

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

**Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции**

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 и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенций	Оценочные средства сформированности компетенции
ОПК – 1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p><b>Знает:</b> источники, правила подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания; информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; способы информирования, для лучшей мотивации и стимулирования, в профессиональной деятельности (научная литература по специальности, периодические издания и книги по будущей профессии, Интернет – источники.</p> <p><b>Умеет:</b> использовать современные информационные технологии для решения профессиональных задач</p> <p><b>Владеет:</b> способностью навыками по использованию технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p>	7 семестр ОФО, 8 семестр ЗФО,	Лекция и практические занятия	Тест, доклад с презентацией, тестирование, отчет по практическим работам, зачет
ОПК - 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<p><b>Знает:</b> современные теории и концепции в области производства продукции общественного питания</p> <p><b>Умеет:</b> использовать фундаментальные научные знания о химических, физико-химических, биохимических, структурно-механических процессах, проходящих при производстве продукции общественного питания для разработки и обоснования технологий, на базе использования современных технологических приемов, и внедрения их в сегментах общественного питания.</p> <p><b>Владеет:</b> инновационными технологическими приемами обработки продукции общественного питания, позволяющими снизить потери продукта</p>	7 семестр ОФО, 8 семестр ЗФО	Лекция и практические занятия	Тест, доклад с презентацией, тестирование, отчет по практическим работам, зачет

		при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения.			
ПК – 1	Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	<p><b>Знает:</b> методологию освоения новых технологических приемов и средств в производстве продуктов общественного питания.</p> <p><b>Умеет:</b> использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств, инновационных технологий для производства продуктов общественного питания.</p> <p><b>Владеет:</b> терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины.</p>			

\*ОФО – очная форма обучения, ЗФО – заочная форма обучения

**Компетенция УК- 6** также формируется в ходе освоения дисциплин: Организационно поведение

**Компетенция ОПК – 7** также формируется в ходе освоения дисциплин: Менеджмент, Организационно поведение

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

### Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика Оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Входной контроль	Средство проверки полученных знаний предшествующих дисциплин	Комплект вопросов
2	Доклад с презентацией	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 докладов
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
4	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5	Зачёт	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к зачёту

### Описание показателей и критериев оценивания компетенций преддипломной производственной практики

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (Не зачтено)	Пороговый уровень (Зачтено)	Продвинутый уровень (Зачтено)	Высокий уровень (Зачтено)
<b>ОПК – 1</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>Знает:</b> источники, правила подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания; информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; способы информирования, для лучшей мотивации и стимулирования, в профессиональной деятельности (научная литература по специальности, периодические издания и книги по будущей профессии, Интернет – источники.	Обучающийся не знает источники, правила подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания; информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; способы информирования, для лучшей мотивации и стимулирования, в профессиональной деятельности	Обучающийся имеет знания только об основных способах подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания; информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; единственный способ информирования, для лучшей мотивации и стимулирования, в профессиональной деятельности	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	<b>Умеет:</b> использовать современные информационные технологии для решения профессиональных	Не умеет производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	В целом успешное, но не системное умение по использованию информации, необходимой для эффективного выполнения	Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в	Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен

	задач	профессиональных задач	профессиональных задач, профессионального и личностного развития; применять полученные знания в конкретных ситуациях межличностного взаимодействия; выбирать коммуникативно приемлемые стиль делового общения	ответе на вопрос.	самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.
	<b>Владеет:</b> способностью навыками по использованию технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.	Обучающийся не владеет способами использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.	В целом успешное, но не системное владение мобильными способами общения с клиентами в индустрии питания; способами сбора научной информации необходимой для профессиональной деятельностью.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами для анализа результатов экспериментов	Успешное и системное владение способностью применять навыки мобильными способами общения с клиентами в индустрии питания; способами мобильными способами общения с клиентами в индустрии питания; способами сбора научной информации необходимой для профессиональной деятельностью.
<b>ОПК – 4</b> Способен осуществлять технологические процессы производства	<b>Знает:</b> современные теории и концепции в области производства продукции общественного питания.	Обучающийся не знает современные теории и концепции в области производства продукции общественного питания.	Обучающийся имеет знания только об основных теориях и концепциях в области производства продукции общественного	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает

продукции питания			питания.		глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	<p><b>Умеет:</b> использовать фундаментальные научные знания о химических, физико-химических, биохимических, структурно-механических процессах, проходящих при производстве общественного питания для разработки и обоснования технологий, на базе использования современных технологических приемов, и внедрения их в сегментах общественного питания.</p>	<p>Не умеет использовать фундаментальные научные знания о химических, физико-химических, биохимических, структурно-механических процессах, проходящих при производстве общественного питания для разработки и обоснования технологий, на базе использования современных технологических приемов, и внедрения их в сегментах общественного питания.</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение в использовании фундаментальных научных знаний о химических, физико-химических, биохимических, структурно-механических процессах, проходящих при производстве общественного питания для разработки и обоснования технологий, на базе использования современных технологических приемов, и внедрения их в сегментах общественного</p>	<p>Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>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>

			питания.		
	<b>Владеет:</b> инновационными технологическими приемами обработки продукции общественного питания, позволяющими снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения.	Обучающийся не владеет приемами обработки продукции общественного питания, позволяющими снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения.	В целом успешное, но не системное владение навыками по использованию инновационных технологических приемов обработки продукции общественного питания, позволяющими снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами для самоорганизации и самообразования	Успешное и системное владение способностью применять навыки по использованию технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
<b>ПК – 1</b> Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	<b>Знает:</b> методологию освоения новых технологических приемов и средств в производстве продуктов общественного питания.	Обучающийся не знает методологию освоения новых технологических приемов и средств в производстве продуктов общественного питания.	Обучающийся имеет знания только об основных технологических приемах и средств в производстве продуктов общественного питания.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

	<p><b>Умеет:</b> использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств, инновационных технологий для производства продуктов общественного питания.</p>	<p>Не умеет использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств, инновационных технологий для производства продуктов общественного питания</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение в использовании фундаментальных научных знаний в области высокотехнологичных производств, инновационных технологий для производства продуктов общественного питания</p>	<p>Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>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>
	<p><b>Владеет:</b> терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины.</p>	<p>Обучающийся не владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины.</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение навыками по использованию терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами для самоорганизации и самообразования</p>	<p>Успешное и системное владение способностью применять навыки по использованию технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</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. Вопросы входного контроля**

**1. При варке мяса, костей, рыбы получают:**

1. Отвары;
2. Бульоны; +
3. Супы.

**2. Какая основная цель измельчения продукта:**

1. Обеспечение равномерной тепловой обработки продукта; +
2. Сохранение формы продукта;
3. Повышение пищевой ценности продукта.

**3. С какими соусами подают отварную рыбу:**

1. Белый, томатный, польский; +
2. Томатный, зеленое масло;
3. Красный, белый с вином.

**4. Какие соусы относятся к белым:**

1. Луковый;
2. Паровой; +
3. Голландский.

**5. Под каким соусом запекают рыбу:**

1. Белым;
2. Молочным; +
3. Сметанным.

**6. Какие супы отпускают с взбитыми сливками и сметаной:**

1. Щи;
2. Прозрачные;
3. Сладкие. +

**7. Какие супы подают с гренками или сухарями:**

1. Прозрачные, супы-пюре; +
2. Сладкие;
3. Молочные.

**8. Для приготовления каких бутербродов используют несколько кусочков хлеба:**

1. Открытых с копченостями;
2. Канапе;
3. Закрытых. +

**9. Салаты с овощей имеют наиболее:**

1. Витаминов, минеральных веществ; +
2. Белка, жирных кислот;
3. Сахаров, минеральных веществ.

**10. Какие сладкие блюда относятся к жележным:**

1. Суфле, шарлотка;
2. Кисель, муссы; +
3. Пудинги, кремы.

**11. Какой напиток на основе кофе отпускают с мороженым:**

1. Капуччино;
2. Кофе глясе; +
3. Кофе со сливками.

