

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

**«ТЕХНОЛОГИЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ И
КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ В ИНДУСТРИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

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

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

Квалификация выпускника: **бакалавр**

Форма обучения: **очная, заочная**

Содержание

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

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

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

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

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

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

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

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

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тест	Система вопросов и заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Доклад (Круглый стол)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов
3	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Входной контроль Вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов к занятию для устного опроса студентов, - задания для самостоятельной работы.
4	Решение задач (контрольная работа)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Комплект расчетных задач и ситуационных заданий
5	Лабораторная работа	Средство проверки навыков и умений применять полученные знания методик по теме	Защита отчета по лабораторной работе
6	Брейн-ринг	Средство контроля, организованное как специальная игра педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний	Перечень вопросов

		обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
7	Зачет	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к зачету

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

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

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

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

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

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

3.1 Входной контроль (устный опрос)

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

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

тема «Принципы хранения пищевых продуктов»

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

тема «Оценка качества быстрозамороженных продуктов питания»

1. Органолептическая оценка быстрозамороженных продуктов
2. Контроль качествапельменей
3. Контроль качества замороженной рыбы
4. Органолептическая оценка замороженных полуфабрикатов из овощей
5. Контроль качества входящего сырья на предприятиях

тема «Оценка качества консервированных продуктов питания»

1. Методика определения массовой доли поваренной соли в консервированных продуктах
2. Методика определения массовой доли жира в мясных консервах
3. Органолептическая оценка консервированных продуктов
4. Маркировка мясных консервов

3.3 Тематика докладов «Круглый стол» (с презентацией)

тема «Принципы и способы консервирования продуктов»

1. Микрофлора рассолов и соленых мясопродуктов
2. Методы консервирования рыбы и нерыбных продуктов
3. Дефекты мясных консервов. Причины возникновения

4. Процессы, происходящие при консервировании плодоовощного сырья замораживанием
5. Ассортимент продуктов длительного хранения, вырабатываемых на основе сушки сырья
6. Технология производства сухих бульонных концентратов

3.4 Перечень контрольных работ

Вариант №1

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

Вариант №2

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

Вариант №3

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

Вариант №4

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

Вариант №5

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

Вариант №6

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

Вариант №7

При посоле 120 кг кишечного сырья содержание соли в нем составило 21 %. Какое количество рассола было использовано при мокром способе посола, если концентрация соли в рассоле снизилась с 35 до 24 %

Вариант №8

Определить количество соли, необходимое при мокром способе посола 7,5 т рыбы, если содержание воды в рыбе до просаливания 65 %, равновесная концентрация соли после просаливания 12 %, концентрация соли в тузлуке 26 %, доля примесей в поваренной соли 1 %

Вариант №9

Определить количество соли, необходимое для сухого посола 4,5 т рыбы с содержанием воды 70 % при равновесной концентрации соли 10 % и доле примесей в поваренной соли 1,2 %

Вариант №10

Какое количество воды необходимо добавить к 500 кг сухих сливок влажностью 9 % с тем, чтобы получить продукт с содержанием влаги 55 %?

3.5 Лабораторные работы

Лабораторная работа №1

«Оценка качества быстрозамороженных продуктов питания»

Производство быстрозамороженной продукции является одной из наиболее динамично развивающихся отраслей пищевой промышленности. Быстрое замораживание пищевых продуктов и последующее их хранение в замороженном состоянии – один из лучших способов консервирования.

Замораживание основано на применении температур ниже криоскопических, при которых прекращаются почти все микробиологические и сильно замедляются биохимические процессы. При правильно проведенном замораживании и хранении хорошо сохраняются натуральные и питательные свойства, а также значительное количество витаминов.

Изучить литературные источники, содержащие описание технологии производства быстрозамороженных продуктов питания. Подготовить несколько образцов быстрозамороженных плодов и ягод. Используя нормативную документацию, определить качество упаковки, маркировки, органолептические и физико-химические показатели.

Результаты оформить в виде таблицы.

