных неточностей в ответе на вопрос.	способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.
	Владеет: навыками использования средств и методов для организации документооборота по производству на предприятии питания, по использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.	Обучающийся не владеет навыками по использования средств и методов для организации документооборота по производству на предприятии питания, по использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	В целом успешное, но не системное владение всеми методами и средствами для организации документооборота по производству на предприятии питания, по использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами организации документооборота по производству на предприятии питания.	Успешное и системное владение способностью применять современные методы организации документооборота по производству на предприятии питания.

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХО-ДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯ-ТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕН-ЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Вопросы входного контроля

Дайте развернутое объяснение на следующии вопросы:

1. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?
2. Салфетка после использования кладется:
3. Кейтеринг это:
4. Продолжительность проведения банкета-фуршета?
5. Воскресный бранч - это:
6. Континентальный завтрак это?
7. Какие виды мяса не употребляют туристы из стран Востока?
8. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?
9. Какой режим является оптимальным для сбалансированного питания?
10. Меню скомплектованного питания составляется?
11. Работники общественного питания проходят медицинский осмотр?
12. В состав десертного прибора входит:
13. Что следует добавить в колу, что бы сделать ее более тонизирующей?
14. До какой температуры следует нагревать белое вино перед подачей?
15. Какие требования по технике безопасности могут предъявляться к официанту
16. Как не следует поступать, если гость недоволен процедурой подачи пищи?
17. Какие овощи и фрукты разрешается есть руками?
18. Как понять официанту, что гость закончил есть?

3.2. Вопросы для устного опроса по темам

Тема 1. История формирования общественного питания.

1. Назовите основоположников в кулинарии и общественном питании.
2. Выделите основные этапы развития общественного питания.
3. Ход становления кулинарного образования в России на профессиональный уровень.
4. Назовите принципы кулинарии, связанные с национальными и религиозными особенностями различных народов мира.
5. Состояние и перспективы развития общественного питания на современном этапе.
6. Появление и совершенствования столовых приборов.
7. Появление и совершенствования столовых посуды.
8. Исторические аспекты происхождения блюд – пельмени.
9. Исторические аспекты происхождения блюд – пирожное «Наполеон».
10. Исторические аспекты происхождения блюд – Пожарские котлеты.
11. Исторические аспекты происхождения блюд – салат «Оливье».
12. Исторические аспекты происхождения блюд – плов.
13. Исторические аспекты происхождения блюд – картофель Фри.
14. Исторические аспекты происхождения блюд – спагетти.
15. Исторические аспекты происхождения мучного изделия – круассаны.
16. Исторические аспекты происхождения хлеба «Бородинский».
17. Исторические аспекты происхождения блюд – солёная и квашеная капуста.
18. Исторические аспекты происхождения блюд – блины.
19. Исторические аспекты происхождения напитков – коктейль «Кровавая Мери»
20. Исторические аспекты происхождения напитков – кофе по Ирландски
21. Исторические аспекты происхождения напитков – квас.

22. Исторические аспекты происхождения напитков – пиво.
23. Исторические аспекты происхождения напитков – ром.
24. Исторические аспекты происхождения напитков – виски.
25. Исторические аспекты происхождения напитков – водка.

Тема 2. Основные цели и задачи общественного питания. Связь с наукой.

1. Функции общественного питания.
2. Цели общественного питания.
3. Назовите основоположников науки о питании.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Влияние науки - гигиена питания на развитие общественного питания.
6. Влияние науки – пищевая химия на развитие общественного питания.
7. Влияние науки - биотехнология на развитие общественного питания.
8. Влияние науки - физики на развитие общественного питания.
9. Влияние науки - гигиена микробиологии на развитие общественного питания.
10. Функциональные обязанности технолога общественного питания.
11. Функциональные обязанности администратора в организации общественного питания.
12. Функциональные обязанности шеф-повара в организации общественного питания.
13. Функциональные обязанности помощника повара в организации общественного питания.
14. Функциональные обязанности бармена в организации общественного питания.
15. Функциональные обязанности бариста в организации общественного питания.
16. Функциональные обязанности официанта в организации общественного питания.
17. Функциональные обязанности инженера-технолога общественного питания.

