

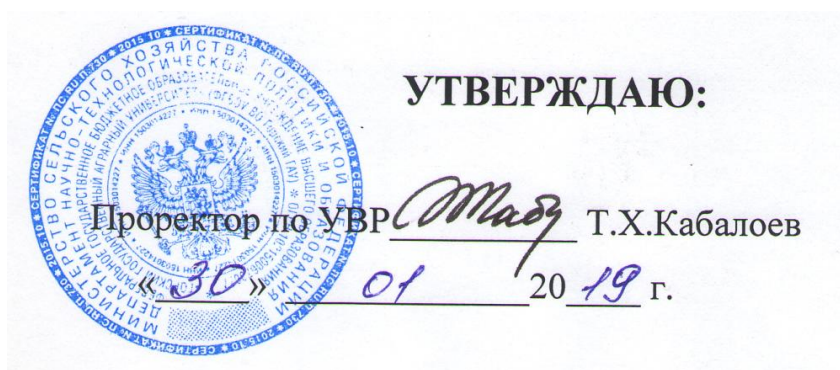
**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Горский государственный аграрный университет»**

**Товароведно-технологический факультет**

**Кафедра технологии продукции и организации общественного питания**



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине « Научно-теоретические основы технологии продукции  
общественного питания»**

Направление подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания*

Направленность подготовки *Технология продукции и организация  
общественного питания*

Уровень высшего образования *магистратура*

Разработчик *кандидат технических наук, доцент Чельдиева Л.Ш.*

**Владикавказ 2019**

## СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	Стр.
1	Пояснительная записка	3
2	Паспорт фонда оценочных средств	4
3	Карта применения материалов оценочных средств для оценки уровня сформированности компетенций по дисциплине	5
4	Требования к результатам освоения дисциплины	6
5	Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины	8
6	Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций	9
7	Контрольные задания и другие материалы оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе усвоения дисциплины	10
7.1	Вопросы промежуточного контроля	10
7.2	Билеты	17
7.3	Комплект тестовых заданий	18
7.4	Темы рефератов	19
7.5	Темы докладов	19
7.6	Ситуационные задачи	19
8	Организация занятий по дисциплине	20

## 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине **«Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания»** и уровню сформированности компетенций.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации дисциплины разработан «Фонд оценочных средств по дисциплине **«Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания»**», являющийся неотъемлемой частью учебно-методической документации настоящей дисциплины.

**Этот фонд включает:**

***а) паспорт фонда оценочных средств;***

***б) фонд промежуточной аттестации:***

- вопросы и билеты к итоговому экзамену (промежуточный контроль);

***в) фонд текущего контроля успеваемости:***

- вопросы и билеты к разделам (текущий контроль);

- комплект тестовых заданий,

- темы рефератов;

- комплект ситуационных задач;

В Фонде оценочных средств по дисциплине «Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания» представлены оценочные средства для оценивания формирования следующих общекультурных компетенций ОК-1; ОК-3; профессиональных компетенций ПК-1; ПК-2; ПК-17; ПК-18.

## 2 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролиру емой компетенц ии (или её части)	Наименование оценочного средства	Способ контроля
1.	Роль белков в формировании качества продукции общественного питания	ОК-1;ОК-3; ПК-1	Вопросы дискуссии	устно
		ПК-2		
			Тест по теме 1	письменно
2.	Роль жиров в формировании качества продукции общественного питания	ОК-1;ОК-3; ПК-17	Типовые задачи по теме 2	устно
		ПК-18		устно
3.	Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	ОК-1;ОК-3; ПК-1	Типовые задачи по теме 3	устно
		ПК-2	Тест по теме 3	письменно
4.	Технология приготовления банкетных блюд	ОК-1;ОК-3; ПК-18	Тест по теме 4	письменно
			Типовые задачи по теме 4	письменно
		ПК-17		

### 3 КАРТА ПРИМЕНЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№п/п	Индекс контролируем компете нии	Наименование контрольных мероприятий			
		Дискуссия	Тестирование	Решение задач	Экзамен
		Наименование материалов оценочных средств			
		Вопросы дискуссии	Вопросы и задания теста	Типовые задачи	Вопросы к экзамену
		№№ заданий			
1	ОК-1		3	3	1,2,3,4.
2	ОК-3		3	3	1,2,3,4.
3	ПК-1		3	3	1,2,3,4.
4	ПК-2		3	3	1,2,3,4.
5	ПК-17		4	4	1,2,3,4.
6	ПК-18		4	4	1,2,3,4.

