

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

**«Технология кулинарной продукции за рубежом»**

Направление подготовки:

19.03.04 **Технология продукции и организация общественного питания**  
прикладной бакалавриат

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

Квалификация выпускника **-бакалавр**

Форма обучения - **заочная, очно-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 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.

### 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 ПООП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<b>Знает:</b> основные типы технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	9-10	занятия лекционного и практического типа	реферат, доклад с презентацией, мастер-класс, круглый стол, тестовые задания, собеседование, контрольная работа, коллоквиум
		<b>Умеет:</b> использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, анализировать, обобщать и воспринимать информацию, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	9-10	занятия лекционного и практического типа	реферат, доклад с презентацией, мастер-класс, круглый стол, тестовые задания, собеседование, контрольная работа, коллоквиум
		<b>Владеет:</b> измерением основных параметров технологических процессов, свойствами сырья, полуфабрикатов и качеством готовой продукции, организацией и осуществлением технологического процесса производства продукции питания	9-10	занятия лекционного и практического типа	реферат, доклад с презентацией, мастер-класс, круглый стол, тестовые задания, собеседование, контрольная работа, коллоквиум
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции диетического питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения	<b>Знает:</b> приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения	9-10	занятия лекционного и практического типа	реферат, доклад с презентацией, мастер-класс, круглый стол, тестовые задания, собеседование, контрольная работа, коллоквиум
		<b>Умеет:</b> обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения	9-10	занятия лекционного и практического типа	реферат, доклад с презентацией, мастер-класс, круглый стол, тестовые задания, собеседование, контрольная работа, коллоквиум
		<b>Владеет:</b> техническими средствами и технологиями с учетом экологических последствий их применения	9-10	занятия лекционного и практического типа	реферат, доклад с презентацией, мастер-класс, круглый стол, тестовые задания, собеседование, контрольная работа, коллоквиум

Компетенция ПК - 1 также формируется в ходе освоения дисциплины –Технология приготовления и оформления ресторанной продукции,

Контроль качества производства кулинарной продукции, Введение в специальность, Технология кондитерских изделий, Технология мучных изделий, Технология продуктов детского питания, Технология продуктов функционального питания, Кухни мира, Технология кулинарной продукции за рубежом, Товароведение и экспертиза потребительской продукции, Технология приготовления сладких блюд и напитков, Барное дело, Производственная практика по ППНиОПД, Технологическая практика, Преддипломная, Государственная итоговая аттестация *Компетенция ПК – 4* также формируется в ходе освоения дисциплины Комплексное оснащение ресторанов, Технология приготовления и оформления ресторанной продукции, Технология хранения пищевого сырья и готовой продукции, Технология мучных изделий, Технология кондитерских изделий, Технология продуктов функционального питания, Технология продуктов детского питания, Технология кулинарной продукции за рубежом, Технологическая практика, Государственная итоговая аттестация. Для изучения данной дисциплины студентам необходимо усвоить разделы базовых дисциплин, перечисленных выше.

## 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

### Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
2	Коллоквиум (устный опрос)	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования педагогического работника с обучающимися	Вопросы по темам/разделам дисциплины, входный контроль
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
4	Круглый стол, дискуссия	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень тем, дискуссии
6	Собеседование	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.	Комплект вопросов для устного опроса студентов. Перечень вопросов к занятиям. Задания для практического занятия. Вопросы для самостоятельного изучения. Вопросы по темам/разделам дисциплины
7	Мастер-класс	Форма <i>познания посредством активной деятельности</i> обучающегося, <i>решающего индивидуально и совместно поставленную перед ним задачу</i> по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень тем
8	Экзамен	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к экзамену

**ПРОГРАММА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛИРУЕМЫХ  
КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:  
«ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ»**

<b>№</b>	<b>Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*</b>	<b>Код контролируемой компетенции (или ее части)</b>	<b>Наименование оценочного средства**</b>
1	Основная характеристика сырья для производства кулинарных изделий за рубежом	ПК-1,ПК-4	Входной контроль круглый стол, собеседование, реферат, доклад с презентацией
2	Технология приготовления различных групп кулинарной продукции за рубежом		круглый стол, мастер-класс, тест, собеседование, коллоквиум, реферат, доклад с презентацией
3	Кухни стран ближнего зарубежья		тест
4	Кухни стран Европы		реферат, доклад с презентацией собеседование мастер-класс контрольная работа, тест
5	Кухни стран Америки		реферат, доклад с презентацией Контрольная работа, коллоквиум

**ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,  
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
10 семестр	экзамен				
ПК-1	<b>Знает:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой диетической продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Обучающийся не знает основные типы технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой диетической продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основных технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс 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 твердо 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.
	<b>Умеет:</b> использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Не умеет использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	В целом успешное, но не системное умение использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс 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.
	<b>Владет:</b> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров	Обучающийся не владеет методами способностью использовать технические средства для измерения	В целом успешное, но не системное владение техническими средствами для измерения основных параметров	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся	Успешное и системное владение способностью осуществлять: технические средства для измерения

	технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	отдельными ошибками владение технологиями: кормления различных видов рыб; применения оборудования для изготовления кормов и комбикормов.	основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
ПК-4	<b>Знает:</b> и определяет приоритеты в сфере производства диетической продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения	Обучающийся не знает приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения; плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения, 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 твердо 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.
	<b>Умеет:</b> использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Не умеет использовать научно -техническую информацию для анализа эффективности использования и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства диетической	В целом успешное, но не системное умение использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства диетической продукции питания; выбирать	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.



	<p>выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.</p>		
	<p><b>Владеет:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию и определяет приоритеты в сфере производства диетической продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p>	<p>Обучающийся не владеет методами разработки мероприятия по совершенствованию и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение технологиями: мероприятия по совершенствованию и определяет приоритеты в сфере производства диетической продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p>	<p>Успешное и системное владение способностью осуществлять мероприятия по совершенствованию и определяет приоритеты в сфере производства диетической продукции питания, обосновывать принятие конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p>

### **3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Контрольные вопросы промежуточной аттестации (по итогам изучения раздела)**