Тема 3. Основы рационального питания

1. Принципы рационального питания.
2. По каким показателям дифференцируется потребность в основных пищевых веществах различных групп населения?
3. Как определяется потребность организма человека в основных пищевых веществах и энергии?
4. Как расходуется энергия в организме человека?
5. Режим питания.
6. Рекомендации по распределению суточной нормы основных пищевых веществ.
7. Биологическая ценность пищевых продуктов.
8. Пищевая ценность продуктов питания
9. Энергетическая ценность продуктов питания.
10. Значение в питании человека – воды.
11. Значение в питании человека – белка.
12. Значение в питании человека – углеводов.
13. Значение в питании человека – витаминов.
14. Значение в питании человека – макро и микроэлементов.
15. Способы повышения биологической ценности блюд.
16. Способы повышения пищевой ценности блюд.
17. Способы повышения энергетической ценности блюд.

Тема 4. Становление поварского дела на профессиональный уровень. Квалификационный состав и функциональные обязанности работников

1. Квалификационные характеристики повара и кондитера.
2. Составить перечень профессиональных требований предъявляемых к повару, и кондитеру
3. Квалификационный состав работников общественного питания.

4. Функциональные обязанности работников общественного питания.
5. Характеристика должностных обязанностей - зав. производством.
6. Характеристика должностных обязанностей – повар.
7. Характеристика должностных обязанностей – кондитер.
8. Характеристика должностных обязанностей – бармен.
9. Характеристика должностных обязанностей – буфетчик.
10. Характеристика должностных обязанностей – официант.
11. Характеристика должностных обязанностей – бариста.
12. Характеристика должностных обязанностей –технический персонал.
13. Первые поварские школы в России – цели создания, функции, достижения.
14. Назовите литературные произведения, где сюжеты связаны с кулинарией и традициями народных кухонь.
15. Назовите знаменитые шедевры изобразительного искусства, где отображены сюжеты, связанные с кулинарией и питанием.
16. Перечислите народные кухни Поволжья и выделите их особенности.

Тема 5. Ознакомление с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения и известными заведениями города Ульяновка

1. Франсуа Ватель – биография и заслуги.
2. Огюст Эскофье – биография и заслуги.
3. Ферран Адриа – биография и заслуги.
4. Люсьен Ольвие – биография и заслуги.
5. Вильям Похлебкин – биография и заслуги.
6. Елена Молоховец – биография и заслуги.
7. Анн-Софи Пик – биография и заслуги.
8. Поль Бокюз – биография и заслуги.
9. Назовите известные заведения общественного питания в городе Ульяновске и дайте им характеристику во видам предлагаемых им услуг.

Тема 6. Современные направления и тенденции в общественном питании

1. Структура заведений общественного питания.
2. Цели заведений общественного питания.
3. Миссия заведений общественного питания.
4. Охарактеризуйте современные направления в производстве общественного питания - натуральность.
5. Охарактеризуйте современные направления в производстве общественного питания –аутентичная пища.
6. Охарактеризуйте современные направления в производстве общественного питания - вегетарианство.
7. Охарактеризуйте современные направления в производстве общественного питания – «открытая кухня».
8. Охарактеризуйте современные направления в производстве общественного питания - минимализм.
9. Охарактеризуйте современные направления в производстве общественного питания – «молекулярная кухня».
10. Назовите продукты и пищевые добавки лечебного и профилактического назначения?
11. Назовите готовые блюда для детского питания.
12. Назовите готовые блюда для школьного питания.
13. Назовите готовые блюда для питания спортсменов.
14. Назовите готовые блюда для питания пожилых людей.
15. Способы и методы повышения бифидогенности пищевых блюд.

Тема 7. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.

1. Цели и задачи проведения кулинарных выставок и соревеновай.
2. Кухонные инструменты для украшения блюд.
3. Пищевые продукты для украшения блюд
4. Способы подачи и оформления безалкогольных напитков
5. Способы подачи и оформления овощных закусок
6. Способы подачи и оформления мясных нарезок
7. Способы подачи и и оформления рыбных нарезок
8. Что такое карвинг?
9. Способы подачи и оформления горячих супов.
10. Способы подачи и оформления холодных супов
11. Способы подачи и оформления вторых блюд из мяса.
12. Способы подачи и оформления вторых блюд из рыбы.
13. Каковы правила проведения кулинарных выставок и конкурсов.
14. Теория вкуса цвета в композиции блюда.
15. Способы подачи и оформления фруктовых десертов.
16. Способы подачи и оформления мучных десерторв.

Тема 8. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире

1. Цели профессионального роста специалиста.
2. Задачи профессионального роста специалиста.
3. Что значит «творчество» в кулинарии? Приведите примеры.
4. Творческий подход в организациях общественного питания? Приведите примеры.
5. Правила конкурсов профессионального мастерства в общественном питании.
6. Когда обмечают «День Повара» в России?
7. Способы повышения профессионального мастерства технологов общественного питания в современном мире?