**12. Сладкое блюдо, которое готовится с использованием пюре, яичного белка и сахара, путём сбивания:**

1. Кисель;
2. Крем;
3. Мусс.+

**13. Для приготовления прозрачных киселей использую как загуститель:**

1. Кукурузный крахмал;
2. Агар;
3. Картофельный крахмал. +

**14. Какой вид теста готовят с использованием механичного разрыхления:**

1. Песочное;
2. Бисквитное; +
3. Слоеное.

**15. По структуре бисквитное тесто:**

1. Твердая пена; +
2. Суспензия;
3. Эмульсия.

### **3.2. Вопросы для устного опроса по темам**

#### **Тема 1. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании**

1. Сущность и направления деятельности предприятий общественного питания и гостеприимства?
2. Структура заведений индустрии питания в Российской Федерации?
3. Направления развития общественного питания?
4. Современные технологии обслуживания на предприятиях общепита?
5. Понятие «инновации», «современные технологии».
6. Факторы, определяющие необходимость внедрения современных технологий в ресторанный бизнес и социальное питание.
7. Перспективы развития технологии производства продукции общественного питания на основе использования достижений науки и техники.
8. Современные инновационные технологии, активно развивающиеся, внедряющиеся и применяемые в технологии производства продукции общественного питания.
9. Возможности внедрения современных достижений науки и техники в сегментах общественного питания.

#### **Тема 2 Низкотемпературная тепловая обработка «sous vide»**

1. История появления, специфика, преимущества приготовления пищевых продуктов по технологии «sous vide»,
2. Недостатки технологии и пути их решения.
3. Основные факторы, формирующие качество и безопасность пищевого продукта, приготовленного по «sous vide» технологии.
4. Этапы технологии, технологическая схема производства, параметры процесса,
5. Выбор температурного и временного режима, необходимое оборудование, виды упаковки.
6. Значимость технологии в сегментах общественного питания: ресторанном бизнесе и социальном питании.

#### **Тема 3 Технология Cook&Chill**

1. История появления, суть, назначение, эффективность технологии Cook&Chill.
2. Основные факторы, формирующие качество и безопасность пищевого продукта, приготовленного по Cook&Chill технологии.
3. Этапы технологии, технологическая схема производства Cook&Chill.

4. Параметры процесса Cook&Chill., необходимое оборудование, условия и сроки хранения.
5. Значимость технологии в сегментах общественного питания: ресторанном бизнесе и социальном питании.
6. Технология Carpold (описание, технологические операции, оборудование).

#### **Тема 4 Текстурная кухня**

1. Техники текстурной кухни: сферификация,
2. эмульсификация (кухня пены, эмульсии),
3. желирование.
4. История появления текстурной кухни.
5. Перспективность текстурной кухни в создании блюд здорового питания.
6. Сферификация, описание технологии, компонентов, их технологические характеристики, описание сфер различных форм и размеров.
7. Техники сферификации (основная или базовая; обратная или реверсная),
8. технологические операции, параметры, техника подготовки компонентов, рецепты приготовления блюд текстурной кухни методом сферификации.
9. Эмульсификация (кухня пены, эмульсии), описание технологии, рецептур,
10. рецепты приготовления блюд (эспумов) текстурной кухни методом эмульсификации.
11. Желирование.
12. Желирующие вещества, описание, технологические свойства (агар-агар, агароид, желатин, альгинат натрия, фуцелларан и др.).
13. Технология, параметры режимы, рецепты блюд.

#### **Тема 5. Технологии льдомиксинг (пакоджетинг), Thermomix. Дегидратация**

1. Технологии льдомиксинг (пакоджетинг)
2. Thermomix
3. Суть технологий льдомиксинг (пакоджетинг)
4. Thermomix, режимы, параметры, оборудование, рецептуры.
5. Обработка продуктов жидким азотом.
6. Жидкий азот, технологическая характеристика, рецепты приготовления блюд.
7. История появления, суть принципа дегидратации
8. Технологические операции дегидратации, параметры, режимы
9. Современное оборудование, рецептуры.