##### **Вопросы коллоквиумов**

1. Ассортимент и технология приготовления холодных напитков в странах Востока
2. Ассортимент и технология приготовления холодных напитков в странах Запада
3. Блюда из картофеля и овощей. Особенности приготовления блюд в Корее
4. Блюда из картофеля и овощей. Особенности приготовления блюд в Канаде
5. Бутерброды. Отличительные особенности приготовления бутербродов разных стран
6. Использование пряностей и приправ в технологии различных блюд и напитков.
7. Напитки, их классификация, особенности потребления.
8. Основные технологические приемы, характерные для различных национальных кухонь.
9. Особенности приготовления блюд из круп и макаронных изделий в различных регионах мира.
10. Особенности приготовления блюд из мяса говядина
11. Особенности приготовления блюд из мяса свинина
12. Особенности приготовления блюд из мяса козлятина
13. Особенности приготовления блюд из мяса баранина
14. Особенности приготовления блюд из птицы и дичи.
15. Формирование вкуса, требования к качеству.
16. Особенности приготовления закусок в различных регионах мира. Требования к качеству.
17. Особенности приготовления сладких блюд в различных странах
18. Особенности приготовления чая в различных странах
19. Особенности формирования вкуса кулинарной продукции.
20. Особенности формирования вкуса сладких блюд.
21. Отличительные особенности приготовления блюд из бобовых

##### **3.1.1.Входной контроль**

1. Кулинарные полуфабрикаты
2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания
3. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов
4. Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания
5. Контроль качества и управление качеством продукции общественного питания
6. Критерии качества продукции и пищевая ценность продукции
7. Безопасность продукции
8. Классификация супов
9. Предварительная тепловая обработка отдельных компонентов для супов
10. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов
11. Ассортимент и особенности приготовления соусов
12. Продукции общественного питания из картофеля, овощей, плодов, ягод и грибов
13. Продукция из круп, бобовых к макаронных изделий
14. Продукция общественного питания из мяса и мясопродуктов
15. Продукция общественного питания из мяса птицы
16. Продукция общественного питания из рыбы, нерыбных морепродуктов и

речных раков

17. Продукция общественного питания из яиц, яичных продуктов и творога
18. Холодные закуски
19. Классификация сладких блюд
20. Классификация напитков
21. Продукция общественного питания из муки
22. Продукция общественного питания из быстрозамороженных и консервированных пищевых продуктов
23. Кулинарная продукция для детского, диетического и других видов специального питания

### **3.2. Вопросы итоговой аттестации – экзамену**

1. Характеристика основных видов сырья и пищевых продуктов, используемых в приготовлении кулинарной продукции в странах Америки, Африки, Юго-Восточной Азии, Ближнего Востока.
2. Основные технологические приемы, характерные для различных национальных кухонь.
3. Особенности формирования вкуса кулинарной продукции.
4. Пряности и приправы, их характеристика. Роль и значение пряностей в технологии кулинарной продукции за рубежом.
5. Использование пряностей и приправ в технологии различных блюд и напитков.
6. Бутерброды. Отличительные особенности приготовления бутербродов.
7. Особенности приготовления закусок в различных регионах мира. Требования к качеству.
8. Технология приготовления блюд из рыбы. Отличительные особенности.
9. Особенности технологии приготовления блюд из нерыбных продуктов моря в странах Юго-Восточной Азии. Ассортимент, требования к качеству.
10. Особенности приготовления блюд из мяса (говядина, свинина, козлятина, баранина, косуля и др.).
11. Особенности приготовления блюд из птицы и дичи. Формирование вкуса, требования к качеству.
12. Особенности приготовления блюд из круп и макаронных изделий в различных регионах мира.
13. Отличительные особенности приготовления блюд из бобовых. Ассортимент, требования к качеству.
14. Блюда из картофеля и овощей. Особенности приготовления блюд в Корее, Канаде, США и др. странах.
15. Роль и значение сладких блюд в питании народов мира.
16. Особенности формирования вкуса сладких блюд.
17. Особенности приготовления сладких блюд в Канаде, США, Израиле.
18. Напитки, их классификация, особенности потребления.
19. Особенности приготовления чая в
20. .
21. Подача блюд в индийской кухне.
22. Кухня Турции.
23. Запреты в употреблении некоторых видов продуктов в Индии.
24. Глоссарий испанской кухни
25. Грузинская кухня. странах Ближнего Востока, ассортимент, особенности подачи.
26. Ассортимент и технология приготовления холодных напитков в различных странах мира.
27. Кухни стран Юго-Восточной Азии.
28. . Французские соусы
29. . Режим питания в Англии.

30. . Французская кухня.
31. . Глоссарий кухни стран Юго-Восточной Азии.
32. Испанские десерты
33. . Кухни скандинавских стран.
34. Глоссарий индийской кухни.
35. Последовательность подачи блюд в китайской кухне.
36. Немецкая кухня. 8. Национальные блюда Финляндии.
37. Режим питания в Испании. 10.Итальянская кухня.
38. Последовательность подачи блюд в Арабской кухне.
39. Особенности обработки продуктов в корейской кухне.
40. Испанская кухня.
41. Требования к качеству макаронных изделий в итальянской кухне.
42. Глоссарий арабской кухни. 16.Кухни стран Восточной Европы.
43. Индийские специи и приправы.
44. .Особенности производства турецких сладостей.
45. .Кухни стран СНГ. 20.Особенности венгерской кухни.
46. Специи и приправы Испании.
47. .Английская кухня.
48. Роль сыров во французской кухне.
49. Холодные закуски испанской кухни.
50. Арабская кухня.
51. .Традиции английского чаепития
52. Режим питания в Италии.
53. .Запреты в употреблении некоторых видов продуктов в Арабских странах.
54. Кухни стран Кавказа.
55. .Глоссарий болгарской кухни.
56. Режим питания в Арабских странах.
57. .Польская кухня.
58. Глоссарий итальянской кухни.
59. .Режим питания в Японии и Корее.
60. Правила подачи блюд и сервировка стола в странах Юго-Восточной Азии
61. .Степень прожаривания мяса в Английской кухне.
62. .Режимы питания в Индии.
63. Традиции православия в русской кухне
64. Особенности венгерской кухни
65. Мучные блюда и изделия в кухнях Кавказа
66. .Блюда стран Средней Азии и Казахстана.
67. Отличительные особенности кухни Дании и Норвегии
68. .Итальянские десерты
69. Что включает разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья
70. Как организуется и осуществляется контроль технологического процесса производства кулинарной национальной продукции на отдельных участках предприятия питания
71. Назовите основные операции и принципы нового технологического оборудования
72. Как проводят стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой кулинарной национальной продукции
73. Как проводят технический контроль и управление качеством производства кулинарной национальной продукции
74. Как проводится планировка и оснащение предприятий питания

<p><b>Технологический</b> <b>-ФГБОУ</b> <b>ВО</b> <b>Ульяновский ГАУ</b></p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1</b> <b>По дисциплине <u>Технология кулинарной продукции за рубежом</u></b> <b>Направление <u>Технология продукции и организация общественного питания</u></b> <b>Факультет <u>Агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств</u></b> <b>Курс 4</b> <b>Кафедра технологии переработки с.-х. продукции и пищевых производств</b></p>
--	--

1. Особенности приготовления блюд из круп и макаронных изделий в различных регионах мира
2. Составить технологическую карту напитков, их классификация, особенности потребления.
3. Охарактеризуйте основные технологические приемы, характерные для различных кухонь ближнего зарубежья (белорусская).