Показатели качества	Нормативные значения (требование стандартов)	Фактические значения		
		образец 1	образец 2
Внешний вид упаковки				
Масса нетто, г				
В замороженном состоянии				
Внешний вид продукта				
Цвет				
В размороженном состоянии				
Цвет				
Вкус, запах				
Консистенция				
Массовая доля дефектной продукции, %				
Массовая доля минеральных примесей, %				
Массовая доля примесей растительного происхождения, %				
Температура продукта, °С				
Посторонние примеси				

Лабораторная работа №2

«Оценка качества консервированных продуктов питания»

Скорпортящиеся продукты предохраняют от действия микроорганизмов путем консервирования, чем обеспечивается сохранение питательной ценности продукта и его качеств.

Консервированные продукты питания – пищевые продукты, герметично упакованные в жестяные или стеклянные банки и подвергнутые воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при длительном хранении. Консервы используют для приготовления первых и вторых блюд, употребляют их также без предварительной кулинарной обработки. Они удобны в походах и экспедициях. Энергетическая ценность консервированных продуктов выше энергетической аналогичных свежих продуктов, так как в них нет костей, сухожилий, хрящей, но по вкусу и содержанию витаминов консервы уступают свежим продуктам.

Применяемые методы консервирования зависят от вида и свойств сырья, от назначения готового продукта. В настоящее время применяют физические, физикохимические, химические и биохимические методы консервирования пищевых продуктов.

Выбор и применение методов консервирования пищевых продуктов определяется их влиянием на исходное сырье и качество получаемого консервированного продукта.

На основании требований ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» провести экспертизу мясных консервов.

Полученные результаты сопоставить с требованиями стандарта, сформулировать заключение и результаты оформить в виде таблицы.

Показатели качества	Нормативные значения (требование стандартов)	Фактические значения		
		образец 1	образец 2
Внешний вид банки				
Состояние внутренней поверхности жестяной тары				
Герметичность банки				
Масса нетто, г				
Содержимое консервов: - внешний вид и цвет; - консистенция; - вкус и запах; - масса нетто, г; - массовая доля жидкой части, %; - массовая доля основного продукта, %				
Массовая доля поваренной соли, %				

3.6 Брейн-ринг

тема «Технология производства быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых изделий»

1. Что такое осмоанабиоз
2. Если точка замерзания продукта составляет минус 2 °С, то при понижении температуры до минус 4 °С какой процент влаги вымерзнет?
3. Чтобы уменьшить эти нежелательные изменения качества продовольственной продукции при воздействии отрицательных температур, какие способы замораживания рекомендуется применять?
4. Назовите звенья транспортной цепи замороженной продукции?
5. Процесс понижения температуры продукта от минус 10 °С до минус 30 °С, при котором практически вся вода, содержащаяся в продукции, переходит в твердое состояние?
6. Назовите режимы замораживания плодоовощной продукции?
7. Назовите режимы хранения быстрозамороженной продукции в холодильных камерах?
8. Назовите температуру транспортирования быстрозамороженных полуфабрикатов из плодоовощной продукции?
9. Приведите последовательность технологических операций производства замороженных котлет?
10. Назовите температуру замораживания фрикаделек из мяса говядины?

3.7 Примерный перечень тестовых заданий

1. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:
 - а) калибровка;
 - б) карбование ;
 - в) сортировка;
 - г) обтачивание овощей
2. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:
 - а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;

- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
 - в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
 - г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.
3. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?
- а) свежие;
 - б) маринованные;
 - в) солёные;
 - г) сушеные.
4. Сульфитирование картофеля - это:
- а) обработка кислотой;
 - б) обработка щёлочью;
 - в) обработка паром;
 - г) обработка бисульфитом натрия.
5. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?
- а) пластинчатые;
 - б) губчатые;
 - в) сумчатые;
 - г) трубчатые.
6. Укажите продолжительность оттаивания рыбы в воде:
- а) 2...3ч;
 - б) 30...60 мин;
 - в) 24 ч.;
 - г) 12 ч.
7. Укажите, к каким рыбам по содержанию жира относится угорь:
- а) к тощим;
 - б) средней жирности;
 - в) к жирным;
 - г) к особо жирным.
8. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
- а) порционными кусками (кругляшом);
 - б) целиком;
 - в) разделявают на филе.
9. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?
- а) целиком;
 - б) кругляшом (порционным куском);
 - в) разделявают на филе.
10. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
- а) окунь;
 - б) ставрида.
11. Дефростация мяса обеспечивает:
- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
 - б) улучшение вкусовых качеств мяса;
 - в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
 - г) обеззараживание поверхности мяса.
12. Охлажденное мясо имеет поверхность мышц:
- а) влажную;
 - б) с подсохнувшей корочкой;
 - в) липкую;
 - г) сухую.
13. Укажите оптимальные условия для размораживания мяса:
- а) от 0 до 8 °С в течение 1... 3 сут.;