#### 4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Индекс компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
1.	ОК-1	теорию познания - философские аспекты; историю, выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации	использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности	методами ИТ, методами математического моделирования, методами представления результатов исследований
2	ОК-3	методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники	планировать и проводить исследования; систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования	приёмами самостоятельного поиска, систематизации и свободного изложения материала и методами их исследования; навыками выражения и обоснования собственной позиции
3	ПК-1	классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса	разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса	навыками организации и эффективного контроля производственного процесса, применения технологии менеджмента в организации производственного процесса
4	ПК-2	основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на	идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	навыками управления логистическими процессами, способностью оптимизировать процессы снабжения, хранения и движения запасов, идентифицировать риски и разрабатывать

		предприятия питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов		мероприятия по их снижению
5	ПК-17	сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании	находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим онлайн диалога	методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности
6.	ПК-18	фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки	находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания	методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии; навыками определения актуальных направлений развития; навыками формулировки целей и задач исследований в области совершенствования и разработки новых технологических процессов, ассортимента продуктов питания с новыми, в том числе функциональными свойствами

## 5 ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс контролируемой компетенции (или её части)	№ учебной недели				
	1	2	3	4	5
	Этапы формирования компетенции				
ОК-1	У	У			У
ЩК-3	У	У	У	У	У
ПК-1		У	У		У
ПК-2	У	У			У
ПК-17	У	У	У	У	У
ПК-18			У	У	У



## 6 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Индекс компетенции	Уровни сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
1	2	3	4	5
1	ПК-1	<p><b>Знать:</b> теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации.</p>	<p><b>Знать:</b> теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации.</p> <p><b>Уметь:</b> планировать и проводить исследование; систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования.</p>	<p><b>Знать:</b> теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации.</p> <p><b>Уметь:</b> планировать и проводить исследования; систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования.</p> <p><b>Владеть:</b> методами ИТ, методами математического моделирования, методами представления результатов исследований</p>
2	ПК-2	<p><b>Знать:</b> методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники</p>	<p><b>Знать:</b> методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники</p> <p><b>Уметь:</b> получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, применять экономическую терминологию</p>	<p><b>Знать:</b> методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники</p> <p><b>Уметь:</b> получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории, получать и обрабатывать экономическую информацию,</p>

				необходимую для управления предприятиями питания. <b>Владеть:</b> приёмами самостоятельного поиска, систематизации и свободного изложения материала и методами их исследования; навыками выражения и обоснования собственной позиции
3.	ПК-17	<b>Знать:</b> использование технических средств	<b>Знать:</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; <b>Уметь:</b> устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом;	<b>Знать:</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; <b>Уметь:</b> устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом; прогнозировать эффективную систему <b>Владеть:</b> технологическим процессом производства продукции питания
4	ПК-18	<b>Знать:</b> сетевые компьютерные технологии	<b>Знать:</b> сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области <b>Уметь:</b> - управлять информацией с использованием компьютерных технологий;	<b>Знать:</b> сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области <b>Уметь:</b> - управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; <b>Владеть:</b> современными информационными технологиями