### **3.3. Темы рефератов (эссе, докладов, сообщений)**

1. Технология кулинарной продукции в итальянской кухне
2. Технология кулинарной продукции в французской кухне
3. Технология кулинарной продукции в немецкой кухне
4. Технология кулинарной продукции в польской кухне
5. Технология кулинарной продукции в венгерской кухне
6. Технология кулинарной продукции в английской кухне
7. Технология кулинарной продукции в кухне США
8. Технология кулинарной продукции в кухне Канады
9. Технология кулинарной продукции в Египетской кухне
10. Технология кулинарной продукции в кухнях Саудовской Аравии
11. Технология кулинарной продукции в кухнях Сирии,
12. Технология кулинарной продукции в кухнях Ливии,
13. Технология кулинарной продукции в кухнях Ирана
14. Технология кулинарной продукции в кухнях Китая
15. Технология кулинарной продукции в кухнях Японская кухня»
16. Технология кулинарной продукции в кухнях Индийская кухня
17. Технология кулинарной продукции в кухнях России
18. Технология кулинарной продукции в кухнях Украины
19. Технология кулинарной продукции в кухнях Белоруссии
20. Технология кулинарной продукции в Татарской кухне
21. Технология кулинарной продукции в Казахской кухне
22. Технология кулинарной продукции в кухнях Мордовии
23. Технология кулинарной продукции в кухнях Грузии
24. Технология кулинарной продукции в кухнях Армении
25. Технология кулинарной продукции в кухнях Айзербайжана

26. (Технология кулинарной продукции в кухнях Узбекистана
27. Технология кулинарной продукции в кухнях Таджикистана
28. Технология кулинарной продукции в кухнях Туркменистана
29. Технология кулинарной продукции в Еврейской кухне

### **3.4. Тематика самостоятельной работы (реферат)**

1. Особенности технологии кулинарной продукции в кухне народов Магриба.
2. Особенности технологии кулинарной продукции в США.
3. Особенности приготовления сладких блюд в Канаде.
4. Технология приготовления кулинарной продукции в странах Южной Америки.
5. Основные технологические приемы, при приготовлении блюд в Мексике.
6. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции в странах Индонезии и Малайзии.
7. Особенности ведической кухни. Ассортимент блюд, технология приготовления, требования к качеству.
8. Технология кулинарной продукции в Корее, Вьетнаме. Особенности формирования вкуса.
9. Особенности технологии кулинарной продукции в Тайской кухне.
10. Особенности приготовления вторых горячих блюд в кухне Алжира, Туниса, Марокко.
11. Особенности питания народов Болгарии.
12. Особенности питания жителей Скандинавских стран
13. Особенности питания во Франции.
14. История развития французской кулинарии.
15. Взаимное влияние кулинарий мира.
16. Особенности технологии приготовления блюд народов Юго-Восточной Азии
17. Пряности и приправы в кухнях мира.
18. Особенности питания народов Африки
19. Банкетные блюда во Франции.
20. Соусы Испании
21. Испанские закуски тапас
22. Хамон, виды и особенности производства
23. Итальянская паста. Блюда и технология
24. Виды ризотто в Италии.
25. Срезидемноморская кухня
26. Швабская кухня

### **3.5. Вопросы и задания для подготовки к практическим занятиям**

#### ***Тема № 1. Кухни стран ближнего зарубежья***

***Цель*** – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

***Содержание.*** Общая характеристика питания народов Украины, Белоруссии, Средней Азии и Казахстана, Закавказья, стран Балтии. Классификация блюд и кулинарных изделий. Ассортимент блюд национальной кухни. Виды тепловой обработки. Особенности питания. Традиции и обычаи.

#### ***Вопросы для самопроверки***

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни

Какие специфические продукты употребляют

Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают

Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

Вопросы и задания для самостоятельной работы

Подготовить технологические карты на блюда « Цепелинай» Подготовить технологические схемы на блюдо « Куэрдак из конины»

Эссе, рефераты или доклады по теме

Основные черты Украинской кухни

Общие черты и различия кухонь Кавказа Специфика блюд Казахстана

### ***Тема 2. Кухни стран Восточной Европы***

**Цель** – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

**Содержание.** Особенности питания народов Болгарии, Польши, Венгрии, Словакии, Чехии, Словении, Черногории. Ассортимент и особенности использования сырья, виды тепловой обработки. Правила использования пряностей и приправ. Режимы питания. Ассортимент блюд национальных кухонь.

#### ***Вопросы для самопроверки***

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни

Какие специфические продукты употребляют

Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают

Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

Вопросы и задания для самостоятельной работы

Подготовить технологические карты на блюда « таратор» Подготовить технологические схемы на блюдо « Ажвар» Эссе, рефераты или доклады по теме

Влияние арабской кухни на формирование кухни

Болгарии Чешские блюда из теста

### ***Тема 3. Кухни стран Западной Европы.***

**Цель** – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

**Содержание.** Особенности питания народов Италии, Германии, Англии, Испании, Швейцарии, Австрии, Греции. Ассортимент и особенности использования сырья, виды тепловой обработки. Правила использования пряностей и приправ. Режимы питания. Ассортимент блюд национальных кухонь. Технология производства.

#### ***Вопросы для самопроверки***

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни Какие специфические продукты употребляют Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают

Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов

Каков режим питания

#### ***Вопросы и задания для самостоятельной работы***

Подготовить технологические карты на блюда « Мусака» Подготовить технологические схемы на блюдо « Тапас»

Специфические способы производства блюд из свинины в Германии Десерты Австрии

### ***Тема 4. Кухни Скандинавских стран***

**Цель** – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

**Содержание.** Особенности питания народов Финляндии, Швеции, Норвегии, Дании. Ассортимент и особенности использования сырья, виды тепловой обработки. Правила использования пряностей и приправ. Режимы питания. Ассортимент блюд национальных кухонь. Технология производства

**Вопросы для самопроверки**

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни

Какие специфические продукты употребляют

Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают

Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

**Вопросы и задания для самостоятельной работы**

Подготовить технологические карты на блюда « Сельдь в сладкой заливке»

Подготовить технологические схемы на блюдо « Бабушкин кашель»

**Тема 5. Арабская кухня.**

**Цель** – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

**Содержание.** Влияние религиозных верований на особенности питания народов. Ассортимент и особенности использования сырья, виды тепловой обработки. Запреты в питании. Правила использования пряностей и приправ. Режимы питания, последовательность подачи блюд. Ассортимент блюд и технология производства.