3.3. Варианты контрольно-практических заданий

Вариант 1

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Характеристика основных типов предприятий питания. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Технология и экспертиза хлебобулочных изделий.

Вариант 2

1. Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания.
2. Понятие о производственной программе, меню
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Ассортимент безалкогольных напитков в России.

Вариант 3

1. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.
2. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания. Организация контроля качества и санитарно-эпидемиологического надзора-
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Новые молочные продукты в системе общественного питания.

Вариант 4

1. Виды инвентаря, применяемого в отдельных производственных цехах: овощном, мясорыбном, горячем, холодном, кондитерском. Назначение инвентаря.
2. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая посуда. Характеристика внешнего вида, размеров, назначения. Характеристика и назначение столовых приборов.
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Хранение

пищевого сырья в кафе и ресторанах.

Вариант 5

1. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов
2. Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика механических, химических, биологических, тепловых способов кулинарной обработки. Виды нагрева.
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Проблема фальсификации алкогольных напитков в России.

Вариант 6

1. Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании.
2. Характеристика и отличительные особенности НТД, используемой в предприятиях питания: ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, стандарт предприятия, технико-технологические карты.»
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Молекулярная кухня.

Вариант 7

1. Понятия «качество», «полуфабрикат», «готовая продукция», «кулинарное изделие». Помещения производственные, торговые, административно- бытовые, технические. Назначение помещений, рекомендуемые площади.
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Вопросы товарного соседства.

Вариант 8

1. Влияние религиозных праздников на русскую кухню
2. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Пищевые добавки

Вариант 9

1. Исторический процесс формирования общественного питания
2. Виды контроля за деятельностью предприятий питания
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Вопросы качества и безопасности рыбной продукции.

Вариант 10

1. Понятие о балансе основных пищевых веществ в организме человека. Суточная потребность человека в основных пищевых веществах
2. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей.
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Технология производства для детского питания.

3.4. ВОПРОСЫ ДЛЯ РЕФЕРАТОВ

1. Роль науки в развитии системы общественного питания
2. Роль белковых веществ в питании человека
3. Роль углеводов в питании человека
4. Роль жиров в питании человека
5. Роль витаминов в питании человека
6. Роль воды в питании человека
7. Роль микро и макро - элементов в питании человека
8. Особенности научно-исследовательских работ в системе общественного питания.
9. Классификация технических и кулинарных опытно-конструкторских решений в общественном питании.
10. Структура и консистенция продуктов питания.

11. Органолептический анализ пищевых продуктов.
12. Понятие о метрологии, стандартизации и управления качеством.
13. Влияние ГМО на качество пищевых продуктов.
14.Производство безопасных пищевых продуктов.
15.Специфические особенности общественного питания.
16.Формирование народной кухни.
17.Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами.
18.Развитие профессиональной кулинарии в России.
19. Современные тенденции развития отрасли.
Самобытность народной кухни, отражающая историю народа.
20. Кухни мира и национальные особенности народов России
21. Организационно - правовые формы предприятий общественного питания и учредительные документы, необходимые для регистрации предприятия.
22. Классификация предприятий общественного питания и характеристика их типов
23. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания
24. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.
25. Основные зоны размещения предприятий общественного питания в современных городах.
26. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.
27. Меню: виды, понятие, характеристика.
28. Нормативная документация (сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, ТТК, СТП, ГОСТы, ОСТы и ТУ).
29. Требования к конкретным должностям и профессиям производственного персонала
30. Обязанности, права и ответственность работников общественного питания.

3.5. КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

1. Метод подачи блюд, при котором угощения расставляются на столе в большой посуде, из которой гости кладут порции себе в тарелки?
А. Русский;*
Б. Европейский;
В. Английский;
Г. Французский.

2. Метод подачи блюд, когда официант ставит закуски заранее?
А. Русский;
Б. Европейский; *
В. Немецкий;
Г. Английский.
3. Сколько основных цветов спектра?
А. Два; Б.
Три; * В.
Четыре; Г.
Пять.

4. Какие основные цвета спектра?
А. Красный, синий и жёлтый; *
Б. Красный, зеленый и жёлтый;
В. Красный и синий;

Г. Красный, синий, зелёный и жёлтый.