#### **Тема 6. Аромокухня**

1. История развития аромокухни
2. Основные направления аромокухни
3. Технологические приемы и их описание
4. Режимы, суть технологии аромокухни, применение в общественном питании.
5. Рецепты блюд

#### **Тема 7. Система Foodparing**

1. История возникновения системы подбора вкусовых сочетаний,
2. Научное обоснование системы Foodparing.
3. Принцип разработки рецептур, основанный на системе Foodparing.
4. Рецепты блюд системы Foodparing.

#### **Тема 8. Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов**

1. Способы удлинения сроков хранения сырья и готовой продукции:
2. газомодифицированные среды,

3. защитные нанопленки, Long Life Fresh Food,
4. обработка продуктов под высоким давлением.
5. Механизм действия, параметры, сроки хранения, актуальность использования современных технологий, удлиняющих срок хранения пищевых продуктов

**Тема 9. Возможности использования инновационных технологий при разработке блюд общественного питания**

1. Разработка рецептов с использованием современных принципов технологической обработки
2. Анализ возможности их внедрения в сегментах общественного питания.

**3.3. Варианты контрольных работ**

**Номера вопросов для контрольной работы**

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>0</b>	1, 12, 21, 37, 50	3, 15, 29, 46, 54	4, 16, 24, 41, 51	2, 13, 25, 44, 48	6, 26, 30, 40, 67	8, 21, 43, 50, 54	4, 18, 23, 48, 56	2, 18, 24, 49, 53	7, 23, 32, 51, 54	9, 20, 43, 47, 54
<b>1</b>	6, 34, 43, 62, 70	6, 21, 34, 49, 62	3, 14, 38, 52, 62	16,28,3 2, 55, 63	3, 12, 24, 41, 49	2, 15, 23, 52, 61	9, 17, 26, 44, 62	10,30,3 8, 47, 54	3, 15, 26, 31, 49	4, 13, 25, 50, 61
<b>2</b>	3, 13, 35, 56, 64	4, 15, 27, 57, 68	8, 16, 32, 47, 56	1, 18, 30, 58, 70	1, 16, 34, 46, 54	1, 16, 24, 44, 62	7, 24, 38, 54, 61	1, 13, 38, 54, 61	9, 16, 27, 33, 47	3, 11, 38, 48, 54
<b>3</b>	7, 21, 43, 55, 61	1, 17, 36, 57, 64	6, 14, 21, 42, 54	3, 11, 24, 48, 56	4, 13, 43, 48, 56	3, 10, 24, 45, 63	2, 15, 23, 37, 39	4, 19, 38, 46, 53	8, 35, 43, 52, 68	4, 21, 38, 49, 56
<b>4</b>	2, 11, 32, 54, 62	6, 23, 30, 51, 62	9, 26, 34, 53, 61	4, 13, 28, 45, 57	4, 23, 26, 51, 61	4, 11, 34, 46, 64	16,30,4 3, 52, 67	17,30,3 8, 49, 56	11,26,3 8, 50, 56	7, 25, 36, 48, 57
<b>5</b>	1, 18, 36, 50, 70	4, 8, 24, 55, 69	11,25,4 3, 50, 64	17,38,4 3, 56, 69	7, 21, 27, 53, 64	6, 27, 29, 55, 68	11,27,3 4, 45, 52	10,30,4 3, 47, 63	4, 12, 38, 47, 53	8, 23, 38, 46, 53
<b>6</b>	28,32,5 9, 61, 69	15,24,3 2, 44, 60	2, 17, 25, 39, 68	13,25,4 3, 50, 60	15,26,2 8, 52, 69	18,28,3 6, 53, 61	8, 23, 30, 51, 56	3, 15, 30, 46, 70	4, 23, 38, 52, 69	6, 20, 30, 40, 50
<b>7</b>	2, 14, 24, 55, 62	7, 21, 43, 53, 63	10,24,5 9, 57, 65	18,28,3 8, 52, 65	20,23,3 6, 45, 54	26,32,4 3, 64, 69	13,23,2 8, 52, 68	6, 21, 30, 50, 56	16,35,3 6, 53, 56	15,26,2 8, 5, 68
<b>8</b>	12,27,5 9, 61, 68	13,30,3 8, 49, 60	20,24,3 8, 51, 66	13,23,3 6, 51, 61	3, 21, 38, 53, 64	21,24,3 5, 56, 65	27,35,4 3, 53, 61	9, 23, 25, 31, 52	17,36,5 9, 60, 69	7, 27, 59, 61, 70
<b>9</b>	10,25,3 8,	43,38,5 9,	17,23,2 9,	14,20,2 5,	11,24,3 8,	3, 23, 25,	14,27,3 6,	2, 32, 38,	8, 26, 32,	18,30,3 8,