**Вопросы для самопроверки** Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни  
Какие специфические продукты употребляют  
Какие виды мяса используются  
Какие соусы характерны  
Какие виды супов преобладают  
Какие специи и пряности широко используются в блюдах  
Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов  
Каков режим питания

**Вопросы и задания для самостоятельной работы**

Подготовить технологические карты на блюда « Тажин»  
Подготовить технологические схемы на блюдо « Халва из манной крупы»

**Тема 6. Еврейская кухня**

**Цель** – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

**Содержание** Влияние религиозных верований на особенности питания народа. Ассортимент и особенности использования сырья, виды тепловой обработки. Понятие о кошерности питания. Запреты в питании. Режим питания. Ассортимент блюд и технология производства.

**Вопросы для самопроверки**

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни

Какие специфические продукты употребляют

Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают



Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

**Вопросы и задания для самостоятельной работы**

Подготовить технологические карты на блюда « Цимес» Подготовить технологические схемы на блюдо « Тавага» Эссе, рефераты или доклады по теме Ограничения в питании Влияние религиозных обычаев на структуру питания евреев

**Тема 7. Кухни стран Юго-Восточной Азии**

**Цель** – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

**Содержание** Китайская, тайская и корейская кухни.

Режимы питания, способы сервировки столов.

Правила этикета. Особенности используемой для приготовления блюд кухонной посуды.

Использование нетрадиционного сырья, способы его обработки. Стили приготовления.

Ассортимент и технология производства национальных блюд.

**Вопросы для самопроверки**

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни

Какие специфические продукты употребляют

Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают

Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

**Вопросы и задания для самостоятельной работы**

Подготовить технологические карты на блюда « Суси» Подготовить технологические схемы на блюдо « Сасими» Эссе, рефераты или доклады по теме Ассортимент рыбы и нерыбных продуктов моря в питании Блюда из риса в Китае Блюда из лапши.

**Тема 8. Индийская кухня**

**Цель** – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

**Содержание** Традиции, обычаи, религиозные убеждения и их влияние на питание народов Индии. Вегетарианство. Особенности подачи блюд, Специи и пряности в питании.

Правила, соблюдаемые при приготовлении пищи для различных каст. Ассортимент, рецептуры и технология производства национальных блюд.

**Вопросы для самопроверки**

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни

Какие специфические продукты употребляют

Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

Вопросы и задания для самостоятельной работы Подготовить технологические карты на блюда « Дал» Подготовить технологические схемы на блюдо « Карри с цыпленком» Эссе, рефераты или доклады по теме Ограничения в питании Специи и пряности Виды вегетарианства Структура питания

**Тема 9. Кухни народов Америки.**

**Цель** – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила

тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

**Содержание** Особенности питания народов Северной и Латинской Америки. Ассортимент и особенности использования сырья, виды тепловой обработки. Режимы питания. Ассортимент блюд национальных кухонь. Технология производства. Роль пряностей в латиноамериканской кухне.

**Вопросы для самопроверки**

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни

Какие специфические продукты употребляют

Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают

Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

**Вопросы и задания для самостоятельной работы**

Подготовить технологические карты на блюда « Сальса» Подготовить технологические схемы на соусы Бразилии Эссе, рефераты или доклады по теме

Особенности питания в Канаде. Национальные блюда Коста Рики

### 3.6. Тестовые задания

#### Вариант 1

1. Исходным сырьём в технологических процессах предприятий общественного питания служат сельскохозяйственные продукты не прошедшие технологической обработке, а также разнообразные пищевые продукты, подвергшиеся полной или частичной переработке на предприятиях пищевых отраслей промышленности. К первой группе относят?

а) свежие овощи, зелень, фрукты, цитрусовые, рыба, дичь, грибы

б) свежие овощи, фрукты, мясо, рыба, крупа, мука, яйца, специи

в) свежие овощи, фрукты, мясо, рыба, субпродукты, крупы, мука

2. Продовольственное сырьё и пищевые продукты, поступающие на предприятия общественного питания должны соответствовать...?

а) стандартам, гигиеническим требованиям

б) гигиеническим требованиям, сопроводительным документам, техническому регламенту, документам вет. санитарной экспертизы

в) стандартам, гигиеническим требованиям и обязательно наличие документов, удостоверяющих их качество

3. На предприятия общественного питания не запрещается принимать...?

а) мясо и мясопродукты животных всех видов без клейма вет. осмотра и ветеринарного свидетельства;

б) непотрошёную дичь

в) утиные и гусиные яйца

4. К кулинарной продукции относятся...?

а) полуфабрикаты, холодные и горячие закуски, супы

б) мясо всех видов сельскохозяйственных животных, яйца, молоко

б) все варианты верны

5. Продовольственное сырьё и пищевые продукты представляют собой, сложные многокомпонентные биологические системы, претерпевающие необратимые изменения на разных стадиях технологического процесса производства продукции на предприятиях общественного питания. Эти стадии включают...?

а) приемка сырья, транспортирование сырья и продуктов, хранение, тепловая обработка полуфабрикатов и приготовление пищи, хранение

- б) приемка сырья, транспортирование сырья и продуктов, хранение сырья и продуктов, механическая и гидромеханическая обработка сырья и продуктов и приготовление кулинарных полуфабрикатов, тепловая обработка полуфабрикатов, приготовление пищи, хранение готовой пищи, организация потребления пищи
- в) приемка сырья, хранение сырья и продуктов, механическая и гидромеханическая обработка сырья и продуктов и приготовление кулинарных полуфабрикатов, приготовление пищи, хранение готовой пищи, организация потребления пищи
6. В состав продовольственного склада предприятия общественного питания входят...?
- а) охлаждаемые
- б) неохлаждаемые (кладовые) помещения
- в) все варианты верны
7. *Продукт или особая смесь продуктов, которые представлены чаще всего в измельченном виде и служат для образования специального покрытия кулинарных изделий?*
- а) панировка
- б) пассеровка
- в) бланшировка
8. Технологические процессы обработки пищевых продуктов принято подразделять на следующие группы?
- а) механическая, термическая, биохимическая, химическая
- б) гидромеханическая, механическая, биометрическая, химическая, термическая
- в) гидромеханическая, механическая, биометрическая, химическая
9. К механическим процессам обработки пищевых продуктов относят...?
- а) перемешивание
- б) промывка
- в) осаждение
10. Отдача продуктом тепла в окружающую среду это...?
- а) варка
- б) охлаждение
- в) жарение
11. Каким способом происходит размораживание пищевого сырья?
- а) на воздухе
- б) в воде
- в) все варианты верны
12. К какому способу тепловой обработки относится пассерование?
- а) основной
- б) вспомогательный
- в) комбинированный
13. Популярное направление хозяйств, особенно в Северной Европе (Швеции, Нидерландах, Дании)?
- а) традиционное хозяйство
- б) биохозяйство
- в) антиканцерогенное хозяйство
14. В процессе тепловой обработки кулинарная продукция...?
- а) повышает свою усвояемость
- б) обеззараживается
- в) все варианты верны
15. Денатурация это...?
- а) осаждение белков
- б) сворачивание белков
- в) нет верных ответов
16. Недостатком тепловой обработки является...?