5. Технология приготовления суть, которой заключается в том, что при приготовлении мяса, рыбы, фруктов и овощей используются специальные вакуумные пакеты?
А. Фудпейринг;
Б. Фламбирование;
В. Сувид(Sous – vid); *
Г. Пакоджеттинг.

6. Наука о наилучших вкусовых сочетаниях продуктов?
А.Фудпейтинг; *
Б.Пакоджеттинг;
В.Фламбирование;
Г. Су вид.

7. Что сильно «завязаны» друг на друга в кулинарии?
А. Сочетание вкуса и цвета;
Б. Композиция и цвет; *
В. Сочетание вкуса и композиции.
Г. Чистота и порядок

8. Гармоничное сочетание гастрономии называется?
А.Фудпейринг;
Б. Су вид;
В. Молекулярная кухня;
Г.Фьюжн кулинария. *****

9. Способ тепловой обработки, предполагающий приготовление пищи плотно, завёрнутой в фольгу, иногда в термостойкую виниловую бумагу или специальные пластиковые пакеты.
А.Папильот; *
Б.Фламбирование;
В.Пидпикание; Г.
Приготовление в вакууме.

10. Поджигание кулинарного изделия, в рецептуру которого входит алкогольный компонент. Чаще является заключительным этапом приготовления блюда, его можно производить в присутствии гостя в зале ресторана.
А.Смоукеры;
Б.Пидпикание;
В.Папильот;
Г.Фламбирование. *****

11. Общественное питание — это:
А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции; ***** Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производст-
вом, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;
В) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей; Г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклату-
ры предоставляемых услуг потребителям.

12. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:
А) для организации производства кулинарной продукции;
Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии; ***** Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

13. В развитии науки о питании большую роль сыграл ученый, по инициативе которого в Петербурге была создана аналитическая лаборатория, в которой производились санитарно-гигиенические исследования пищевых продуктов определения их доброкачественности, а также изучение питательной ценности продуктов питания и их усвояемости:
А) А. П. Доброславин *****
Б) И. М. Сеченов В) Ф.
Ф. Эрисман Г) П. Н.
Лащенков

14. Функциональные особенности технолога общественного питания:
А) Обеспечение составления расчетов по зарплате, начислений и перечислений налогов и сборов в бюджеты разных уровней, платежей в банковские учреждения
Б) Организация производства, составление меню, разработка новых рецептур,контроль санитарных норм *****
В) Руководит рабочим процессом. При этом использует вычислительную технику, коммуникации, обеспечивает систематический выпуск продукции, ориентируясь на производственный план и договора о поставках.
Г) Делает ежедневный учёт о том, как протекает деятельность. Это контроль наличия и состояния продукции, выработка суточной нормы по плану, обеспечение рационального использования.

15. Какими признакам характеризуются предприятия общественного питания?
А) национальностью обслуживающего, контингента национальностью обслуживаемого контингента, климатом окружающей среды, ассортиментом продуктов питания, характером организации производства.
Б) национальностью обслуживающего контингента, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей.
В) национальностью обслуживающего контингента, характеру суточного рациона.
Г) типом , по основному контингенту потребителей, характеру суточного рациона, ассортименту продукции и напитков, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей, характером организации производства. *****

16. Что представляет собой предприятия общественного питания?
А) это предприятие предназначенное для производства соковой продукции
Б) это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия *****
В) это предприятие предназначенное для производства и реализации соковой продукции
Г) это предприятие предназначенное для производства сухие кофейные напитки

17. Тип предприятия ПОП означает, что:
А) это предприятие имеет ассортимент своей продукции для реализации и техническая оснащенность
Б) это предприятие имеет характерный для себя условия обслуживания, отличительный ассортимент продукции для реализации и техническая оснащенность *****
В) это предприятие питания без обслуживания посетителей
Г) это предприятие питания с выпуском консервированной продукции

18. В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают следующие предприятия:
А) кооперативные, заготовочные и специализированные
Б) комплексные, универсальные и комбинированные
В) комплексные, универсальные и специализированные *
Г) комплексные, универсальные и внутриотраслевые

ё9. Что позволяет организовать питание населения на научной основе?
А) маркеты
Б) кооперативы
В) общественное питание *****
Г) небольшое механизированное предприятие

20. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на:
А) постоянно действующие и сезонные *
Б) осенние
В) весенние
Г) круглогодичные

21. Как называлась книга Елены Молоховец, которая вышла в свет 3 июня 1861 года
А.)"Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве" *****
Б) "Настоящий подарок молодым хозяйкам"
В) "Рецепты от Е. Молоховец"
Г) "Кулинарная книга молодым хозяйкам"

22. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?
А) скатерть, приборы, стекла, специи, цветы
Б) скатерть, стекло, тарелки
В) скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи
Г) скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы. *****

23. Салфетка после использования кладется:
А) на тарелку
Б) слева от тарелки *****
В) на колени
Г) закладывается за ворот

24. Кейтеринг это:
А) предоставление услуг ОП вне ресторана *****
Б) предоставление услуг в ресторане
В) предоставление услуг на предприятиях
Г) предоставление услуг на транспорте;

25. Рюмки рейнвейна используют для подачи?
А) красных вин
Б) шампанского
В) водки
Г) белых вин *****

26. Продолжительность проведения банкета-фуршета?
А) 1-2 часа*

Б) 2-3 часа
В) 1-3 часа
Г) 2-4 часа.

27. Воскресный бранч - это:
А) семейный обед*
Б) ритуальный обед
В) комплексный обед.
Г) обед на природе

28. Континентальный завтрак это?
А) завтрак туриста *
Б) завтрак бизнесмена
В) завтрак школьника;
Г) завтрак спортсмена

29. Какие виды мяса не употребляют туристы из стран Востока?
А) говядину
Б) птицу
В) баранину
Г) свинину *

30. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?
А) жаркое по-домашнему
Б) паста *
В) каши
Г) блины

31. Фуа-гра:
А) **паштет из печени ***
Б) паштет из мяса
В) паштет из сыра.
Г) паштет из морской капусты

32. От чего зависит и как оценивается качество пищевого белка: А) от содержания в нем незаменимых аминокислот Б) от содержания в нем заменимых аминокислот
В) от соотношения в нем незаменимых и заменимых аминокислот*
Г) от влажности

33. Распад питательных веществ, их окисление, выведение из организма продуктов распада называется:
А) основной обмен
Б) ассимиляция
В) диссимиляция *
Г)дискриминация

34. Перечислите продукты, которые служат важнейшим источником кальция:
А) мясо, рыба, птица
Б) шоколад
В) молочные продукты *
Г) овощи

35. Позеленевшие клубни картофеля содержат:
А) лектины

Б) соланин *
В) цианогенные гликозиды
Г) сахар

36. Избыточное поступление витаминов с пищей в организм человека это:
А) авитаминоз
Б) гиповитаминоз
В) гипервитаминоз *
Г) дисбактериоз

37. Какой режим является оптимальным для сбалансированного питания?
А) не менее 3-х раз в сутки *
Б) не менее 4-х раз в сутки
В) не менее 2-х раз в сутки.
Г) более 7 раз в сутки

38. Меню скомплектованного питания составляется?
А) по заказам организаций и отдельных лиц
Б) на предприятиях с постоянным контингентом питающихся
* В) на предприятиях быстрого питания. Г) только в школьных
столовых.

39. Недостаток какого жирорастворимого витамина в организме ребёнка вызывают заболевание «рахит»?
А) Д (кальциферол) *
Б) Е (токоферол)
В) А (ретинол).
Г) С (аскорбат)

40. Потребление каких из перечисленных продуктов питания необходимо ограничивать людям пожилого возраста?
А) яблоки
Б) щавель *
В) лимоны.
Г) арбуз

41. Кем формируется торговый ассортимент?
А) потребителем
Б) организацией торговли *
В) производителем.
Г) администрацией организации

42. Что означает сложный ассортимент?
А) небольшое количество наименований
Б) набор однородных товаров
В) значительное количество наименований *
Г) группа идентичного пищевого сырья

43. Какой товар относится к сопутствующим?
А) выполняющий вспомогательные функции *
Б) основные
В) простые.
Г) органический

44. Назовите одну из товарных стадий:

А) приемочный контроль
Б) окончательный контроль готовой
продукции В) реализация товаров * Г)
транспортирований

45. Работники общественного питания проходят медицинский осмотр терапевта и дерматовенеролога:
А) 1 раз в год
Б) 1 раз в месяц
В) 1 раз в 6 месяцев *
Г) 1 раз в 5 лет

46. Какие инфекции могут передаваться с яйцами и яичными продуктами?
А) бруцеллез
Б) сальмонеллез *
В) туберкулёз
Г) ГРИПП

47. Сервизная должна располагаться?
А) рядом со складом
Б) рядом с моечной столовой посуды *
В) рядом с охлаждаемой камерой
Г) рядом с гардеробом

48. В состав десертного прибора входит:
А) вилка, нож
Б) вилка, нож, ложка *
В) вилка, ложка Г)
вилка, ложка, лопатка.

