

**ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»**

*Утвержден решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол №13 от 06 июля 2020г*

КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ
МДК 01.01**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ – 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ – СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

Махачкала – 2020

УДК 658.273(075.32)
ББК 36.99я723

Составитель: Магомедова Асият Магомедовна, преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

Внутренний рецензент: Хасбулатова Б.М. кандидат экономических наук, доцент кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

Внешний рецензент – Омаров Магомед Мангуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

Представитель работодателя – генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания) Исмаилов Артур Фейзутдинович

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Магомедова А.М. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация «Техник-технолог» – Махачкала: ДГУНХ, 2020 г.- 49 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаевой Т.А.

Одобен на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020г., протокол № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Компонентный состав компетенций.....	5
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	10
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	10
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	12
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по междисциплинарному курсу при дифференцированном зачете	19
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	21
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	21
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	34
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	46
Лист актуализации фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу.....	49

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения междисциплинарного курса), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения) обучающихся по междисциплинарному курсу МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ФОС по междисциплинарному курсу «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППССЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППССЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности для достижения успеха.

Основными параметрами и свойствами фонда оценочных средств являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество фонда оценочных средств в целом, обеспечивающего получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Перечень формируемых компетенций

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК	ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

1.2. Компонентный состав компетенций

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>З1- знать сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии.</p>	<p>У1-грамотно выражать мысли и аргументировать в вопросах, касающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый интерес при выполнении практических заданий.</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>З2-методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности</p>	<p>У2-эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи.</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>З3-сущность различных возможных производственных ситуаций, критерии их оценки.</p>	<p>У3-распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения</p>	<p>З4-методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного</p>	<p>У4-искать и использовать различные источники информации, включая электронные, для</p>	

<p>профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>З5-знать программы общего и учебного назначения, моделирующие среды, а также возможности их использования в профессиональной деятельности.</p>	<p>У5-применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>З6-средства установления контакта в коллективе и с потребителями.</p>	<p>У6-выполнять производственные задачи в коллективе и в команде, У7-эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>З7-приемы работы в команде, методы достижения наилучшего результата в профессиональной деятельности.</p>	<p>У8-нести ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься</p>	<p>З8-задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы,</p>	<p>У9-ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности;</p>	

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	инновации в профессиональной деятельности.	осуществлять самообразование.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	39-наиболее эффективные способы решения различных производственных ситуаций в условиях частой смены технологий.	У10-применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий.	
Профессиональные компетенции			
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	310- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд, 311- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени. 312- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. 313- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	У11- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.	ПО1- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.

	314- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.		
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	315- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. 316- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. 317- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени. 318- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.	У12- принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. У13- проводить расчеты по формулам.	ПО2-иметь практически й опыт: - расчета масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов. ПО3- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	319- правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков.	У14- выбирать различные способы и приёмы подготовки птицы, для сложных блюд. У15- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании,	ПО4- контроля качества и безопасност и подготовлен ного мяса, домашней птицы.

	320- требования к качеству домашней птицы. 321- требования к безопасности хранения домашней птицы в охлажденном и мороженном виде. 322-способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы.	размораживании и хранении домашней птицы.	ПО5-методы определения их качества. ПО6-методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.
--	--	---	---

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

2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

<i>№ п/п</i>	<i>Контролируемые темы дисциплины</i>	<i>Код контролируемой компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения, характеризующие этапы формирования компетенции</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	
				<i>Текущий контроль успеваемости</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
	Тема 1 Классификация пищевая ценность, требования к качеству мяса.	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ПК 1.1	ОК 1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК 2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК 3: Знать: 33	– вопросы для обсуждения – тестовые задания; -задачи	Экзаменационные вопросы Задачи

			<p>Уметь: У3 ОК 4: Знать: 34 Уметь: У4 ОК 6 Знать: 35 Уметь: У6, У7 ПК 1.1 Знать: 36, 37, 38, 39 Уметь: У12, У13</p>		
	<p>Тема 2. Подготовка и приготовление рыбы и нерыбных морепродукто в для сложной кулинарной продукции *</p>	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 1.2</p>	<p>ОК 1 Знать: 310 Уметь: У14 ОК 2 Знать: 311 Уметь: У2 ОК 3: Знать: 312 Уметь: У3 ОК 4: Знать: 313 Уметь: У4 ОК 6 Знать: 314 Уметь: У6, У7 ПК 1.2: Знать: 315, 316, 317, 318 Уметь: У14, У15</p>	<p>– вопросы для обсуждения – тестовые задания; -задачи</p>	<p>Экзаменационн ые вопросы Задачи</p>
	<p>Тема 3. Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикат ов для</p>	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 9 ПК 1.3</p>	<p>ОК 1 Знать: 319 Уметь: У1 ОК 2 Знать: 320 Уметь: У2 ОК 3: Знать: 321</p>	<p>– вопросы для обсуждения – тестовые задания; -задачи</p>	<p>Экзаменационн ые вопросы Задачи</p>

	сложной кулинарной продукции		Уметь: У3 ОК 4: Знать: 322 Уметь: У4 ОК 6 Знать: 323 Уметь: У6, У7 ОК 7 Знать: 324 Уметь: У8 ОК 9 Знать: 325 Уметь: У9 ПК 1.3: Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11		
--	------------------------------	--	--	--	--

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

вторая составляющая – оценка сформированности компетенций, обучающихся на экзамене (максимум – 30 баллов)

4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
100-балльная шкала	85 и ≥	70 – 84	51 – 69	0 – 50
Бинарная	Зачтено			Не зачтено

шкала		
-------	--	--

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в ФОСе</i>
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для обсуждения по темам дисциплины
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданными условием задачи, на основе чего необходимо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи	Задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

<i>№ n/n</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количес тво баллов</i>	<i>Оценка</i>
1.	1) обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на	10	отлично

	практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно		
2.	полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет	8	Хорошо
3.	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки	5	Удовлетворительно
4.	обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом	0	

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	70-79% правильных ответов	5-6	
4.	60-69% правильных ответов	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	50-59% правильных	1-2	

	ответов		
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество во баллов	Оценка
1.	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не искажившие экономическое содержание ответа.	5-6	
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6.	Рассмотрены отдельные случаи при	1	

	отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение безосновательно.		
7.	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	25-27	
3.	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответы на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок	22-24	
4.	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	19-21	
5.	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	16-17	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
6.	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	13-15	
7.	относительные знания, наличие ошибок, небрежное оформление	10-12	
8.	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)

			ности компетенции)
9.	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	4-6	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
10	не дан ответ на поставленные вопросы	1-3	
11	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	0	