- а) разрушение ряда биологически активных веществ
  - б) превращение крахмала в клейстер
  - в) разрушение миоглобина в мясе
17. При каком способе кулинарной обработки мышечные ткани уплотняются больше?
- а) при жарке
  - б) при варке
  - в) при парке
18. К пигментам свёклы относят...?
- а) антоциан
  - б) бетациан
  - в) гаммациан
19. Этот торт был придуман в 1930-х годах Энни Окерстром. Она была учителем дочерей принца Карла Шведского, герцога Вестергётландского. Изначально торт носил название «Gröntårta» (Зеленый торт), этот торт называется...?
- а) «принцесса»
  - б) «королева»
  - в) «герцогиня»
20. Австрийцы широко применяют в своем питании блюда из...?
- а) мяса кабана, косули
  - б) оленины, дичи
  - в) все варианты верны
21. Расстройство восприятия вкуса у поваров называется...?
- а) сбитостью
  - б) бридостью
  - в) агевзия
22. Это растение уважительно называют помощником аппетита и спутником добрыхсней. В кулинарии используется молодая зелень этого растения, очень приятная на вкус и напоминающая жгучий перец?
- а) перечная мята
  - б) чабер
  - в) зира
23. Второе название тимьяна...?
- а) чабрец
  - б) анис
  - в) гибискус
24. К пряным корнеплодам относят...?
- а) черемша, петрушка
  - б) фенхель, сельдерей
  - в) чеснок, хрен
25. Являются продуктами растительного происхождения, которые обладают сильным пряным ароматом и часто резким, жгучим вкусом?
- а) пряности
  - б) приправы
  - в) усилители вкуса
26. Ваниль это...?
- а) плод
  - б) стебель
  - в) корень
27. Примером синтетических пряностей является...?
- а) ванилин
  - б) куркума
  - в) нет верных вариантов

28. При приготовлении горячих блюд пряности добавляют...?  
а) в конце  
б) в начале  
в) в середине готовки
29. Наиболее распространенный способ консервирования пряностей это...?  
а) сушка  
б) криогенный способ  
в) заморозка
30. В состав пряностей карри обязательно должен входить...?  
а) лист растения мурреикенига  
б) порошок корней куркумы  
в) все варианты верны
31. Приправы, используемые в японской кухне для приготовления суши...?  
а) соевый соус, гари  
б) васаби, рисовый уксус  
в) все варианты верны
32. Это блюдо национальной японской кухни, его готовят из филе разнообразных сортов рыб, других морепродуктов и даже мяса, порезанного на небольшие кусочки. Продукты используются только в сыром виде. Подается вместе с соевым соусом, васаби, тонко нарезанным дайконом и листьями сисо?  
а) роллы  
б) сашими  
в) хве
33. Признанной родиной специй называют...?  
а) индию  
б) китая  
в) Грецию
34. К приправам относят...?  
а) соль, сахар  
б) уксус, столовая горчица  
в) все варианты верны
35. Блюдо, которое готовят в Южной Финляндии вот уже более тысячи лет – баранина, тушенная в деревянном корыте...?  
а) сяря  
б) вааса  
в) тервайоки
36. Животные и растения, идущие на переработку для приготовления пищевых продуктов...?  
а) сырьё  
б) пищевые продукты  
в) кулинарная продукция
37. Какую страну называют «молочной фермой» Европы?  
а) нидерланды  
б) дания  
в) польша
38. Самая распространенная корнеплодная культура умеренного пояса. Во многих странах мира занимает почетное место на столе?  
а) картофель  
б) дайкон  
в) свёкла
39. Главный продукт питания населения стран Африки?  
а) батат

- б) ямс
  - в) все варианты верны
40. Самый северный чай в мире выращивают в...?
- а) России
  - б) Индии
  - в) Китай
41. Мировой лидер выращивания свиней?
- а) Германия
  - б) США
  - в) Китай
42. Совокупность заданных физико-химических, структурно - механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу?
- а) кулинарная готовность
  - б) формирование вкуса
  - в) нетвердых вариантов
43. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать?
- а) 1 час
  - б) 2 часа
  - в) 30 минут
44. Завершающая стадия технологического процесса на предприятиях общественного питания?
- а) организация потребления пищи
  - б) подбор персонала
  - в) охлаждение готового блюда
45. В городской, общедоступной сети, а также на производственных предприятиях и учебных заведениях преобладают системы массового питания?
- а) раздаточная линия, шведский стол
  - б) предварительная сервировка, накрытие столов, свободный выбор в зале с последующим расчетом
  - в) раздаточная линия, предварительная сервировка столов
46. Продукцию, вырабатываемую предприятиями общественного питания подразделяют на...?
- а) кулинарная продукция, мучные изделия
  - б) кондитерские, булочные изделия
  - в) все варианты верны
47. К особо скоропортящейся продукции относят...?
- а) мучные кондитерские изделия с кремом
  - б) сырокопченые колбасы
  - в) багеты
48. Промежуточные продукты технологического процесса предприятий общественного питания по приготовлению готовой пищи, одновременно они относятся к продукции общественного питания, реализуемых населению через торговую сеть для приготовления в домашних условиях.
- а) кулинарные полуфабрикаты
  - б) кулинарные изделия
  - в) готовые охлажденные блюда
49. Из картофеля вырабатывают следующие полуфабрикаты...?
- а) картофель сырой очищенный
  - б) картофель бланшированный
  - в) картофель маринованный
50. Из мяса для предприятия общественного питания вырабатывают полуфабрикаты...?