- б) от 20 до 25°C в течение 12...24 ч;
- в) от 10 до 15 °С в течение 10... 12 ч;
- г) от 8 до 10 °С в течение 3... 4 сут

14. Укажите, какие части говядины получают при обвалке:

а) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашины, верхнюю часть задней

ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги, голяшку;

б) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашины, верхнюю часть задней

ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;

в) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, пашины, верхнюю часть задней ноги,

наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;

г) шею, лопатку, грудинку, покромку, тонкий край, вырезку, пашины, верхнюю часть задней ноги,

наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги.

15. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;

б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф;

в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо;

г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

16. Укажите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы:

а) при температуре -8 °С и относительной влажности воздуха 90...95 %, 48 ч;

б) при температуре 4...8°C и относительной влажности воздуха 80... 85 %, 48 ч;

в) при температуре 4 °С и относительной влажности воздуха 80...85 %, 48 ч;

г) при температуре 4...8°C и относительной влажности воздуха 90... 95 %, 48 ч.

17. Укажите основное назначение приема маринования мяса:

а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;

б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;

в) предохранение от потери влаги;

г) придание золотистой корочки при тепловой обработке

3.7 Примерный перечень вопросов к зачету

1. Классификация продуктов по срокам хранения. Условия хранения пищевых продуктов.

2. Классификация способов и режимов замораживания продукции.

3. Размораживание продуктов (дефростация).

4. Значение охлажденной и быстрозамороженной продукции в общественном питании.

5. Технологический процесс производства охлажденной и быстрозамороженной продукции.

6. Фасовка, упаковка и маркировка охлажденной и быстрозамороженной продукции.

7. Нормативные документы производства быстрозамороженных продуктов.

8. Органолептические показатели быстрозамороженных продуктов.

9. Физико-химические показатели быстрозамороженных продуктов.

10. Микробиология пищевых продуктов, консервированных холодом.

11. Дефекты быстрозамороженных продуктов.
12. Процессы, происходящие при консервировании.
13. Общая характеристика сушки и ее виды.
14. Консервирование продуктов высокотемпературными методами: пастеризация, стерилизация.
15. Химические методы консервирования.
16. Комбинированные способы консервирования продуктов.
17. Технология производства сухих бульонных концентратов.
18. Технология производства крупяных концентратов.
19. Технология производства мясных, рыбных, плодовоовощных консервов.
20. Дефекты консервов.

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

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

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

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

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

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

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

Оценивание качества ответа при промежуточной аттестации обучающегося (зачет)

Ожидаемые результаты:

Знает:

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

- требования к качеству продукции (услугам) общественного питания;

- методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы;

- опасные факторы, возникающие при производстве продукции, их природу, степень риска;

Умеет:

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

Владеет:

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

Критерии оценки:

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

Пороги оценок:

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

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

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

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

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

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

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

- не показано основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

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

Ожидаемые результаты:

Знает:

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

Умеет:

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

Владеет:

- основными профессиональными навыками

Критерии оценки:

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

Пороги оценок:

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

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

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

Оценивание подготовки обучающимся докладов

Ожидаемые результаты:

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;
- способность саморазвития;
- умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

Критерии оценки докладов, рефератов:

- 1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);
- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме реферата;
- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;
- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);
- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

Пороги оценок:

2 балла - работа отвечает всем критериям оценки

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

0 - если работа соответствует менее трем критериям.

Оценивание результатов контрольной работы

Ожидаемые результаты:

Знает:

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

Умеет:

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

Критерии оценки:

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

Пороги оценок:

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

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

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

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

0 баллов соответствует низкому уровню, решение выполнено не верно.

Оценка результатов тестирования (рубежный контроль)

Ожидаемые результаты:

Знает:

- основополагающие понятия и категории, терминологию

Умеет:

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

Критерии оценки:

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

Пороги оценок:

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

Общая сумма баллов соответствует оценке результатов тестирования.

9-10 баллов соответствует высокому уровню, тест выполнен в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Тест оформлен аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

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

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

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

0 баллов соответствует низкому уровню, работа выполнена не верно.