	51, 54	19, 22	40, 60	40, 66	46, 56	45, 55	52, 62	40, 50	37, 55	52, 71
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

### Перечень вопросов для выполнения контрольной работы

1. Контроль качества кулинарной продукции
2. Реализация кулинарной продукции
3. Технологические принципы производства кулинарной продукции
4. Классификация способов кулинарной обработки
5. **Задача:** Сколько получится отходов при изготовлении котлет рубленых из 20 кг. судака?
6. Механические способы кулинарной обработки продуктов
7. Гидромеханические способы кулинарной обработки продуктов
8. Массообменные способы кулинарной обработки продуктов
9. Химические, биохимические, микробиологические способы кулинарной обработки продуктов
10. Термические способы обработки (виды нагрева)
11. Тепловая обработка продуктов (значение, классификация способов тепловой обработки)
12. Характеристика способов тепловой обработки
13. Классификация кулинарной продукции
14. Ассортимент кулинарной продукции
15. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (диффузия, осмос)
16. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (набухание, адгезия, термомассоперенос)
17. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (изменение белков)
18. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (изменение углеводов)
19. **Задача:** Сколько получится чистого филе из 20 кг. судака?
20. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (изменение жиров)
21. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (изменение вкуса, аромата и массы продуктов)
22. **Задача:** При очистке 200 кг. картофеля в марте, получилось много отходов. Математически необходимо определить количество.
23. Технологические свойства овощей
24. Централизованное производство овощных полуфабрикатов
25. Строение и состав мышечной ткани рыбы
26. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов
27. Обработка нерыбного водного сырья
28. Строение и состав мышечной ткани мяса
29. Централизованное производство мясных полуфабрикатов
30. Прозрачные супы (особенности их приготовления, гарниры к супам)
31. **Задача:** Вес брутто 1 порции антрекота 200 г., какой вес нетто?
32. Супы-пюре, супы-кремы, супы-биски (особенности их приготовления, гарниры к супам)
33. **Задача:** Какой вес брутто картофеля в марте, если вес нетто 120 кг.
34. Солянки (особенности приготовления)
35. Значение соусов в питании, классификация соусов
36. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов
37. **Задача:** Определить массу отходов полученных при механической кулинарной обработке 0,230 кг. картофеля в январе
38. Соусы промышленного производства
39. **Задача:** определить массу нетто картофеля, если масса брутто 0,230 кг., а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 35%