## **7 КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **7.1 Вопросы промежуточного контроля**

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции
2. Технологические принципы производства кулинарной продукции
3. Качество продукции общественного питания, критерии и методы оценки
4. Классификация и ассортимент кулинарной продукции
5. Нормативная документация
6. Классификация способов кулинарной обработки
7. Механические, гидромеханические и массообменные способы обработки
8. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки
9. Термические способы обработки
10. Диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос
11. Технологические свойства белков
12. Белки куриного яйца
13. Белки молока
14. Строение мышечной ткани и соединительных прослоек
15. Мышечные белки
16. Соединительнотканые белки
17. Размягчители мяса
18. Белки продуктов растительного происхождения
19. Влияние тепловой обработки на тепловую ценность белков
20. Гидролиз жира
22. Изменения жиров при жарке основным способом
23. Изменения жиров при жарке продуктов во фритюре
24. Влияние тепловой обработке на пищевую ценность жира
25. Гидролиз дисахаридов
26. Глубокий распад сахаров
27. Набухание и клейстеризация крахмала
28. Старение клейстеризованного крахмала
29. Гидролиз крахмала
30. Деструкция крахмала
31. Содержание клеточных стенок, действие тепловой обработки на них
32. Хлорофилл и его изменение при кулинарной обработке
33. Производные флавоноидов и изменения при тепловой обработке
34. Антоцианы и изменения при тепловой обработке

35. Каротиноиды и изменения при тепловой обработке
36. Миоглобин и изменения при тепловой обработке
37. Изменение вкуса и аромата продуктов при кулинарной обработке
38. Образование новых окрашенных веществ при кулинарной механической и тепловой обработке
39. Витамины, их классификация
40. Изменения витаминов при кулинарной обработке
41. Технология приготовления порционных мясных блюд из говядины в ресторанном бизнесе
42. Приготовление порционных блюд из свинины, баранины и телятины в ресторанном бизнесе.
43. Приготовление порционных блюд из свинины, баранины и телятины в ресторанном бизнесе.
44. Технология приготовления банкетных рыбных блюд.
45. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Гарниры и соусы. Требования к качеству.
46. Технология приготовления блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы. Ассортимент. Требования к качеству, реализуемых в ресторанном бизнесе.
47. Технология приготовления блюд из рубленного мяса, рыбы и птицы. Гарниры и соусы. Требования к качеству
48. Технология приготовления и оформления банкетных блюд из птицы, в ресторанном бизнесе
49. Технология приготовления горячих сладких блюд в ресторанном бизнесе. Ассортимент. Требования к качеству. Сроки хранения.

## **7.2 БИЛЕТЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ (ЭКЗАМЕНА) (прилагаются)**

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования**

**«Горский государственный аграрный университет»**

**Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания**

Дисциплина «Научно – теоретические основы технологии продукции общественного питания» для студентов магистратуры 1 курса товароведно-технологического факультета  
направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Экзаменационный билет № 1

- 1.Изменения белков растительного происхождения.
- 2.Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания.
- 3.Сколько порций рисовой запеканки можно приготовить, если в наличии 2кг молока сухого цельного коровьего и оно используется вместо натурального. Колонка №

Составитель  
Зав.кафедрой

Л.Ш.Чельдиева  
В.А.Гасиева

2019 г.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется за глубокие, исчерпывающие ответы на вопросы экзаменационного билета, изложенные последовательно, грамотно, с обоснованием представленных положений, использованием не только конспекта лекций и учебника, но и монографической литературы;
- оценка «хорошо» выставляется за правильные ответы на вопросы экзаменационного билета, причем они должны быть изложены грамотно и по существу вопроса, без существенных неточностей;
- оценка «удовлетворительно» выставляется за такие ответы, в которых частично изложен основной материал, но не приводятся детали, допущены неточности в формулировках, нарушена последовательность изложения, допущено недостаточное знание практических вопросов;
- оценка «неудовлетворительно») выставляется за отсутствие ответов на два вопроса билета, или неполные ответы на них, в которых допущены существенные ошибки.

## 7.3 Комплект тестовых заданий

### Тест 1

**1. Значение овощных блюд и гарниров в питании определяется, прежде всего содержанием:**

- а/ жиров и витаминов
- б/ белков и минеральных веществ
- в/ углеводов

**2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов?**

- а/ помидоры, баклажаны
- б/ лук, чеснок
- в/ капуста, морковь

**3. Как влияет на качество блюда зелень петрушки, укропа, лука, которую добавляют при подаче?**

- а/ Значительно повышает С-витаминную активность блюд
- б/ повышает питательную ценность блюд
- в/ обогащает блюда белком

**4. Какие вещества, содержащиеся в овощных блюдах способствуют выведению из организма многих токсичных веществ, в том числе соединений тяжелых металлов и радионуклидов?**

- а/ пищевые волокна (клетчатка, протопектин, пектин)
- б/ фосфор, железо
- в/ щелочные зольные элементы (калий, натрий, кальций)

**1. Выбрать 3 правильных ответа. По способу приготовления тесто может быть**

- а) дрожжевым;
- б) скорым;
- в) песочным;
- г) суточным;
- д) воздушным;
- е) заварным.