- а) крупнокусковые, мелкокусковые
  - б) порционные
  - в) все варианты верны
51. Органолептический метод позволяет определить...?
- а) оптические свойства, температуру
  - б) форму, плотность
  - в) нет верных вариантов
52. Что относят к свинине 3-ей категории упитанности...?
- а) жирная свинина
  - б) поросята
  - в) молодняк
53. Корейка свиная (б/к) – это корейка бескостная, иначе называемая...?
- а) рулька
  - б) голяшка
  - в) карбонад
54. Страна, где одним из самых популярных блюд являются колбаски...?
- а) дания
  - б) германия
  - в) словакия
55. При приготовлении мясных полуфабрикатов подрезают сухожилия...?
- а) для уменьшения вытекания и испарения сока
  - б) для избежания деформации кусков мяса при тепловой обработке
  - в) для лучшего размягчения соединительной ткани
56. Отличительная особенность американской кухни в приготовлении пищи...?
- а) популярность жарения продуктов во фритюре
  - б) сыроедение
  - в) приготовление пищи на пару
57. К рубленным полуфабрикатам относят...?
- а) шницель
  - б) зразы
  - в) купаты
58. Сырьё, необходимое для приготовления купат( «грузинских сарделек»)?
- а) свинина, говядина, хмели-сунели
  - б) говядина, ягоды граната, баранина
  - в) лук, уксус, свинина
59. Основное сырьё для приготовления Жемайчю (Литва)?
- а) картофель
  - б) кокосовая стружка
  - в) сметано-грибной соус
60. Традиционные компоненты рождественского польского кекса?
- а) изюм
  - б) финики
  - в) яблоки
61. Сырьё для азу...?
- а) горох
  - б) говядина
  - в) ржаная мука
62. Пищевая ценность, в свою очередь, включает понятия энергетической ценности пищи (калорийности) и ...?
- а) биологической ценности белков пищи
  - б) пищевой ценности витаминов
  - в) пищевой ценности углеводов и жиров

63. При органолептической оценке первых блюд в первую очередь отмечают ...?
- а) вкус
  - б) внешний вид, цвет
  - в) оба варианта верны
64. Картофельные зразы это блюдо...?
- а) корейской кухни
  - б) русской
  - в) европейской
65. Режим хранения это...?
- а) размещение товаров
  - б) определённая температура, скорость движения воздуха, влажность
  - в) условия и требования хранения
66. При приготовлении блюд наиболее эффективный способ применения специй это...?
- а) обжарить вместе с мясом
  - б) разогреть в масле
  - в) развести с водой
67. Основная функция пряностей...?
- а) нейтрализация запахов
  - б) придание нового аромата блюду
  - в) маскировка посторонних запахов
68. Красный соус подают к...?
- а) десертам
  - б) фетучини
  - в) блюдам из котлетной массы, субпродуктам
69. Меню это...?
- а) перечень закусок, блюд, напитков, кондитерских изделий имеющихся в продаже
  - б) перечень блюд и закусок со свободным выбором
  - в) набор из 3-4 блюд
70. Централизованная доставка товаров на предприятия общественного питания осуществляется...?
- а) вывоз товара от поставщика обеспечивает само предприятие
  - б) прямая связь поставщик – предприятие, минуя промежуточное звено- оптовые базы
  - в) силами и средствами поставщика
71. В различных кухнях так называют обычно ровные, круглые пласты мяса, нарезанные из вырезки (телячьей, свиной) или из других частей мякоти (также ровными кружками, поперёк волокон)?
- а) фрикасе
  - б) эскалоп
  - в) медальоны
72. Для приготовления картофельного пюре используют...?
- а) молоко
  - б) картофель
  - в) яйца
73. Крахмал как пищевая добавка используется для...?
- а) загущения пищевых продуктов
  - б) желирования
  - в) кристаллизации
74. Сырьё для производства желатина...?
- а) водоросли
  - б) кости, сухожилия животных
  - в) нет верных ответов
75. Какие функции не свойственны предприятиям общественного питания?



- а) реализация кулинарной продукции
- б) разработка новых видов алкогольной продукции
- в) организация потребления кулинарной продукции

**вариант 2**

1. Для предотвращения отравлений, развития инфекций на предприятия запрещено принимать?

- а) консервы с нарушением герметичности банок, некультивируемые съедобные грибы
- б) свежую зелень, овощи, фрукты с признаками плесени и гнили, пищевые продукты с истекшим сроком хранения
- в) все варианты верны

2. Продовольственное сырьё принимают...?

- а) по количеству
- б) по качеству
- в) по специальному коэффициенту

3. Требования к транспорту для транспортировки сырья и пищевых продуктов...?

- а) транспортное средство должно быть специализированным, чистым, иметь санитарный паспорт
- б) транспортное средство должно иметь специальный санитарный паспорт, внутренняя поверхность должна быть облицована железными листами
- в) кузов транспорта не должен быть изотермическим, но обязательно наличие санитарного паспорта

4. В специальной многооборотной таре транспортируют...?

- а) колбасы, кондитерские изделия, полуфабрикаты
- б) фасованные молочные продукты, крупы, сахар
- в) консервы, пресервы, колбасы

5. К группе нескоропортящихся относят...?

- а) сахар, крахмал
- б) мука, животные жиры
- в) нет верных вариантов

6. Жарку продуктов в полуфритюре (брезирование) применяют для жарки?

- а) целых тушек, полутушек птицы
- б) свиных окороков
- в) строганины

7. Один из основных критериев качества пищевая ценность продукции общественного питания не характеризуется...?

- а) качественным составом белков, жиров, углеводов
- б) количественным составом белков, жиров, углеводов
- в) нет верных вариантов

8. Аминокислота типичная для мышечных белков мяса...?

- а) триптофан
- б) оксипролин
- в) коллаген

8. К органолептическим показателям не относят...?

- а) консистенция
- б) вкус
- в) хрупкость, творожистость

9. В целях сохранности продукции и товаров при поставках и создания условий для своевременной и правильной их приемки получателями объединение и его производственная единица, предприятие, организация - отправитель обязаны обеспечить...?

- а) строгое соблюдение установленных правил упаковки и затаривания продукции, маркировки

- б) строгое соблюдение действующих на транспорте правил сдачи грузов к перевозке, их погрузки и крепления
  - в) все варианты верны
10. Приемка считается произведенной своевременно, если ...?
- а) проверка количества продукции окончена в установленные сроки
  - б) если с момента прибытия товара и разгрузки прошло менее 4х часов
  - в) все варианты верны
11. Какие показатели влияют на безопасность продукции...?
- а) органолептические
  - б) физико-химические
  - в) содержание рибофлавина
12. Как повысить энергетическую ценность кулинарной продукции...?
- а) подать блюдо с соусом
  - б) подать блюдо с продуктом, богатым углеводами
  - в) все варианты верны
13. Известные в кулинарной практике способы интенсификации технологических процессов, как правило, одновременно способствуют повышению качества готовой продукции. К одному из таких способов относят...?
- а) использование модифицированного крахмала
  - б) маринованная и ферментативная обработка мяса
  - в) дефростация
14. Из рубленного мяса, получаемого путем измельчения говядины, свинины, баранины или телятины на мясорубке, приготавливают натуральные рубленные изделия бездобавления хлеба ...?
- а) тефтели
  - б) шницели
  - в) биточки
15. Мясо, принадлежащее к категории котлетных...?
- а) мясо зачищенное от загрязнений, жилованное
  - б) мясо, освобожденно от сухожилий и грубых соединительных тканей
  - в) мясо без костей
16. Соединительная ткань мяса состоит из неполноценных белков...?
- а) миоглобина
  - б) коллагена
  - в) шпика
17. Ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания...?
- а) культура обслуживания
  - б) личная гигиена
  - в) дезинфекция рук
18. Время варки молодых кур и цыплят...?
- а) 15 минут
  - б) 30 минут
  - в) 60 минут
19. Почему бульон от пернатой птицы не используют для приготовления супов и соусов...?
- а) он имеет специфический запах и вкус
  - б) пернатую дичь не используют на предприятиях общественного питания
  - в) благодаря особой варке бульон можно использовать для соусов, супов
20. Цыплёнок фаршированный жаренный относится к блюдам...?
- а) азербайджанской кухни
  - б) грузинской кухни