Д) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Задание выполнено полностью: цель домашнего задания успешно достигнута; основные понятия выделены; наличие схем, графическое выделение особо значимой информации; работа выполнена в полном объеме.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Задание выполнено: цель выполнения домашнего задания достигнута; наличие правильных эталонных ответов; однако работа выполнена не в полном объеме.	8-7	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Задание выполнено частично: цель выполнения домашнего задания достигнута не полностью; многочисленные ошибки снижают качество выполненной работы.	6-5	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Задание не выполнено, цель выполнения домашнего задания не достигнута.	менее 5	Неудовлетворительно (недостаточный уровень)

			сформированности компетенции)
--	--	--	-------------------------------

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ЭКЗАМЕНЕ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знание дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.	24-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	17-23	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	10-16	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся	0-9	Неудовлетворительно (недостаточ

	<p>неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</p>		<p>ный уровень сформированности компетенции)</p>
--	---	--	--

2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при экзамене / дифференцированном зачете

При экзамене:

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Сумма баллов по дисциплине / междисциплинарному курсу	Оценка
1.	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически 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, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию компетенций.	85 и выше	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, 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, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.	75 - 84	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой.	51 – 74	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы, не	менее 51	Неудовлетворительно (недостаточный уровень

	может продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.		сформированности компетенции)
--	--	--	-------------------------------

При дифференцированном зачете:

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Сумма баллов по дисциплине / междисциплинарному курсу	Оценка
1.	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически 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, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию компетенций.	51 и выше	Отлично (зачтено) (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, 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, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.		Хорошо (зачтено) (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой.		Удовлетворительно (зачтено) (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы, не может продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.	менее 51	Неудовлетворительно (не зачтено) (недостаточный уровень сформированности компетенции)

III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания

Тема № 1. Классификация пищевая ценность, требования к качеству мяса

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Какова пищевая ценность мяса? Каково его кулинарное использование?
2. Дайте характеристику основных тканей мяса. Каковы его строение, особенности химического состава, пищевая и энергетическая ценность?
3. Какие виды мяса по термическому состоянию вам известны? Как осуществляется контроль качества мяса? Каковы признаки доброкачественности мяса?
4. Какие изменения происходят в тканях мяса при замораживании, хранении в замороженном состоянии и размораживании? Каково влияние этих изменений на качество и пищевую ценность продукта?
5. Каковы особенности хранения мяса в охлаждаемых помещениях?
6. Расскажите об экстрактивных веществах мяса и их роли в приготовлении пищи.
7. Приведите технологическую схему первичной обработки мяса (операции и их назначение).
8. Каковы особенности приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции?
9. Каковы особенности приготовления и ассортимент порционных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции?
10. Каковы особенности приготовления и ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов?
11. Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов.
12. Приведите технологическую схему приготовления рубленого мяса.
13. Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса для сложной кулинарной продукции?
14. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.
15. В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?
16. Расскажите о назначении, принцип действия и правилах эксплуатации мясорубки МИМ-82М.
17. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации фаршемешалки МС8-150?
18. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15.

19. Расскажите о назначении, принцип действия и правила эксплуатации котлетофармовочной машины МФК-2240?
20. В чем заключаются правила эксплуатации универсальных приводов?
21. Дайте характеристику универсального привода типа ПМ-1,1 для мясного цеха. Каковы виды и назначение исполнительных механизмов?
22. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации механизма МС15-30.
23. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма МС19-1400 для рыхления мяса?
24. Какие технологические линии организуют в основном производстве мясного цеха?
25. Опишите организацию работы мясного цеха, его оснащение оборудованием и инвентарем.
26. Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления панированных мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
27. Опишите организацию рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы для сложной кулинарной продукции.
28. Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
29. В чем состоит организация технологического процесса обработки субпродуктов?
30. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
31. В чем заключаются санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов?
32. В чем заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов?

Задание 2. Тесты по теме

1. Из каких тканей состоит мясо:
 - а) мышечной, жировой, соединительной;
 - б) мышечной, соединительной, костной;
 - в) мышечной, жировой, костной?
2. Какие требования предъявляют к мясу:
 - а) мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям;
 - б) мясо должно быть охлажденным или размороженным;
 - в) мясо должно быть от здорового скота?
3. Как классифицируют мясо по термическому состоянию:
 - а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
 - б) парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее;
 - в) горячее - парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее?
4. По каким показателям говядину подразделяют на категории:

- а) по развитию мускулатуры, наличию жировых отложений;
 - б) экстерьеру и возрасту скота;
 - в) развитию мышечной ткани и экстерьеру.
5. Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами:
- а) парное;
 - б) охлажденное;
 - в) остывшее?
6. Какую температуру в толще мышцы имеет мороженое мясо:
- а) 0 °С;
 - б) 4 °С
 - в) не выше -6 °С
7. Какие субпродукты относятся к первой категории:
- а) язык, сердце, мозги, почки, печень, мясо - костный хвост говяжий;
 - б) язык, сердце, мозги, печень, селезенка, почки;
 - в) язык, сердце, печень, легкие, почки, мозги?
8. На какие части разделяют говяжьи полутуши перед обвалкой:
- а) на лопаточную, коробку, поясничную, заднюю;
 - в) лопаточную, переднюю, спинно-реберную, заднюю;
9. Что такое жиловка и сортировка мяса:
- а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и деление его по сортам;
 - б) отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;
 - в) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и деление его на три сорта?
10. Как используют пищевые кости, полученные при разделке мяса на предприятии общественного питания:
- а) для варки бульонов;
 - б) получения желатина;
 - в) вываривания жира?
11. Какие ткани мяса являются основными:
- а) мышечная, жировая и костная;
 - б) мышечная, жировая и соединительная;
 - в) мышечная, жировая и нервная?
12. Укажите цель дефростации:
- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
 - б) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
 - в) обеззараживание поверхности мяса.
13. Какая маркировка относится к мясорыхлительной машине:
- а) МС-12-15;
 - б) МС-19-1400;
 - в) МРМ-15?
14. Что является рабочей камерой котлетоформовочной машины:
- а) вращающийся формующий стол;
 - б) бункер для фарша;
 - в) бункер для сухарей?

15. Что является рабочим органом фаршемешалки:

- а) рабочий вал с лопастями;
- б) подрезная решетка;
- в) шнек?

16. Что произойдет при перегрузке мясорубки:

- а) понизится производительность труда;
- б) ухудшится качество продукции;
- в) изнасятся рабочие органы?

Задачи по теме

Определение количества отходов и выхода частей туши

1. Определить количество отходов, полученных при разделке 80 кг говядины 1 категории.

1. Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины 2 категории.