49. Что следует добавить в колу, что бы сделать ее более тонизирующей?
А) сахарный сироп
Б) лимонный сок *
В) ангостуру
Г) греннадин

50. До какой температуры следует нагревать белое вино перед подачей?
А) до 20 С
Б) до 16 С
В) до 18^0 С, но предварительно откупорить
Г) не следует нагревать*

51. Какие требования по технике безопасности могут предъявляться к официанту
А) просматривать полученную посуду на наличие трещин и сколов * Б) следить за исправностью пожарной безопасности в зале ресторана В) открывать бутылки с шампанским вне зала ресторана Г) складировать пищевое сырье

52. Как не следует поступать, если гость недоволен процедурой подачи пищи, сравнивая ее с сервисом в других ресторанах
А) рассказать особенности технологии приготовления и подачи блюд в ресторане
Б) спорить с посетителем, доказывая свою компетентность *
В) пригласить в зал ресторана метрдотеля или шеф-повара
Г) писать заявление об увольнении

53. Какие овощи и фрукты разрешается есть руками?
А) манго, персики, оливки, редис
Б) крыжовник, артишоки, бананы, виноград *
В) спаржу, сливу, абрикосы
Г) огурцы и томаты

54. Как понять официанту, что гость закончил есть?
А) приборы сложены на тарелке крестом, при этом ручка ножа указывает н а четыре часа, а ручка вилки-на восемь часов
Б) оба приборы лежат ручками на столе, а другими концами на тарелке
В) оба прибора лежат на тарелке параллельно друг другу, показывая ручками на пять часов *
Г) гость вышел из-за стола

55. В эту эпоху стали зарождаться основы национальных кухонь
А) в эпоху средневековья * Б) в эпоху возрождения В) в эпоху
палеолита Г) в эпоху эллинов

56. В конце XII в. благодаря улучшению условий жизни и благосостояния крестьяне стали чаще употреблять в пищу:
А) зерновые и бобовые культуры
Б) вино- водочную продукцию
В) мясо, рыбу, сыры * Г) кашу,
лепешки, хлеб

57. **Основу питания синьоров составляли:**
А) каши, хлеб, крупы
Б) мясо с гарниром из овощей, дичь, рыба *
В) зерновые и бобовые культуры
Г) овощи и фрукты

58. Начиная с XIV в. рост численности населения привел к тому что:
А) возросло потребление мяса
Б) потребление мяса стало снижаться *
В) потребление зерновых стало снижаться
Г) все осталось неизменным

59. В 1756 г. императрица Елизавета Петровна потребовала своим указом:
А) продавать напитки только в царевых кабаках.
Б) запретить посадским людям приготовление домашнего питья
В) построить казенные винокуренные заводы в каждой губернии *
Г) сократить потребление мяса

60. Один из первых трактиров в Москве появился в переулке между Верхними торговыми и Тенняными торговыми рядами и назывался :
А) «питейный»
Б) «Литейный»
В) «Истерийский»
* Г) «Сатиричный»

61. Типичными предприятиями питания в России в XIX – начале XX вв. были:
А) трактиры и рестораны *
Б) клубы и бары

В)футкорты и булочные
Г) харчевни и корчмы

62. Кабак- это
А)питейное заведение для простого народа, где подавались хмельные напитки. Кабак представлял собой огромную комнату с простой обстановкой * Б) ресторан низшего разряда, расположенный у дороги В) заведение, в котором посетители могли выпить чая
Г) закусочное заведение, в котором можно было отведать первые и вторые блюда, закус-ки, а также выпить водки

63. Харчевня –это
А) это питейное заведение для простого народа, где подавались хмельные напитки
Б) закусочное заведение, в котором можно было отведать первые и вторые блюда, закус-ки, а также выпить водки *
В) заведение, в котором посетители могли выпить чая
Г) ресторан низшего разряда, расположенный у дороги

64. Чайная- это
А) ресторан низшего разряда, расположенный у дороги
Б) закусочное заведение, в котором можно было отведать первые и вторые блюда, закус-ки, а также выпить водки
В) заведение, в котором посетители могли выпить чая *
Г) это питейное заведение для простого народа, где подавались хмельные напитки

***65.* Трактир –это**
А) заведение, в котором посетители могли выпить чая
Б) это питейное заведение для простого народа, где подавались хмельные напитки
В) закусочное заведение, в котором можно было отведать первые и вторые блюда, закус-ки, а также выпить водки
Г) ресторан низшего разряда, расположенный у дороги *

66. Ресторан -
А) изготавливает, реализует и организует потребление широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных продуктов. *
Б) занимается изготовлением и реализацией широкого ассортимента смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских и булочных изделий.
В) изготавливает и реализует различные блюда, изделия и напитки в ограниченном ассор-тименте.
Г) изготавливает ограниченный ассортимент несложных блюд из определенного вида сы-рья.