1. **Задача:** Определить массу брутто свеклы, если масса нетто 0,148 кг., а из табличной данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25%
2. **Задача:** Определить массу нетто лука, если масса брутто 0,164 кг, а из табличных данных известно, что при массе брутто 0,1 кг. масса нетто составляет 0,065 кг.
3. **Задача:** Определить массу брутто капусты белокочанной, если масса нетто 0,150 кг., а из табличных данных известно, что при массе брутто 0,1 кг., масса нетто составит 0,065 кг.
4. Изменения, происходящие в продуктах при тепловой обработке
5. **Задача:** Определить количество отходов при обработке 2000 кг. картофеля в марте
6. **Задача:** Определить количество отходов при обработке 1000 кг. картофеля в январе
7. **Задача:** Определить массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 300 кг в январе
8. **Задача:** Определить массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 200 кг в марте
9. **Задача:** Определить количество картофеля, необходимое в октябре для получения 60 кг. сырого очищенного картофеля
10. **Задача:** Определить количество картофеля, необходимое в январе для получения 50 кг. сырого очищенного картофеля
11. **Задача:** Определить количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 70 кг. окуня морского крупного размера потрошеного с головой
12. **Задача:** Определить количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 40 кг. окуня морского крупного размера потрошеного с головой
13. **Задача:** Определить массу нетто горбуши потрошенной с головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,26 кг.
14. **Задача:** Определить массу нетто горбуши потрошенной с головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,28 кг.
15. **Задача:** Определить количество сельди неразделанной целой без головы, необходимое для получения 15 кг. обработанной рыбы
16. **Задача:** Определить количество сельди неразделанной целой без головы, необходимое для получения 26 кг. обработанной рыбы
17. **Задача:** Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 160 кг. говядины 1-й категории
18. **Задача:** Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 200 кг. говядины 1-й категории
19. **Задача:** Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженные в количестве 15 кг.
20. Нормативно – технологическая документация
21. **Задача:** Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженные в количестве 23 кг.
22. **Задача:** Определить массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составил 150 кг.
23. **Задача:** Сколько получится чистого филе из 60 кг. камбалы?
  1. **Задача:** Определить выход картофеля отварного из 70 кг картофеля массой брутто в марте
  2. **Задача:** Определить массу брутто кур потрошенных 1-й категории для получения 68 кг. мякоти без кожи.
  3. **Задача:** Определить массу готового изделия из 0,098 кг. условного продукта, если по данным таблицы нормативное количество отходов для данного продукта составляет 35%, а потери при тепловой обработке составляют 18%
  4. **Задача:** Определить количество мяса говядины, после тепловой обработки, если его варили целым куском весом 3 кг
  5. **Задача:** В августе из 60 кг картофеля весом брутто, сколько можно приготовить картофеля отварного и сколько порций получится по колонке 1 «Сборника рецептов»

6. **Задача:** Сколько получится картофеля «фри» из 120 кг весом брутто в декабре?
7. **Задача:** Определить выход картофеля отварного из 40 кг картофеля массой брутто в январе
8. **Задача:** Определить массу брутто кур потрошенных 1-й категории для приготовления 5 кг. отварных целиком
9. **Задача:** Определить массу отходов полученных при механической кулинарной обработке 0,240 кг. картофеля в сентябре

#### **Требования к оформлению контрольной работы**

При оформлении работы студент – заочник должен придерживаться следующих требований:

1. Контрольная работа выполняется на стандартных листах формата А 4 (оформление обложки показано в приложении).
2. Номера вопросов контрольного задания устанавливаются по двум последним цифрам шифра студента. Например, для студента, имеющего учебный шифр 07326050215148, номера вопросов контрольного задания (11, 26, 39, 50, 56) указаны на пересечении строчки 8 по горизонтали со строчкой 4 по вертикали.
3. Контрольные работы, содержание которых раскрыты не в полном объеме, а так же вопросы не своего варианта, не зачитываются.
4. На последней странице необходимо привести список литературы, с использованием которой выполнялась работа.
5. В конце работа подписывается автором с указанием даты выполнения.
6. В том случае, если сданная на проверку работа не зачтена, обязательно проводится работа над ошибками.

### **3.4. ВОПРОСЫ ДЛЯ ДОКЛАДОВ**

1. Основные направления инновационной деятельности предприятия питания.
2. Понятие о здоровом питании.
3. Основные этапы создания специализированных продуктов питания, их характеристика.
4. Принципы пищевой комбинаторики.
5. Факторы, определяющие внедрение инновационных технологий в производство кулинарной продукции.
6. Характеристика и функциональные возможности пароконвектоматов.
7. Характеристика и использование многофункционального пищеvarочного котла.
8. Использование шкафов интенсивного охлаждения/замораживания.
9. Преимущества использования на производстве предприятий питания универсальных кухонных машин модельного ряда Robot – Coupe.
10. Функциональные возможности планетарных миксеров.
11. Использование при производстве кулинарной продукции вакуумных упаковщиков.
12. Характеристика, функциональные возможности, использование специализированных видов теплового оборудования (пастоварки, печи для пиццы).
13. Преимущества использования на производстве индукционных плит.
14. Функциональные возможности и преимущество использования низкотемпературных печей.
15. Зарубежные инновационные технологии, их характеристики.
16. Низкотемпературная тепловая обработка, её преимущества.
17. Вакуумирование, суть процесса.
18. Инновационная технология с использованием вакуумирования (SousVide)/
19. Использование в кулинарной практике модифицированных газовых сред.
20. Технология интенсивного охлаждения (КЭЧ - технология).
21. Технология интенсивного охлаждения при крупнотоннажном производстве (CapKold).
22. Технология интенсивного замораживания кулинарной продукции (Freeze&Chill)/