2. Определить количество отходов, полученных при разделке 170 кг баранины 1 и 2 категории на мякоть.

3. Определить выход лопатки и грудинки при разделке 120 кг баранины 2 категории.

4. Определить количество отходов при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.

5. Какое количество отходов получится при разделке на мякоть 150 кг свинины обрезной?

6. Определить выход окорока при разделке 60 кг свинины жирной.

7. Определить количество отходов, полученных при разделке 70 кг телятины, если корейка и грудинка оставлены с реберными костями.

Определение веса нетто

1. Определить вес нетто порции антрекота. Поступила говядина 1 категории. Вес брутто 170 кг.

2. Какое количество мякоти получится при разделке 75 кг говядины 1 категории?

3. Определить вес нетто эскалопа из телятины, если количество сырья весом брутто на одну порцию 150 г.

4. Рассчитать количество мяса для приготовления котлет рубленых из 145 кг говядины 2 категории.

Определение веса брутто

1. Определить вес брутто говядины 2 категории для приготовления 10 порций лангета, если вес полуфабриката 130 г.

2. Найти вес брутто говядины 1 категории для приготовления 100 порций антрекота по колонке № 1.

3. Сколько говядины 2 категории весом брутто надо взять для приготовления 130 порций гуляша, если вес полуфабриката 115 г?

4. Сколько говядины 1 категории весом брутто надо взять для приготовления 50 порций азу, если вес полуфабриката 90 г?

5. Найти вес брутто говяжьей печени, охлажденной и мороженой, если вес нетто одной порции 120 г.

Определение количества порций изделий, изготовляемых из заданного количества сырья

1. Сколько порций ромштекса весом 120 г нетто можно нарезать из туши говядины 1 категории? Вес туши 160 кг.

2. Сколько порций бефстроганова можно приготовить из 40 кг говядины 2 категории по колонке № 2, используя мясо 1 сорта?

3. Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 кг говядины 1 категории при норме 125 г нетто на порцию? Используется мясо 2 сорта.

4. Сколько порций котлет натуральных весом нетто 115 г можно приготовить из 15 кг баранины 1 категории?

5. Сколько порций рагу можно приготовить из 10 кг баранины 1 и 2 категорий, если вес полуфабриката 114 г.

6. Сколько порций бифштексов рубленых весом нетто 75 г можно приготовить из 100 кг говядины 1 категории?

Расчет количества продуктов для приготовления блюд из мяса.

1. Выписать продукты для приготовления 40 порций говядины отварной по колонке № 2.

2. Сколько порций языка отварного можно приготовить из 30 кг мороженых говяжьих языков при выходе 1 порции 100 г?

3. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 130 порций почек по-русски по колонке № 2 (в сентябре)?

4. Сколько порций ростбифа можно приготовить, если поступило 12 кг тонкого края? Выход одной порции 100 г. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления сложного гарнира?

5. Выписать продукты для приготовления 75 порций лангета по колонке № 1. Поступила говядина 2 категории, в марте.

6. Выписать продукты для приготовления 40 порций эскалопа по колонке № 1. Поступила свинина обрезная, в октябре.

7. Выписать продукты для приготовления 25 порций ромштекса по колонке № 2. Поступила говядина 2 категории, в феврале.

8. Сколько порций говядины духовой по колонке № 2 можно приготовить, если поступила говяжья туша 1 категории весом 180 кг? Сколько потребуется других продуктов?

9. Выписать продукты для приготовления 70 порций ромштекса по колонке № 2. Поступила говядина 2 категории.

10. Сколько порций рагу можно приготовить из 10 кг баранины 2 категории по колонке № 2. Сколько потребуется других продуктов?

Тема №2. Подготовка и приготовление рыбы и нерыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. В чем состоит пищевая ценность рыбы и ее кулинарное использование?

2. Приведите классификацию рыбы, дайте краткую характеристику видов рыбы, используемой на предприятиях общественного питания.
3. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с костным скелетом (операции и их назначение).
4. Какую рыбу называют мороженой? Дайте характеристику способов размораживания рыбы.
5. Как произвести разделку чешуйчатой рыбы, кулинарное использование рыбных полуфабрикатов.
6. Как осуществить разделку чешуйчатой рыбы на филе? Кулинарное использование полуфабрикатов.
7. Как произвести разделку рыбы (судака) для фаршировки целиком?
8. Как осуществить разделку рыбы (щука) для фаршировки целиком?
9. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом (операции и назначение).
10. Каковы особенности размораживания и подготовки к тепловой обработке рыбы семейства осетровых пород?
11. Перечислите приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
12. Расскажите о вспомогательных приемах при приготовлении полуфабрикатов из рыбы (панировка, маринование). Перечислите виды маринадов, панировок.
13. Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.
14. Ассортимент и особенность приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы?
15. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?
16. Какое механическое оборудование, применяемое при разделке рыбы с костным скелетом, вам известно?
17. Каковы назначение и принцип действия рыбоочистительной машины РО-1?
18. Каковы назначение, принцип действия мясорубки типа МС2-70 (МС2-150)?
19. Опишите организацию работы рыбного цеха, оснащение оборудованием и инвентарем.
20. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов из рыбы?
21. В чем состоит пищевая ценность рыбы и ее кулинарное использование?
22. Приведите классификацию рыбы, дайте краткую характеристику видов рыбы, используемой в общественном питании.
23. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с костным скелетом (операции и их назначение).
24. Каковы особенности хранения рыбы в охлаждаемых помещениях?
25. Каковы особенности хранения рыбы в неохлаждаемых помещениях?
26. Какую рыбу называют мороженой? Дайте характеристику способов размораживания рыбы.
27. В чем заключаются требования к качеству мороженой рыбы? Каковы условия и сроки ее хранения?
28. Какие способы посола рыбы вам известны? Дайте характеристику способов вымачивания соленой рыбы. Расскажите о кулинарном использовании соленой рыбы.
29. Охарактеризуйте физико-химические изменения в рыбе, вызываемые

механическими способами обработки.

30. Как произвести разделку чешуйчатой рыбы, используемой напластованной? Расскажите о кулинарном использовании рыбных полуфабрикатов. Каков процент отходов получается при разделке чешуйчатой напластованной рыбы?

31. Как осуществить разделку чешуйчатой рыбы на чистое филе? Каково кулинарное использование полуфабрикатов? Каков процент отходов после разделки чешуйчатой рыбы на чистое филе?

32. Как выполнить обработку соленой сельди? Каков при этом процент отходов?

33. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом (операции и их назначение).

34. Каковы особенности размораживания и подготовки к тепловой обработке рыбы семейства осетровых пород?

35. Перечислите приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.

36. Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.

37. Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для жаренья.