**2. Выбрать правильный ответ**

**К посуде общего пользования относятся:**

- а) блюда;
- б) супница;
- в) салатник;
- г) розетки для варенья;
- д) соусник;
- е) салфетки.

### **3. Выбрать 2 правильных ответа**

**Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:**

- а) творог со сметаной,
- б) запеканка,
- в) сырники,
- г) пудинг,
- д) творожная масса.

### **4. Выбрать 3 правильных ответа**

**Выберите признаки доброкачественности мяса:**

- а) упругая консистенция,
- б) запах свежего мяса,
- в) дряблая консистенция,
- г) цвет от темно-красного до коричневого.
- д) сухая или влажная поверхность,
- е) цвет от светло-розового до темно-красного,
- ж) липкая скользкая поверхность.

### **5. Выбрать 4 правильных ответа**

**Выберите виды тепловой обработки мяса:**

- а) жарка,
- б) варка,
- в) вымачивание,
- г) замораживание,
- д) копчение,
- е) тушение.

### **6. Выбрать правильный ответ**

**Какое мясо используется для супа харчо?**

- а) Свинина
- б) Баранина
- в) Говядина
- г) Курятина

### **7. Выбрать правильный ответ**

**Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?**

- а) Перец
- б) Соль
- в) Масло
- г) Спирт

### **8. Выбрать правильный ответ**

**Что из перечисленного не является бутербродом?**

- а) Сэндвичи

- б) Канапе
- в) Тарталетки

**9. Выбрать 2 правильных ответа**

**Какой алкогольный напиток делают из яблок?**

- а) Сакэ
- б) Брэнди
- в) Кальвадос
- г) Сидр

**10. Выбрать правильный ответ**

**В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?**

- а) морские рыбы, водоросли;
- б) крупы,
- в) овощи, фрукты.

**11. Выбрать правильный ответ**

**Способы определения свежести рыбы –**

- а) по запаху;
- б) по вкусу,
- в) по характеру слизи на поверхности рыбы.

**12. Выбрать 2 правильных ответа**

**Какие виды крахмала используются в кулинарии?**

- а) молочный крахмал,
- б) картофельный крахмал;
- в) кукурузный крахмал.

**13. Выбрать 2 правильных ответа**

**Способы тепловой обработки рыбы –**

- а) варка основным способом;
- б) варка на водяной бане,
- в) жаренье основным способом.

**14. Выбрать правильный ответ**

**Каковы меры профилактики кишечных инфекций?**

- а) мыть руки перед едой;
- б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты,
- в) пить кипяченую воду.

**15. Выбрать правильный ответ**

**Виды кисломолочных продуктов -**

- а) сметана;
- б) сливочное масло,
- в) творог.



**16. Выбрать правильный ответ**

**Пищевая ценность мяса –**

- а) содержит витамин С,
- б) содержит животный белок;
- в) белок мяса является строительным материалом тела.

**17. Выбрать правильный ответ**

**Физиология питания –**

- а) наука о функциях организма,
- б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы;
- в) наука о работе дыхательной системы.

**18. Выбрать правильный ответ**

**Роль кисломолочных продуктов в питании человека -**

- а) содержат кальций, необходимый для образования зубной ткани;
- б) повышают иммунитет,
- в) нормализуют работу кишечника.

**19. Выбрать правильный ответ**

**Способы определения качества мяса –**

- а) по вкусу,
- б) по запаху;
- в) по консистенции.

**20. Выбрать правильный ответ**

**Условия первичной обработки мяса -**

- а) оттаивание в холодной воде,
- б) обвалка, зачистка и жиловка;
- в) изготовление полуфабрикатов.