- в) итальянской кухни
21. Сырьё считается размороженной, когда температура в его толще...?
- а) - 1 °с  
б) + 1 °с  
в) - 8 °С
22. К гидромеханической обработке относят...?
- а) перемешивание  
б) замачивание  
в) выпаривание
23. Жарение, путём погружения жир...?
- а) жарение во фритюре  
б) припускание  
в) бланширование
24. Блюдо из дичи...?
- а) ыштыкма  
б) фуа-гра  
в) курабье
25. Этот напиток зародился в немецкоязычных странах (в переводе с немецкого — «пылающее вино»)?
- а) пунш  
б) глинтвейн  
в) грог
26. Особенность горячего пива зимой в Польше и Чехии ...?
- а) в него добавляют взбитые желтки  
б) его подают с льдом  
в) в него добавляют водку
27. В чём отличие глётга (Финляндия, Норвегия) от глинтвейна...?
- а) его нагревают дважды, давая настояться между подогреваниями более суток  
б) в его состав после кипячения вводят ром  
в) этот напиток не подвергают термическому воздействию
28. *Возьмите обычную молочную шоколадку, стакан молока, бутылку крепленого вина, корицу (палочку), пару бутончиков гвоздики и 5 горошин перца. Это рецепт...?*
- а) сбитня  
б) шоковейн  
в) пуэрториканский кокито
29. Особенность горячего напитка атоле, пользующегося популярностью у мексиканцев...?
- а) добавление перца чили  
б) добавление кукурузной муки  
в) добавление йогурта
30. Среди цитрусовых чаще всего в чай добавляют лимоны, хотя в Америке и арабских странах более популярны...?
- а) финики  
б) лаймы  
в) грейпфруты
31. Многие напитки обладают тонизирующим действием благодаря содержанию в них ...?
- а) антоцианов  
б) глобулинов  
в) алкалоидов
32. Посуда для приготовления кофе...?
- а) сotteйник  
б) турка  
в) куттер

33. Чай, кофе, какао-порошок - сырье, впитывающее посторонние запахи, поэтому хранят эти продукты...?
- а) в холодильнике, в плотно закрытой таре
  - б) в сухих помещениях, в плотно закрытой таре
  - в) в плотно закрытой таре
34. Пекан это...?
- а) фрукт
  - б) орех
  - в) блюдо
35. Десерт из мороженого, типичный десерт американской кухни...?
- а) маффины
  - б) банановый сплит
  - в) маршмэллоу
36. Ингредиент, отличающий американскую кухню от других, добываемый в Канаде...?
- а) кленовый сироп
  - б) лакрица
  - в) пачули
37. Попкорн (воздушная кукуруза, англ. popcorn) — пища, представляющая собой зёрна кукурузы, разорванные изнутри при нагревании. Этот продукт относится к категории?
- а) снеки
  - б) фастфуд
  - в) диетический продукт
38. Мучное кондитерское изделие из африканской кухни...?
- а) шерги
  - б) баботай
  - в) нет верных ответов
39. Особой популярностью в африканской кухне (в приготовлении кондитерских мучных изделий) пользуется...?
- а) сок папайя
  - б) сушёные плоды годжи
  - в) нет верных вариантов
40. Особенностью приготовления кекса «африканочка» является использование...?
- а) бананов
  - б) ананасов
  - в) имбиря
41. Десерт из слоеного теста, популярный в Турции и других Арабских странах. Тягучий, сладкий и в то же время хрустящий. Действительно пальчики оближешь! В рецепте используется тонкое готовое слоеное тесто?
- а) пахлава
  - б) фило
  - в) штрудель
42. К кондитерским мучным изделиям относят...?
- а) печенье
  - б) марципан
  - в) конфитюр
43. Сладкие рисовые лепёшки хунгуйго, это кондитерское изделие...?
- а) тайской кухни
  - б) японской кухни
  - в) китайской кухни
44. Юэбин это пирожное, тесто для которого делается из...?
- а) рисовой муки

- б) пшеничной муки
  - в) соевой муки
45. Что входит в состав печенья с предсказаниями ...?
- а) кукурузный крахмал
  - б) рисовая мука
  - в) молоко
46. Бакпиа является разновидностью пирожного юэбин...?
- а) На Филиппинах
  - б) в Таиланде
  - в) в Индии
47. Джекфрут или индийское хлебное дерево (*Artocarpusheterophyllus*) — растение семейства **тутовых**, близкий родственник **хлебного дерева**. Как используют плод этого дерева?
- а) для приготовления кондитерских мучных изделий
  - б) поджаривают и едят как каштаны
  - в) сушат
48. Так как в Таиланде дефицит молочных продуктов, мороженое готовят из...?
- а) сухого молока
  - б) кокосового молока
  - в) клейкого риса
49. Мучные восточные сладости невозможно представить без...?
- а) мёда, орехов
  - б) сухофруктов, сахара
  - в) оба варианта верны
50. Специальное тесто, которое можно раскатывать до толщины бумажного листа...?
- а) мезе
  - б) фило
  - в) нет верных вариантов
51. Основные производители пальмоядрового масла, широко применяемого в кондитерской промышленности разных стран...?
- а) индонезия, малайзия
  - б) африка, индия
  - в) Таиланд, Китай
52. Горячий молочный напиток; употребляется преимущественно в холодное время года в Турции?
- а) салеп
  - б) газоз
  - в) шира
53. Пепперони в турецкой кухне это...?
- а) пицца
  - б) плоды овощного перца
  - в) десерт
54. Кондитерские изделия делят на две группы...?
- а) сахарные, мучные
  - б) сахаристые, мучные
  - в) опарные, безопарные
55. Обязательными составляющими кондитерского теста являются...?
- а) мука, вода и сода
  - б) мука, вода, сахар
  - в) мука, джем, сода
56. К общим идентифицирующим признакам ассортиментной и квалитетической характеристик кондитерских изделий относятся .?