38. Расскажите о вспомогательных приёмах при приготовлении полуфабрикатов из рыбы (панирование, маринование). Перечислите виды маринадов, панировок.

39. Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.

40. Каковы ассортимент и особенности приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы?

41. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?

42. Расскажите о видах и пищевой ценности нерыбных морепродуктов, используемых в общественном питании.

43. В чем состоит обработка нерыбных морепродуктов и их кулинарное использование?

44. Расскажите о видах пищевых рыбных отходов их обработки и кулинарном использовании.

47. Какое механическое оборудование, применяемое при разделке рыбы с костным скелетом, вам известно?

45. Опишите организацию работы рыбного цеха, оснащение оборудованием и инвентарем.

46. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к технологической обработке и хранению полуфабрикатов из рыбы?

47. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре для полуфабрикатов из рыбы?

48. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению полуфабрикатов из рыбы?

Задание 2. Тесты по теме

Механическая кулинарная обработка рыбы

1. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:

а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;

- б) влияет только на способ обработки рыбы;
 - в) влияет на количество отходов?
2. Какие существуют способы замораживания рыбы:
- а) естественное, искусственное и смешанное;
 - б) циркулирующей морской водой, орошением, мелкодробленым льдом;
 - в) быстрое и медленное?
3. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым:
- а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
 - б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
 - в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах?
4. Каковы причины гниения мяса рыбы:
- а) развитие слизиобразующих бактерий;
 - б) действие ферментов;
 - в) развитие гнилостных бактерий?
5. К какому семейству относятся лещ и карась:
- а) тресковые;
 - б) карповые;
 - в) сельдевые?
6. Назовите рыб семейства окуневых:
- а) судак, окунь, ерш;
 - б) судак, налим, ерш;
 - в) окунь, ерш, сельдь?
7. Назовите общие признаки рыб семейства лососевых:
- а) 2 спинных плавника, первый - колючий, на жабрах шипы;
 - б) жировой плавник, красное или белое мясо;
 - в) красное или белое мясо, жировой плавник, черная икра.
8. Назовите общие отличительные признаки рыб семейства окуневых:
- а) 5 рядов костных пластинок, черная икра;
 - б) 2 спинных плавника, первый колючий;
 - в) 2 спинных плавника, первый колючий, на жабрах шипы, яркая боковая линия.
9. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (мелкой)
- а) размораживают в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 2 ... 2,5 ч;
 - б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °C в течение 4 ... 10 ч;
 - в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 4 ... 5 ч?
10. Какие условия соблюдают при размораживании разделанной рыбы с костным скелетом:
- а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C 2 ... 2,5ч;
 - б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °C в течение 4 ... 10 ч;
 - в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 4 ... 5 ч?
11. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (средней):

- а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °с в течение 2 ... 2,5 ч;
б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °с в течение 4 ... 10 ч;
в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °с в течение 4 ... 5 ч?
12. Какие условия соблюдают при размораживании осетровых пород рыбы:
- а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °с в течение 2 ... 2,5 ч;
б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °с в течение 4 ... 10 ч;
в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °с в течение 4 ... 5 ч?
13. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:
- а) -2 °с;
б) 2 °с;
в) 0 °с?
14. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для варки:
- а) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые п/ф;
б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);
в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?
15. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания:
- а) рыбу в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты;
б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);
в) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (филе с кожей и чистого филе)?
16. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для жаренья основным способом:
- а) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;
б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты;
в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?
17. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для припускания:
- а) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов, мелкокусковых п/ф;
б) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов (кроме чистого филе);
в) рыбы в целом виде (средняя), мелкокусковых, порционных п/ф (из филе с кожей и чистого филе, угол нарезания 30°)?
18. Какие виды панировки используют при приготовлении п/ф для жаренья основным способом:
- а) мучную, красную, белую хлебную;
б) двойную, мучную, красную, белую хлебную, тесто-кляр;
в) мучную, белую хлебную?
19. Какие виды панировки используют при приготовлении п/ф для жаренья во фритюре:
- а) двойную;
б) тесто-кляр, смесь муки льезона и белой хлебной панировки;
в) тесто-кляр, двойную панировку?

20. Какие ингредиенты входят в основной состав котлетной массы:
- а) рыба, хлеб, соль и перец;
 - б) чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;
 - в) чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец?
21. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы:
- а) для увеличения вязкости;
 - б) увеличения рыхлости;
 - в) повышения сочности?
22. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют сырое яйцо:
- а) для увеличения вязкости;
 - б) увеличения рыхлости;
 - в) повышения сочности?
23. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют хлеб:
- а) для увеличения вязкости;
 - б) увеличения рыхлости;
 - в) повышения сочности?
24. Чем отличаются полуфабрикаты котлет и биточков:
- а) особенностями рецептуры котлетной массы;
 - б) формой полуфабриката;
 - в) видом панировки?
25. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении полуфабрикатов из рыбы:
- а) рыбу необходимо промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, готовые полуфабрикаты охладить;
 - б) промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, нарезать и запанировать на отдельном столе, готовые полуфабрикаты охладить;
 - в) промыть в холодной воде до и после разделки, готовые полуфабрикаты охладить?
26. Какая деталь рыбоочистительного механизма типа РО-1 является рабочим органом:
- а) вал с лопастями;
 - б) шнек;
 - в) скребок?
27. Укажите тип мясорубки с индивидуальным приводом:
- а) МС-2-150;
 - б) МИМ-82;
 - в) МС-8-150.

Задание 3. Задачи по теме

Расчет количества продуктов для приготовления блюд из рыбы

1. Выписать продукты для приготовления 20 порций трески в рассоле, по колонке № 1. Треска поступила потрошенная, без головы, мелкого размера, в мае.

2. Выписать продукты для приготовления 20 порций севрюги отварной, по колонке № 2. Севрюга поступила среднего размера с головой в ноябре.
3. Выписать продукты для приготовления 45 порций окуня морского по – ленинградски по колонке № 2 в январе.
4. Выписать продукты для приготовления 70 порций судака жареного по колонке № 1. Судак мелкого размера.
5. Выписать продукты для приготовления 80 порций омуля фри по колонке № 2 в апреле.
6. Выписать продукты для приготовления 15 порций леща, запеченного в сметанном соусе, по колонке № 1. Лещ мелкий.
7. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 20 порций солянки рыбной на сковороде по колонке № 1. Поступил сом мелкий, неразделанный.
8. Выписать продукты для приготовления 50 порций рыбных котлет по колонке № 2. Поступила щука неразделанная. На гарнир используется картофель молодой.
9. Выписать продукты для приготовления 60 порций тефтелей из сома неразделанного мелкого размера по колонке № 2 в декабре. Гарнир картофельное пюре, соус томатный.
10. Сколько порций зраз донских можно приготовить из 20 кг судака крупного размера по колонке № 1. Сколько потребуется других продуктов?