**Критерии оценки результатов тестовых заданий**

**(все задания содержат по 10 вопросов, в каждом 4 варианта ответов, из которых один правильный):**

(стандартная)	(тестовые нормы: % правильных ответов)
«отлично»	90-100 %
«хорошо»	61-89 %
«удовлетворительно»	50-60 %
«неудовлетворительно»	менее 50 %

## 7.4 Темы рефератов

1. Организация производства пива на специализированных предприятиях питания (пивные рестораны)
2. Развитие специализированного ассортимента хлебобулочных изделий для диетического и спортивного питания
3. Перспективы развития социального питания
4. Использование возможностей молекулярной технологии в индустрии общественного питания
5. Инновационная технология получения салатной зелени, готовой к потреблению
6. Дискретная технология приготовления ржаного хлеба в условиях предприятий питания»
7. Адаптация традиционной технологии национальных выпеченных изделий к условиям современного производства
8. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне
9. Оформление и подача холодных блюд
10. Инновационные способы тепловой обработки продуктов.

### Критерии оценки реферата:

соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

Предпочтительнее сопровождение реферата презентацией по теме.

**Оценка «отлично»** ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, правильно и полно использованы источники информации, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

**Оценка «хорошо»** – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

**Оценка «удовлетворительно»** – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично;

допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

**Оценка «неудовлетворительно»** – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

### **7.5 Темы докладов**

(Доклады не предусмотрены)

### **7.6 Ситуационные задачи**

**Задача 1.** Сколько порций рисовой запеканки можно приготовить, если в наличии 2кг молока сухого цельного коровьего и оно используется вместо натурального. Колонка №2

**Задача 2.** Рассчитать массу брутто продуктов для приготовления 100 порции, свеклы тушенной в сметане. Сезон- февраль. Лук поступил сушеный. Колонка №2.

**Задача 3.** Рассчитать количество томатной пасты с содержанием 40% сухих веществ для приготовления соуса маринад к 100 порциям рыбы жареной под маринадом. Колонка №

**Задача 4.** Рассчитать массу брутто продуктов для приготовления 100 порции котлет картофельных. Сезон-апрель. Колонка №2.

**Задача 5.** Сколько томатной пасты с 40% содержанием сухих веществ потребуется для приготовления 120 порции мяса духового? Колонка №2.

**Задача 6.** Рассчитать массу продуктов брутто для приготовления соуса грибного, для отпуска 100 порции рулета картофельного. Колонка №2.

**Задача 7.** Определить количество отходов при обработке: 20 кг кур, 30 кг гусей, 50 кг индеек, если птица поступила полупотрошенная второй категории

**Задача 8.** Определить сколько очищенного картофеля получится из 150 кг картофеля массой брутто в январе?

**Задача 9.** Рассчитайте массу брутто продуктов для приготовления гарнира (картофель жареный из отварного) к 100 порциям бефстроганов. Колонка №1

**Задача 10.** Рассчитай массу брутто продуктов для приготовления гарнира (картофельное пюре) для отпуска 100 порций котлет рубленых. Колонка №2

### **Типовые задачи по теме 3**

**Задача 1.** Определить количество отходов, полученных при механической обработке 90 кг говядины II категории.

**Задача 2.** Определить количество отходов, полученных при разделке 78 кг свинины мясной и обрезной.

**Задача 3.** Определить количество отходов и пищевых костей при разделке 230 кг говядины I категории

**Задача 4.** Определить количество отходов при разделке и обвалке 120 кг баранины I и II категории (разделка корейки и грудинки на мякоть)

**Задача 5.** Определить разницу в количестве отходов при обработке 80 кг свинины для получения корейки и грудинки с реберной костью и без реберной кости.

**Задача 6.** Определить количество мяса для приготовления котлет рубленых, при разделке 64 кг говядины II категории:

**Задача 7.** Определить количество отходов при разделке на мякоть 85 кг свинины обрезной.

**Задача 8.** В мясной цех поступило 260 кг свинины. Определить выход корейки для приготовления котлет натуральных из свинины мясной.

**Задача 9.** Определить выход поясничной и подлопаточной частей при разделке 3 т говядины II категории.

**Задача 9.** Определить количество отходов при разделке 78 кг телятины (корейка, грудинка с костью).

#### **Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он дал полный аргументированный ответ;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он дал недостаточно полный, не обоснованный ответ.