- а) маркировка, упаковка
  - б) органолептические показатели
  - в) количественная и качественная характеристика
57. Качество муки характеризуется...?
- а) влажностью, запахом, вкусом, плотностью
  - б) зольностью, режимом помола, влажностью
  - в) все варианты верны
58. Гранадилла это...?
- а) традиционные сласти азербайджана
  - б) фрукт
  - в) нет верных ответов
59. Для чего в кондитерской промышленности используется коньяк, вино?
- а) для придания аромата
  - б) для пропитки изделий
  - в) все варианты верны
60. Продукт карамелизации сахарозы. Он окрашивает кремы и бисквит в коричневый цвет?
- а) E-150
  - б) E-162
  - в) E-102
61. Один из основных процессов производства кондитерских изделий?
- а) тепловая обработка
  - б) обминка
  - в) дрожжевание
62. Разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами?
- а) классификация
  - б) интеграция
  - в) дегазация
63. Определяется в основном качеством белков пищи — перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава?
- а) энергетическая ценность
  - б) пищевая ценность
  - в) усвояемость
64. Проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям, это один из важнейших этапов технологического цикла производства?
- а) контроль качества
  - б) предварительный контроль
  - в) производственный контроль
65. Объектами классификации в технологии приготовления пищи являются...?
- а) продукты
  - б) алкогольные напитки
  - в) кулинарные и кондитерские изделия
66. Упаковывают мясные кулинарные изделия одного наименования при отправке в торговую сеть в...?
- а) полиэтилен
  - б) деревянные ящики
  - в) пластмассовые ящики
67. Мясо этого животного содержит большое количество водорастворимых витаминов группы В: тиамин, пиридоксин, рибофлавин, пантотеновая кислота, холин, а так же минеральные вещества (фосфор, железо, натрий и т.д.)?
- а) оленина

- б) мясо кабана
  - в) мясо зайца
68. Пищевой продукт, полученный после убоя скота и прошедший послеубойную обработку: обескровливание, боенскую разделку?
- а) мясо
  - б) шпик
  - в) супродукты
69. Почему мясо диких животных имеет обычно тёмный цвет?
- а) т.к. оно не обескровливается
  - б) т.к. в нем содержится много иммуноглобулинов
  - в) т.к. оно насыщено глютенном
70. По термическому состоянию мясо может быть...?
- а) охлажденным, парным
  - б) остывшим, мороженым
  - в) все варианты верны
71. Для улучшения вкуса жилованные и зачищенные куски мяса диких животных...?
- а) панируют
  - б) маринуют
  - в) обваливают в специях
72. Мясо дичи будет мягче и вкуснее, если на 1 л бульона добавить...?
- а) 1 ст. ложку лимонного сока
  - б) 15 грамм соли
  - в) 5 грамм бадьяна
73. Порционные куски отварного, тушеного и жаренного крупными кусками мяса должны быть нарезаны ломтиками?
- а) вдоль мышечных волокон
  - в) поперёк мышечных волокон
  - в) оба варианта верны
74. Сырьем для приготовления кулинарной продукции из мяса являются в основном говядина, баранина, свинина, телятина, значительно реже конина, оленина, мясо диких животных, а также субпродукты. На каждой туше и полутуше (говядине, свинине, баранине) должно быть ?
- а) ветеринарное клеймо овальной формы
  - б) товароведческие клейма и штампы
  - в) оба варианта
75. По упитанности туш говядина подразделяется ...?
- а) 3 категории
  - б) 4 категории
  - в) 5 категорий

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

##### **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.

**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

**Критерии рейтинговых оценок по курсу «Кулинарной продукции за рубежом»:**

<b>Экзаменационная оценка</b>	<b>Рейтинговая оценка успеваемости</b>
Отлично	80-100 баллов
Хорошо	60-79 баллов
Удовлетворительно	45-59 баллов
Неудовлетворительно	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
экзамен	50	30	20	100	10

#### ОЦЕНИВАНИЕ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ

##### **Ожидаемый результат:**

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, 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;

**Владение** материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

##### **Критерии оценки:**

активное участие в процессе 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 практического 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.

#### ОЦЕНИВАНИЕ КОЛЛОКВИУМА:

##### **Ожидаемый результат:**

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

**Умения** грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

**Владение** материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

##### **Критерии оценки:**

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если студент усвоил в полном объеме программный материал. Сформулировал основные показатели, владеет материалом практического курса. Умеет увязать теорию с практикой. Без терминов ответ также выделяется использованием терминологии.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой. Изложил материал грамотным языком, владеет терминологией. Владеет материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если студент хорошо владеет материалом в объеме учебника, знает основные теоретические положения. Выполнил текущие задания, лабораторные работы и может их объяснить. При ответе допустил несущественные ошибки и неточности, нарушения логической последовательности изложения материала, недостаточную аргументацию теоретических положений.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала. Студент не владеет материалом из практического курса. Объем знаний недостаточен для профессиональной деятельности.

- **Оценивание подготовки обучающимся эссе, докладов, 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 эссе, 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 эссе, доклада, 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.

### **ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ**

**Ожидаемые результаты:**

**Знает:**

- основополагающие понятия и категории, терминологию;

**Умеет:**

- логически мыслить, применять знания при ответах на поставленный вопрос;

- правильно использовать специальные термины и понятия;

**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 самостоятельно. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Тест оформлен аккуратно, внаиболее оптимальной

для фиксации форме.

**7-8 баллов соответствует продвинутому уровню**, тест выполнен в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. , тест выполнен самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы не более 30%.

**5-7 баллов соответствует пороговому уровню**, тест выполнен с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при выполнении тестовых заданий. Допущены неточности и/или неправильные ответы не более 50%.

**Менее 5 баллов соответствует низкому уровню**, тест выполнен с превышением отведенного времени. Студент показывает низкие знания теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неточности и/или неправильные ответы более 50%.

## **ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ**

-

### ***Ожидаемые результаты:***

- **Знает:**

- назначение оборудования, кухонного инвентаря, посуды, размещение и планирование помещений ресторана

- **Умеет:**

- логически мыслить, применять знания для решения задач, связанных с оснащением ресторанов;

- правильно использовать специальные термины и понятия;

- организовывать процесс производства и подачи блюд

- ***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. Задача 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 неверно.

## **ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА ОТВЕТОВ НА ВОПРОСЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ:**

- **Ожидаемые результаты:**

- умение правильно использовать специальные термины и понятия в рамках определенного направления индустрии общественного питания;

- умение обобщать теоретический материал
- **Критерии оценки:**
- соответствие предполагаемым ответам;
- продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.
- **Пороги оценок:**
- **3 балла** - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.
- **2 балла** - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.
- **1 балл** - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1-2 вопроса.
- **0 баллов** - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

Преподаватель



И.И. Шигапов