Тема №3. Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

- 1.Какую птицу относят к домашней птице?
2. В каком виде поступает домашняя птица на предприятия общественного питания?
3. Из каких последовательных операций состоит обработка птицы?
4. Для чего проводят заправку птицы перед тепловой обработкой?
5. Перечислите способы заправки птицы.
6. Перечислите субпродукты из птицы.
7. Чем отличается котлета натуральная от панированной котлеты?
8. Какие части тушки птицы используют для приготовления котлет по-киевски?
9. Если дичь поступила тощая, что нужно сделать для улучшения ее вкуса?
10. Как приготовить котлетную массу из птицы?
11. Как обрабатывают желудок?
12. Для каких блюд используют шейки?
13. Как проверить готовность кнельной массы?
14. В чем пищевая ценность сельскохозяйственной птицы и ее кулинарное использование?
15. Опишите ассортимент и приготовление рубленых полуфабрикатов из птицы.
16. Опишите технологическую схему подготовки птицы к тепловой обработке.
17. В чем заключаются санитарные требования к организации работы гольевого цеха?
18. Как осуществить снятие филе птицы? Дайте характеристику полуфабрикатов из

филе

птицы для различных способов тепловой обработки.

19. Расскажите об организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы.

20. Как осуществить заправку птицы? Каковы назначение и способы выполнения заправки птицы?

21. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре при заправке птицы?

22. Каковы особенности технологии приготовления котлетной массы из птицы? Опишите ассортимент и дайте характеристику полуфабрикатов, сделанных из котлетной массы из птицы.

23. Опишите виды птицы, поступающей на предприятия общественного питания, и контроль качества птицы.

24. Опишите виды дичи, поступающей на предприятия общественного питания, ее первичную обработку, использование.

25. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?

27. Каковы технология приготовления кнельной массы и ее кулинарное использование?

28. Организация рабочего места, оборудование, инвентарь для приготовления полуфабрикатов из филе птицы.

Задание 2. Тесты по теме

1. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания:

- а) остывшие, охлажденные мороженные
- б) парные, охлажденные, мороженные
- в) охлажденные мороженные

2. В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания:

- а) остывшие, замороженные
- б) в пере, замороженная
- в) в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника?

3. Какая из маркировок соответствует маркировке мороженых потрошенных кур, II категории упитанности:

- а) ЦБЕ 2
- б) КЕ 2
- в) КР 2?

4. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:

- а) высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость
- б) высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70 %
- в) высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше?

5. Как правильно размораживать птицу:

- а) в холодной воде;

- б) на воздухе;
 - в) в горячей воде?
6. Укажите тип машины, при обработке в которой мяса увеличивается его объем:
- а) МРМ-15;
 - б) МС-2-150;
 - в) МС 19-1400.
7. Какие функции выполняют машины для рыхления мяса:
- а) увеличение поверхности порционных кусков мяса;
 - б) разрушение волокон соединительной ткани;
 - в) рыхление поверхности порционных кусков мяса?
8. Что произойдет при недогрузке мясорубки сырьем:
- а) понизится производительность труда;
 - б) ухудшится качество продукции;
 - в) изнасятся преждевременно рабочие органы?
9. Укажите функции фаршемешалки:
- а) приготовление котлетной массы;
 - б) обогащение массы кислородом воздуха;
 - в) перемешивание и приготовление котлетной массы.
10. Какова продолжительность процесса перемешивания котлетной массы в фаршемешалке:
- а) 40-60 с
 - б) 5-10 мин;
 - в) 3 мин?

Задание 3. Задачи по теме

Подсчет количества продуктов для приготовления блюд из птицы и дичи

1. Выписать продукты для приготовления 30 порций курицы отварной по колонке № 1. Поступили куры потрошенные 1 категории.
2. Выписать продукты для приготовления 50 порций индейки отварной по колонке № 2. Поступили индейки потрошенные 2 категории. Гарнир – картофель отварной.
3. Выписать продукты для приготовления 20 порций цыплят жареных по колонке № 2. Поступили цыплята потрошенные 1 категории.
4. Выписать продукты для приготовления 80 порций гуся жареного по колонке № 1. Поступили гуси полупотрошенные 1 категории.
5. Выписать продукты для приготовления 15 порций утки жареной по колонке № 2. Поступили утки потрошенные 1 категории.
6. Выписать продукты для приготовления 80 порций котлет рубленых по колонке № 2. Поступили куры полупотрошенные 2 категории. Мякоть используется с кожей.
7. Выписать продукты для приготовления 30 порций шницеля из курицы по колонке № 1. Поступили куры потрошенные 2 категории.
8. Выписать продукты для приготовления 40 порций рагу из потрохов по колонке № 1.

Определение веса брутто

1. Определить вес брутто кур полупотрошенных 1 категории, если вес обработанной птицы 70 кг.
2. Сколько нужно взять кур полупотрошенных 2 категории для приготовления 40 порций котлет рубленых по колонке № 1?
3. Сколько кур потрошенных 1 категории надо взять для приготовления 15 порций курицы жареной по колонке № 2?
4. Сколько индеек потрошенных 2 категории нужно взять, чтобы получить 40 порций индеек весом нетто 130 г.
5. Определить вес брутто гусей полупотрошенных 1 категории, если вес обработанной птицы составляет 40 кг.

Определение количества отходов

1. Найти количество отходов при обработке 70 кг кур, полупотрошенных 1 категории.
2. Найти количество отходов при обработке 25 кг кур потрошенных 2 категории.
3. Найти количество отходов при обработке 17 кг цыплят потрошенных.
4. Найти количество пищевых отходов, получаемых при обработке 40 кг индеек полупотрошенных 1 категории.
5. Найти количество отходов при обработке 30 кг уток полупотрошенных 2 категории.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень экзаменационных вопросов

Производство полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Технологическая схема разделки рыбы. Централизованное производство полуфабрикатов: требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Производство полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Технологическая схема разделки рыбы. Централизованное производство полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы. Технологическая схема котлетной и кнельной масс, их рецептура; ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

4. Пищевая ценность мяса беспозвоночных. Производство полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов: ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения

5. Производство полуфабрикатов из говядины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