23. Технология приготовления кулинарной продукции с использованием микроволновых процессов (MicVаспроцесса)
24. Технология обработки охлажденной продукции высоким давлением (НРР - технология).
25. Основные приемы научной (молекулярной) гастрономии.
26. Инновационное оборудование для авангардной кухни.
27. Инновационные ингредиенты для научной гастрономии.
28. В чем отличие традиционной технологии производства охлажденной кулинарной продукции от инновационной (КЭЧ - технологии)?
29. Какие процессы происходят при хранении охлажденной и замороженной кулинарной продукции?
30. Какие инновации повышают безопасность кулинарной продукции и продлевают её срок годности?

### 3.5. КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

№ п/п	Вопрос	Варианты ответа
<b>Раздел 1. Выбрать единственно правильный ответ</b>		
1.	Разрушение нативной структуры крахмального зерна, сопровождаемое набуханием, называется	а) гидролиз б) клейстеризация в) деструкция
2.	При жарке пищевая ценность жира	а) увеличивается б) снижается в) не изменяется
3.	Процесс, происходящий с крахмалом в кулинарии при обжаривании гречневой крупы, подсушивании риса, называется	а) декстринизация б) деструкция в) денатурация
4.	Процесс, при котором жир распределяется в жидкости в виде мельчайших шариков, а бульон в результате становится мутноватым, называется	а) термодиффузия б) гидролиз в) эмульгирование
5.	При кулинарной обработке денатурацию белков чаще всего вызывает	а) охлаждение б) нагревание в) замачивание
6.	При жарке мясных полуфабрикатов может произойти прилипание их к жарочной поверхности, как называется процесс	а) осмос б) адгезия в) диффузия
7.	Гидратация - это ...	а) набухание в воде б) всасывание аминокислот в) способность образовывать пены
8.	Дымообразование жира при нагревании его до высокой температуры (170—200°С) связано	а) с окислением жира б) с преобразованием жира в) с глубоким разложением жира
9.	При длительном хранении белков происходит	а) уплотнение б) расслоение в) "старение"
10.	При жарке продуктов основным способом (с небольшим количеством жира) часть жира теряется. Эти потери называются	а) угар б) прогар в) увар

11.	Процесс (явление) в кулинарии, который можно наблюдать при замачивании подвявших корнеплодов, клубней картофеля с целью облегчения очистки, снижения количества отходов.	а) адгезия б) гидролиз в) осмос
12.	Процессы, преобладающие при жарке во фритюре	а) гидролитические б) окислительные в) ферментативные
<b>Раздел 2. Ответить на вопросы:</b>		
13.	При взбивании сливок, сметаны, яиц происходит процесс – _____	
14.	Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов называется – _____	
15.	Указать причины, когда при жарке во фритюре: а) на поверхности продукта быстро образуется поджаристая корочка, хотя внутри он остается сырым. б) процесс жарки затягивается, что приводит к высушиванию изделий.	
16.	При кулинарной обработке изменяется масса продукта. Это результат действия процессов: а) с одной стороны, масса уменьшается за счет _____ (перечислить) б) с другой стороны, масса увеличивается за счет _____ (перечислить)	
17.	Цель растворения ароматических веществ в жирах при пассеровании, введении их в виде специй в блюда в конце тепловой обработки и т. д.	
18.	Процесс, при котором под действием ферментов дрожжей сахара подвергаются глубокому распаду (сахара превращаются в спирт и углекислый газ, последний разрыхляет тесто) - _____	
19.	Природные полимеры, состоящие из остатков сотен и тысяч аминокислот, называются _____	

### Ключ к тесту

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Б	Б	А	В	Б	Б	А	В	В	А	В	Б

13. Пенообразование

14. карамелизация

15. Если жир нагрет слишком сильно, на поверхности продукта быстро образуется поджаристая корочка, хотя внутри он остается сырым. Если жир нагрет недостаточно, процесс жарки затягивается, что приводит к высушиванию изделий.