67. Закусочная -
А) изготавливает, реализует и организует потребление широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных продуктов.
Б) занимается изготовлением и реализацией широкого ассортимента смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских и булочных изделий.
В) изготавливает и реализует различные блюда, изделия и напитки в ограниченном ассор-тименте.
Г) изготавливает ограниченный ассортимент несложных блюд из определенного вида сы-рья. *

68. Кафе -

А) изготавливает, реализует и организует потребление широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных продуктов.

Б) занимается изготовлением и реализацией широкого ассортимента смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских и булочных изделий.

В) изготавливает и реализует различные блюда, изделия и напитки в ограниченном ассортименте. *

Г) изготавливает ограниченный ассортимент несложных блюд из определенного вида сырья.

69. Бар -

А) изготавливает, реализует и организует потребление широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных продуктов.

Б) занимается изготовлением и реализацией широкого ассортимента смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских и булочных изделий. *

В) изготавливает и реализует различные блюда, изделия и напитки в ограниченном ассортименте.

Г) изготавливает ограниченный ассортимент несложных блюд из определенного вида сырья.

70. Для какого заведения характерен высокий уровень комфорта и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.

А) Бар

Б) Столовая

В) Закусочная

Г) Ресторан *

3.6. Вопросы к зачету по дисциплине

1.Какие функции выполняют предприятия общественного питания?

2.Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?

3.Какие методы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?

4.Первые кулинарные школы.

5.Цели и задачи проведения кулинарных выставок и соревеновай.

6.Кухонные инструменты для украшения блюд.

7.Какие формы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?

8.Перечислить виды торговых помещений.

9.Назначение аванзала?

10. Назначение сервизной?

11. Перечислить функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.

12. Какие помещения входят в группу производственных?

13. Каково назначение овощного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в овощном цехе.

14. Каково назначение мясо-рыбного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в мясо-рыбном цехе.

15. Знаменитые кулинарные мастера.

16. Каково назначение горячего цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в горячем цехе.
17. Каково назначение холодного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.
18. На какие основные группы подразделяют работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей
19. Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?
20. Какие нормативные документы используют при определении цены на готовые блюда и изделия, а также при приготовлении различных блюд и изделий.
21. Назначение, виды и характеристика меню.
22. Классификация способов кулинарной обработки продуктов.
23. Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.
24. Характеристика столовой посуды. Виды и назначение столовой посуды
25. Виды и характеристика столовых приборов.
26. Назовите принципы кулинарии, связанные с национальными и религиозными особенностями различных народов мира.
27. Состояние и перспективы развития общественного питания на современном этапе.
28. Дать характеристику производственной программы предприятия питания с полным производственным циклом;
29. Дать характеристику производственной программы специализированного заготовочного предприятия;
30. Принципы рационального питания;
31. По каким показателям дифференцируется потребность в основных пищевых веществах различных групп населения?
32. Дать характеристику стеклянной и хрустальной посуды для подачи напитков;
33. Как определяется потребность организма человека в основных пищевых веществах и энергии?
34. Как расходуется энергия в организме человека?
35. Режим питания. Рекомендации по распределению суточной нормы основных пищевых веществ.
36. Обязанности инженера-технолога на производстве.
37. Виды инвентаря, применяемого в отдельных производственных цехах: овощном, мясорыбном, горячем, холодном, кондитерском. Назначение инвентаря.
38. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая посуда. Характеристика внешнего вида, размеров, назначения. Характеристика и назначение столовых приборов.
39. Назовите известные заведения общественного питания в городе Ульяновске и дайте им характеристику во видам предлагаемых им услуг.
40. Миссия заведений общественного питания.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.

4.1. Оценка ответов на вопросы входного контроля

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умения ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

Критерии оценки

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- владение терминологией.