6. Производство полуфабрикатов из баранины и свинины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.
7. Производство полуфабрикатов из рубленого мяса. Структура фарша. Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.
8. Производство полуфабрикатов из субпродуктов. Характеристика сырья. Технологическая схема обработки отдельных видов субпродуктов и костей.
9. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Характеристика сырья. Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка субпродуктов.
10. Производство рубленых полуфабрикатов из птицы и дичи. Технологическая схема котлетной и кнельной масс, их рецептура; ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Пряности и приправы для рыбы. Ассортимент пряностей и приправ для рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Правила подготовки пряностей и приправ для рыбы.
12. Пряности и приправы для домашней птицы. Ассортимент пряностей и приправ для домашней птицы. Варианты подбора пряностей и приправ для домашней птицы. Правила подготовки пряностей и приправ для домашней птицы.
13. Пряности и приправы для мяса. Ассортимент пряностей и приправ для мяса. Варианты подбора пряностей и приправ для мяса. Правила подготовки пряностей и приправ для мяса.
14. Пряности и приправы для дичи. Ассортимент пряностей и приправ для дичи. Варианты подбора пряностей и приправ для дичи. Правила подготовки пряностей и приправ для дичи.
15. Пряности и приправы для нерыбных морепродуктов. Ассортимент пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов. Варианты подбора пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов. Правила подготовки пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов.
16. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Ассортимент начинок для фарширования домашней птицы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

17. Технология приготовления начинок для фарширования нерыбных морепродуктов. Ассортимент начинок для фарширования нерыбных морепродуктов. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

18. Технология приготовления начинок для фарширования дичи. Ассортимент начинок для фарширования дичи. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

19. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Ассортимент начинок для фарширования рыбы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

20. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Ассортимент начинок для фарширования мяса. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

21. Машины и механизмы для измельчения мяса. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

22. Машины и механизмы для рыхления мяса. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

23. Машины и механизмы для формовки рубленых полуфабрикатов из мяса. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

24. Машины и механизмы для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

25. Машины и механизмы для измельчения сухарей и специй. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

26. Машины и механизмы для нарезки мясных полуфабрикатов. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Задачи в экзаменационных билетах:

1. Определить разницу в количестве общих и пищевых отходов при обработке 170 кг аргентины неразделанной среднего размера для получения тушки обезглавленной, филе с кожей и реберными костями.

2. Определить разницу в количестве общих и пищевых отходов при обработке 150 кг клыкача неразделанного среднего размера для получения тушки обезглавленной, филе с кожей и реберными костями.

3. Определите массу нетто филе трески с кожей и реберными костями, если поступило 200 кг трески мелкой потрошенной обезглавленной.

4. Определите массу нетто полуфабриката, подготовленного для жарки во фритюре, если на производство поступило 70 кг осетра с головой среднего размера.

5. Какое количество мидий, разделанных на мякоть, получится при обработке 56 кг мидий черноморских живых?
6. Какое количество щуки неразделанной крупного размера массой брутто необходимо для получения 34 кг филе с кожей без костей?
7. Какое количество отходов получается при разделке 80 кг хека тихоокеанского потрошеного обезглавленного среднего размера на филе без кожи и костей?
8. При инвентаризации на предприятии обнаружено в наличии: севрюги с головой необработанной – 20 кг, ошпаренных звеньев с кожей и хрящами – 10 кг, припущенных звеньев с кожей без хрящей – 5 кг, порционных кусков без кожи и хрящей, припущенных – 8 кг. Определить массу брутто севрюги с головой среднего размера, поступившей на предприятие.
9. Какое количество окуня морского потрошеного с головой, крупного необходимо взять, чтобы заменить 40 кг мелкого при разделке на тушку?
10. Сколько килограммов филе без кожи и костей можно получить при обработке 80 кг: налима речного среднего размера, судака крупного, трески неразделанной мелкой?
11. Какое количество полуфабриката бефстроганов можно приготовить, если на производство поступила туша говядины II категории массой 140 кг?
12. Какое количество полуфабриката рагу можно приготовить из 60 кг баранины I и II категории.
13. Какое количество полуфабриката люля-кебаб можно приготовить из туши баранины II категории массой 55 кг?
14. Какое количество полуфабриката котлет рубленых можно приготовить из 120 кг говядины I и II категории.
15. Сколько свинины обрезной массой брутто потребуется для приготовления 100 порций полуфабриката тефтелей?
16. Какое количество полуфабриката печени по-строгановски можно приготовить из 23 кг печени охлажденной массой брутто?
17. Сравните потери при механической обработке 27 кг почек говяжьих охлажденных и замороженных.
18. Какое количество полуфабриката массой нетто получится при размораживании 33 кг вырезки, замороженной блоками?
19. Какое количество полуфабриката эскалоп натуральный можно приготовить из туши мясной, обрезной и жирной свинины массой 110 кг?
20. Какое количество полуфабриката котлета отбивная можно приготовить из баранины II категории, если вес туши баранины 64 кг?
21. Определить массу нетто тушек птицы, подготовленных к тепловой обработке, если поступило 120 кг кур потрошенных II категории, 200 кг уток полупотрошенных I категории, 170 кг индеек полупотрошенных II категории упитанности.
22. При инвентаризации на предприятии учтено: кур необработанных – 50 кг; тушек кур, подготовленных к кулинарной обработке – 30 кг, мякоти кур с кожей – 10 кг. Определить массу брутто кур полупотрошенных I категории, полученных предприятием.
23. Определить, сколько технических отходов, пищевых субпродуктов в сумме и каждого вида в отдельности получится при обработке 20 кг утки полупотрошенной II категории.

24. Цех по выпуску полуфабрикатов из птицы обрабатывает в смену: кур полупотрошенных I категории – 300 кг, уток потрошенных I категории – 120 кг. Определить массу нетто (или количество штук) полуфабрикатов, если ассортимент выпускаемой продукции включает: филе натуральное куриное, рагу из курицы, котлеты, рубленые из курицы (75 г); тушки уток, подготовленные к кулинарной обработке.
25. Определите массу нетто полуфабриката кролика для жаренья целиком, если получено 40 кг тушек кролика I категории.
26. Сколько кур потрошенных I категории необходимо взять, чтобы получить 82 порций котлет рубленых весом 100 г в готовом виде?
27. Определить выход тушек при обработке 29 кг индеек потрошенных 1-й категории.
28. Определить массу брутто кур полупотрошенных 2-й категории для получения 32 кг мякоти с кожей.
29. Определить массу брутто индеек потрошенных 2-й категории для получения 71 кг обработанных тушек.
30. Определить количество внутреннего жира, полученного при обработке 47 кг кур полупотрошенных 1-й категории.

Задание № 1

1. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для сложных блюд. Организация технического процесса подготовки говядины, механическая обработка мяса, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов, подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов крупнокусковых из говядины.
2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, контроль качества безопасности подготовленной говядины в охлажденном и замороженном виде, правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков, методы определения их качества.
3. Задача: Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 180 кг говядины 1 категории.