16. При кулинарной обработке изменяется масса продукта. Это результат совместного действия противоположно направленных процессов.

С одной стороны, масса уменьшается за счет механических потерь, испарения влаги, экстракции растворимых веществ, вытапливания жира, дегидратации белков, потерь летучих веществ.

С другой стороны, масса увеличивается за счет впитывания жира и воды, набухания белков, клейстеризации крахмала.

17 Для уменьшения потери ароматических веществ применяют растворение их в жирах при пассеровании, вводят специи в блюда в конце тепловой обработки и т. д.

18. Брожение.

19. Белки

### 3.6. Вопросы к зачету по дисциплине

1. Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие.
2. Зарубежные технологии производства продуктов питания.
3. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.
4. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.
5. Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств.
6. Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств.
7. Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи.
8. Сублимационные методы производства продуктов питания.
9. Использование нанотехнологий для обеспечения безопасности пищевых продуктов.
10. Использование вакуумной упаковки полуфабрикатов как способ повышения качества продукции.
11. Цель и задачи применения высокотехнологичных энергосберегающих технологий.
12. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование
13. Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.
14. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания.
15. Требования к высокотехнологичному оборудованию.
16. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.
17. Направления совершенствования автоматизированных средств управления
18. Сущность и развитие системного управления качеством.
19. Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах.
20. Качество продукции и услуг как материальная основа удовлетворения личных и общественных потребностей потребителей.
21. Взаимосвязь качества продукции и экономического состояния предприятия, повышения конкурентоспособности.
22. Основные понятия в области качества. Объекты и субъекты управления качеством.
23. Факторы, влияющие на качество продукции на стадиях товародвижения – от проектирования и производства, до реализации и потребления.
24. Разработка и внедрение систем менеджмента на основе стандартов ISO серии 9000, 22000:2005.
25. Разработка взаимосвязанных организационных, технических мероприятий, методов и средств, направленных на установление, обеспечение, сохранение, поддержание необходимого уровня качества продукции на всех стадиях ее жизненного цикла.

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

### 4.1. Оценка ответов на вопросы входного контроля

#### Ожидаемые результаты:

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

#### Критерии оценки

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

#### Критерии оценок входного контроля

Итоговая оценка	Оценка входного контроля	Количество решенных заданий теста
Отлично	80-100 баллов	16
Хорошо	60-79 баллов	12
Удовлетворительно	45-59 баллов	7
Неудовлетворительно	менее 45 баллов	1-6

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

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

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

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

#### Баллы не ставятся, если:

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

### 4.2. Критерии рейтинговых оценок

Зачётная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Зачтено	80-100 баллов

Зачтено	60-79 баллов
Зачтено	45-59 баллов
Не зачтено	менее 45 баллов

### Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

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

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

#### 4.3. ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА УСТНОГО ОТВЕТА ПРИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ (ЗАЧЕТЕ)

##### **Ожидаемые результаты:**

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

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

**Владение** практическими умениями ведения научного исследования.

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

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

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

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

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

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

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

#### 4.4. ОЦЕНИВАНИЕ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ

### ***Ожидаемый результат:***

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

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

**Владения** практическими умениями.

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 занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

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

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

## **4.5. Оценивание качества подготовленного доклада:**

### ***Ожидаемые результаты:***

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

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

## **4.6. ОЦЕНИВАНИЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ С ДОКЛАДОМ И ПРЕЗЕНТАЦИЕЙ:**

### ***Ожидаемые результаты:***

- знание важнейших факторов влияющих на качество предлагаемой пищевой продукции в общественном питании;
- умение использовать источники информации в области технологии и организации общественного питания; полученному
- заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач; представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора;
- владение методологией ведения основной нормативно-технической документацией в области общественного питания

**Критерии оценки:**

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

**Пороги оценок:**

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

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

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

#### **4.7. ОЦЕНИВАНИЕ ТЕСТИРОВАНИЯ:**

**Ожидаемые результаты:**

Демонстрация **знания** теоретических основ научного исследования;

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

**Владения** методами и приёмами анализа технологии и организации общественного питания.

**Пороги оценок:**

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

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

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

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