Критерии оценок входного контроля

Итоговая оценка	Оценка входного контроля	Количество решенных заданий теста
Отлично	80-100 баллов	13
Хорошо	60-79 баллов	10
Удовлетворительно	45-59 баллов	7
Неудовлетворительно	менее 45 баллов	1-6

Максимальный балл (100 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа соответствует всем критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Средний балл (50 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг -плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа частично соответствует всем критериям или полностью соответствует некоторым критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Баллы не ставятся, если:

обучающийся не ответил ни на один вопрос входного контроля, отсутствуют качества, указанные выше для получения более высоких оценок

4.2. Критерии рейтинговых оценок по курсу «Введение в специальность»:

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

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» зачёт выставляется без опроса студентов по результатам рефератов, других работ, выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на занятиях. **Оценка за «автоматический» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.** Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачёт в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачёт, полученные этими студентами, не могут превышать** 45 баллов.

4.3. Оценивание качества устного ответа при итоговой аттестации обучающегося (зачете)

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, понимание обучающимся его сути;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе на вопрос;

Владение практическими умениями ведения научного исследования.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками ***«зачтено»*** или ***«не зачтено»*** по следующим критериям:

Зачтено **(45 баллов)** ставится, если:

- прочно усвоил предусмотренный программный материал;
- правильно, аргументировано ответил на все вопросы, с приведением примеров;
- показал глубокие систематизированные знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников: теорию связывает с практикой, другими темами данного курса, других изучаемых предметов.
- без ошибок выполнил практическое задание.

Обязательным условием выставленной оценки является правильная речь в быстром или умеренном темпе.

Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на лабораторно-практических занятиях.

Не зачтено **(менее 45 баллов)** ставится, если:

- не раскрыто 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.

4.4. Оценивание работы обучающегося на практических занятиях

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе, самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи;

Владения практическими умениями ведения научного эксперимента.

активное участие в процессе лабораторно-практического занятия,

самостоятельность выполнения анализов,

свободное владение материалом,

полные и аргументированные ответы на вопросы,

твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,

полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в процессе лабораторного занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

0,5 баллов - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

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

4.5. Оценивание качества подготовленного реферата:

Ожидаемые результаты:

- знание важнейших факторов общественного питания на повседневную жизнь общества;
- умение использовать источники информации в области общественного питания на современном этапе его развития.
; представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора;
- владение методологией ведения основной нормативно-технической документацией в области общественного питания;
- исследований в области кулинарии и организации общественного питания
- навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.

№	Критерии оценки реферата	Баллы
1	Общее оформление реферата	**0,5**
2	Соответствие темы и содержания	**0,5**
3	Умение формулировать актуальность темы, цель, задачи	**0,5**
4	Раскрытие темы в основных разделах	**1**
5	Умение анализировать литературу и делать выводы	**1**
6	Умение отвечать на вопросы	**1**
7	Количество литературных источников	**0,5**
8	Общая оценка	**5**

4.6. Оценивание выступления с докладом и презентацией:

Ожидаемые результаты:

- знание важнейших факторов влияющих на качество предлагаемой пищевой продукции в общественном питании;

- умение использовать источники информации в области технологии и организации общественного питания; полученному - заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач; представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора;

- владение методологией ведения основной нормативно-технической документацией в области общественного питания

Критерии оценки:

-соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;

- демонстрация понимания темы, умения критического анализа информации; знания теоретических основ и факторов, влияющих на точность на качество предлагаемой пищевой продукции в общественном питании; обобщения информации с помощью таблиц, схем, рисунков; способности делать аргументированные выводы; оригинальную и креативную презентацию доклада.

Пороги оценок:

8 баллов – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; показал понимание темы, умения критического анализа информации; знания теоретических основ и факторов, влияющих на качество пищевой продукции, достижения отечественной науки и техники и зарубежный опыт; обобщил информацию с помощью таблиц, схем, рисунков; сформулировал аргументированные выводы; оригинальность и креативность при подготовке презентации.

5 балла – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; не достаточно четко выражено понимание темы, демонстрирует навык сбора информации на заданную тему; отсутствует обобщение информации с помощью таблиц, схем, рисунков; презентация выполнена по шаблону.

2 баллов – не соответствие выступления теме, отсутствуют понимание темы, обобщение информации, выводы и презентация.

4.7. Оценивание тестирования:

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** теоретических основ научного исследования;

Умения использовать знания о способах и различных методах ведения документации в системе общественного образования.

Владения методами и приёмами анализа технологии и организации общественного питания.

Пороги оценок:

5 баллов - 86-100 % правильных ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи.

4 балла - Более 71 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи.

3 балла - Не менее 51 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации.

О **баллов - Менее 50 %** ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи.

Преподаватель _____ И.И. Шигапов