Задание 2

1. Ассортимент порционных полуфабрикатов из говядины для сложных блюд. Организация технологического процесса подготовки говядины, механическая обработка мяса, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов, подбор пряностей и приправ при приготовлении порционных полуфабрикатов из говядины.
2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, контроль качества безопасности подготовленной говядины в охлажденном и замороженном виде, правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков, методы определения их качества.
3. Задача: Определить количество отходов и потерь при обработке 60 кг говядины 2 категории.

Задание 3

1. Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для сложных блюд. Организация технологического процесса подготовки говядины, механическая обработка мяса, основные критерии оценки качества подготовленных

полуфабрикатов, подбор пряностей и приправ при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, контроль качества безопасности подготовленной говядины в охлажденном и замороженном виде, способы минимизации отходов при подготовке говядины.

3. Задача: Определите вес сырья для приготовления 15 порций азу из мяса 1 и 2 категории с выходом 80 г.

Задание 4

1. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки и тушения. Обработка и подготовка туш мелкого скота для варки, жарки и тушения для сложных блюд, используя различные методы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки и тушения для приготовления сложных блюд.

2. Организация технологического процесса подготовки туш мелкого скота, подбор пряностей и приправ при приготовлении, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.

3. Задача: Определите количество отходов и потерь при разделке 100 кг свинины обрезной (корейки и грудинки без реберной кости).

Задание № 5

1. Ассортимент порционных полуфабрикатов из туш мелкого скота. Обработка и подготовка туш мелкого скота для сложных блюд, используя различные методы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из туш мелкого скота.

2. Организация технологического процесса подготовки туш мелкого скота, организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря. Способы минимизации отходов при подготовке туш мелкого скота для приготовления сложных блюд. Подбор пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов.

3. Задача: Определить количество порций «эскалопа» при наличии свинины обрезной 2 категории (колонка 2).

Задание 6

1. Ассортимент мелкокусковых п/ф из туш мелкого скота для сложных блюд, организация технологического процесса подготовки туш мелкого скота, подбор оборудования, инвентаря, контроль качества и безопасности туш мелкого скота, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества.

2. Обработка и подготовка туш мелкого скота, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов для сложных блюд, подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.

3. Задача: Определить расход сырья массой брутто для приготовления 50 порций «рагу из баранины» при поступлении баранины 2 категории в ресторане.

Задание 7

1. Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом. Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом для сложных блюд. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рубленой массы.
2. Подбор оборудования, инвентаря, контроль качества безопасности полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения качества полуфабрикатов для сложных блюд.
3. Задача: Определите выход котлетного мяса, при наличии туши говядины 1 категории, весом брутто 60 кг.

Задание 8

1. Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов, организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, использование различных методов при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из субпродуктов, подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.
2. Подбор оборудования и инвентаря, контроль качества и безопасности полуфабрикатов из субпродуктов, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.
3. Задача: Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 18 кг.

Задание 9

1. Ассортимент полуфабрикатов из птицы целыми тушками, порционных и мелкокусковых, нормы выхода полуфабрикатов, требования к качеству и режим хранения. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, гусиной и утиной печени, методы определения их качества, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.
2. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, из
3. Задача: Определить массу брутто кур полупотрашенных 1-й категории для получения 68 кг мякоти без кожи.

Задание 10

1. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из домашней птицы, технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из домашней птицы, совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режим хранения.
2. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из домашней птицы, виды технологического оборудования и его безопасное использование. Способы минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из домашней птицы для приготовления сложных блюд.
3. Задача: Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 50 кг кур полупотрошенных 1-й категории.

Задание 11

1. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы, методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд.
2. Организация технологического процесса, оборудование, инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленной рыбы. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.
3. Задача: Определить количество 15 кг минтая неразделанного, среднего, способ разделки – филе с кожей без реберных костей.

Задание 12

1. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки, тушения, запекания. Технологический процесс обработки рыбы осетровых пород. Виды рыб и требование к их качеству для приготовления сложных блюд, способы расчета необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.
2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы.
3. Задача: Определить вес нетто после ошпаривания при разделке на порционные куски с кожей без хрящей 50 кг белуги с головой.

Задание 13

1. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, порционными кусками), требование к качеству, режим хранения и реализации. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыб.
2. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленной рыбы.
3. Задача: Определить, сколько судака неразделанного, мелкого весом брутто нужно для получения 40 кг обработанного, разделка – кругляши (куски с кожей и костями из непластованной рыбы).

Задание 14

1. Технология приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной, состав массы, нормы вложения продуктов, требование к качеству, режим хранения и реализации. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке полуфабрикатов, организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества.

3. Задача: Сколько потребуется окуня морского потрошеного с головой для приготовления котлет, если при разделке его на чистое филе получится 30 кг.

Задание 15

1. Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Организация технологического процесса подготовки свинины для сложных блюд, используя различные методы. Контроль качества и безопасности туш мелкого скота, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.

2. Виды технологического и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мелкокусковых полуфабрикатов, организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.

3. Задача: Определить массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составил 150 кг.

Задание 16

1. Ассортимент и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, организация технического процесса подготовки говядины для приготовления сложных блюд. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из говядины, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

2. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов, оборудование и инвентарь его безопасное использование при подготовке полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из говядины для варки, жарки и тушения, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов.

3. Задача: Определить количество отходов и потерь, при обработке 70 кг говядины 2-й категории.

Задание 17

1. Ассортимент и приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, организация технологического процесса подготовки говядины. Расчет массы для изготовления полуфабрикатов, способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов, варианты подбора пряностей и приправ.

2. Подбор оборудования и инвентаря, организация рабочего места, контроль качества и безопасности подготовленных порционных полуфабрикатов из говядины, методы определения их качества.

3. Задача: Определите количество порций «Антрекота» при наличии 60 кг говядины 1-й категории (1 колонка)

Задание 18

1. Ассортимент и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, расчет массы для изготовления полуфабрикатов, организация технологического процесса подготовки говядины для сложных блюд.
2. Обработка и подготовка говядины для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленной говядины в охлажденном и замороженном виде, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества.
3. Задача: Определите вес сырья для приготовления 45 порций гуляша из мяса 1-й и 2-й категории с выходом 79 гр. В студенческой столовой.

Задание 19

1. Ассортимент и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины для варки, жарки и тушения, расчет массы для изготовления полуфабрикатов, организация технологического процесса подготовки туш мелкого скота для сложных блюд.
2. Обработка и подготовка туш мелкого скота, используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности, подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов, способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из туш мелкого скота для приготовления сложных блюд.
3. Задача: Определить количество отходов при разделке 140 кг свинины мясной (корейки и грудинки без реберных костей).