## **8 ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Занятия по дисциплине «Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания» представлены следующими видами работы: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студентов. Лабораторные работы студенты проводят в химической и технологической лаборатории и ставят целью проиллюстрировать теоретический материал об изменении составных частей пищевых продуктов (белков, углеводов и др), структуры сырья растительного и животного происхождения при

изготовлении пищи, а также знакомятся с приемами приготовления и оформления банкетных блюд, на основании анализа полученных результатов делают заключение о качестве продукции, работают с нормативными документами, выполняют индивидуальные задания.

**Текущий контроль успеваемости по дисциплине.** Текущий контроль успеваемости студентов по дисциплине проводится в соответствии с Уставом Университета, локальными документами Университета и является обязательным. Текущий контроль успеваемости по дисциплине «Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания» проводится в форме контрольных мероприятий: защиты отчета по лабораторной работе, защиты реферата, тестирования по оцениванию фактических результатов обучения студентов по каждой теме и разделу и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают: учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине); степень усвоения теоретических знаний; уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы; результаты самостоятельной работы.

Активность студента на занятиях оценивается на основе выполненных студентом работ и заданий, предусмотренных данной рабочей программой дисциплины. Студент, пропустивший два занятия подряд без уважительных причин, допускается до последующих занятий на основании допуска деканата.

### **Промежуточная аттестация студентов**

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания» проводится в соответствии с Уставом Университета, локальными актами Университета и является обязательной, проводится в соответствии с Учебным планом в конце 2-го семестра в форме экзамена в период экзаменационной сессии в соответствии с расписанием проведения экзаменов и зачетов.

Студент допускается к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана дисциплины: выполненных и защищенных лабораторных работ, защищенных рефератов, и по результатам тестирования. В случае наличия учебной задолженности студент отрабатывает пропущенные лекции, лабораторные и практические занятия в форме, предложенной преподавателем и представленной в рабочей программе дисциплины. Экзамен принимает лектор. Экзамен проводится в устной форме по билетам. Экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета. Количество вопросов в экзаменационном билете – 3, соответственно по одному или два вопроса из каждого раздела дисциплины. Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами

материала, предусмотренного рабочей программой.

### **Перечень используемых оценочных средств**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Рефераты	Краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме.	Темы рефератов
3	Отчет по лабораторной работе	Изложение результатов исследования качества, выполненных студентом под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (приборов, устройств и др.) и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых знаний и практических умений	Критерии оценки лабораторной работы
4	Экзамен	Процедура, производимая с целью оценки качества освоения студентом полученных знаний	Вопросы к экзамену

### **Виды и формы отработки пропущенных занятий**

Студент, пропустивший лабораторные занятия, обязан отработать их под руководством преподавателя в обязательном порядке. Отработки проводятся по расписанию кафедры, в форме выполнения пропущенной лабораторной работы, написания и защиты доклада по теме пропущенного занятия, исследовательской работы охватывающей пропущенные темы.

В исключительных случаях (участие в межвузовских конференциях, олимпиадах, и др.) деканы и их заместители по согласованию с кафедрами могут освобождать студентов от отработок некоторых пропущенных занятий.

## **ВИДЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ СТУДЕНТОВ**

### **Оценивание обучающегося на экзамене**

Оценка экзамена. Баллы рейтинговой оценки	Требования к знаниям
«отлично» (компетенции освоены)	Обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически

полностью)	стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо» (компетенции в основном освоены)	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно» (компетенции освоены частично)	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно» (компетенции не освоены)	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Знания, умения, навыки обучающегося на экзамене оцениваются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно» выставляется также, если обучающийся после начала экзамена отказался его сдавать.

В экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента выставляется оценка по четырех балльной системам.

Экзамен – форма промежуточной аттестации студентов по результатам освоения теоретических знаний, приобретения практических навыков и компетенций, целью которой является контроль результатов освоения студентами учебного материала по программе конкретной дисциплины, проверка и оценка знаний, полученных за семестр (курс), их прочности, развития творческого мышления, приобретения навыков самостоятельной работы, умения применять теоретические знания при решении практических задач.