Задание 20

1. Ассортимент и приготовление порционных полуфабрикатов из баранины и свинины. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из свинины и баранины.
2. Организация технологического процесса подготовки туш, оборудование, инвентарь, контроль качества и безопасности туш мелкого скота, подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд, правила оформления продуктов со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества.
3. Задача: в ресторан поступила свинина мясная 2-й категории 80 кг, определить количество порций «котлеты отбивные».

Задание 21

1. Ассортимент и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины. Обработка и подготовка туш для жарки и тушения для сложных блюд, способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, основные критерии оценки качества подготовленных

полуфабрикатов, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.

2. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов, подбор оборудования, инвентаря, способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

3. Задача: Определить количество порций рагу из 35 кг баранины 1-й категории (колонка 1).

Задание 22

1. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом, организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Использование различных методов при приготовлении полуфабрикатов, варианты подбора пряностей и приправ, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов.

2. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом. Подбор оборудования, инвентаря, способы минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов для сложных блюд.

3. Задача. Определить количество котлет рубленых с выходом 50 г получится из передней части говядины 2-й категории весом 40 кг.

Задание 23

1. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов, расчет массы для изготовления полуфабрикатов, организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из субпродуктов.

2. Использование различных методов при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов, подбор оборудования и инвентаря, контроль качества и безопасности полуфабрикатов из субпродуктов, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества.

3. Задача: Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 9 кг.

Задание 24

1. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из птицы целыми тушками, порционных и мелкокусковых, нормы выхода полуфабрикатов, требование к качеству и режим хранения. Механическая обработка домашней птицы, гусиной и утиной печени, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

2. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке птицы, способы минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд.

3. Задача. Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 70 кг кур полупотрашенных 1-й категории.

Задание 25

1. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из домашней птицы. Технологический процесс приготовления, совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режим хранения. Оценка качества сырья, обработка птицы с соблюдением технологического процесса, приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс для сложных блюд.
2. Организация рабочего места, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование. Оформление заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.
3. Задача. Определить массу брутто кур потрошенных 1-й категории для получения 46 кг мякоти без кожи.

Задание 26

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, организация технологического процесса подготовки рыбы с костным скелетом для сложных блюд, используя различные методы, контроль качества и безопасности подготовленной рыбы. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы.
2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.
3. Задача: Определить массу нетто и количество отходов при обработке 60 кг камбалы дальневосточной неразделанной.

Задание 27

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки, тушения, запекания, технологический процесс обработки рыбы осетровых пород, виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд, способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.
2. Виды технологического оборудования и инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы, организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, способы минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из рыбы для жарки, тушения и запекания.
3. Задача: Определить количество порций рыбы жареной во фритюре, если разделяется 50 кг севрюги с головой.

Задание 28

1. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, порционными кусками), требование к качеству, режим хранения и реализации, технология приготовления начинок для фарширования рыбы, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыб, способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.
2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря его безопасное использование при подготовке полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.

3. Задача: Определить массу горбуши потрошенной с головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,23 кг.

Задание 29

1. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы, состав массы, нормы вложения продуктов, требование к качеству, режим хранения и реализации, Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.

2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.

3. Задача: Сколько потребуется окуня потрошенного с головой для приготовления котлет, если при разделке на чистое филе получится 49 кг.

Задание 30

1. Ассортимент и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого скота для жарки и тушения, организация технологического процесса подготовки туш мелкого скота для сложных блюд. Обработка и подготовка туш, используя различные методы, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов.

2. Организация рабочего места при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого скота, подбор оборудования, инвентаря, его безопасное использование при подготовке полуфабрикатов. Способы минимизации отходов при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов.

3. Задача: Определить расход сырья массой брутто для приготовления 15 порций «шашлыка из баранины» при поступлении баранины 1-й категории.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Тестовые задания. Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями компетентностного подхода, может включать задания различных типов.

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

–отметка «удовлетворительно», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«хорошо», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«отлично», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Решение заданий в тестовой форме проводится в течение изучения дисциплины. Преподаватель должен определить студентам исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, нормативные акты и теоретические источники для подготовки.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Тестирование проводится в письменной форме. На тестирование отводится 15-20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 20 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос дается 0,5 баллов.

Перевод баллов в оценку. Согласно технологической карте на выполнение теста выделяется 10 баллов. Таким образом, $10 \text{ баллов} / 20 \text{ вопросов} = 0,5 \text{ баллов}$

Задачи. Решение практических задач осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Шкала оценивания:

«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на изученный материал;

«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения;

«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками при неполном использовании понятийного аппарата дисциплины;

«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.

При решении ситуационных задач разрешено пользоваться курсом лекций или учебниками.

На решение типовых задач отводится 10 минут.

Деловые игры. Ролевая игра, имитирующая реальную профессиональную деятельность (деловая игра) — игровая образовательная технология, представляющая собой моделирование проблемной профессиональной ситуации, решение которой достигается в процессе ролевого взаимодействия участников, по правилам, с формированием команд игроков и «группы экспертов», в соответствии с сюжетом, по определенному сценарию и последующей оценкой принятого решения.

Разыгрываемая ситуация должна предполагать неоднозначность решений, содержать элемент неопределенности, что обеспечивает проблемный характер игры и личностное участие обучающихся.

Деловые игры, разработанные на конкретных ситуациях, вводят обучающихся в сферу профессиональной деятельности, являясь мощным стимулом активизации самостоятельной работы по приобретению профессиональных знаний и навыков, а также способности решать нестандартные профессиональные задачи.

Интерактивное взаимодействие происходит в процессе всей деловой игры, так как решения принимаются преимущественно коллективно. При этом каждый решает свою отдельную задачу в соответствии со своей ролью и функцией. Обучающиеся

приобретают социальные навыки, развивают коммуникативные способности, критическое мышление, для принятия профессионально грамотных решений.

Приобретенные в процессе игры практические навыки зачастую позволяют избежать ошибок, которые возникают при переходе к самостоятельной трудовой деятельности.

Таким образом, деловая игра выполняет следующие функции:

1) образовательная – обобщение и закрепление знаний по пройденным темам курса, развитие трудовых навыков;

2) развивающая – развитие логического, критического, аналитического, творческого мышления, активизация мыслительной деятельности обучающихся;

3) воспитательная – формирование устойчивого интереса к будущей профессии, профессиональной самоидентификации.

Результативность деловой игры во многом зависит от особенностей ее организации и проведения.

Структура деловой игры:

1. Тема и цель игры.

2. Проблема (ы) для рассмотрения и решения в процессе игры.

3. Сюжет (область действительности, условно воспроизводимая в игре).

4. Сценарий.

5. Правила игры.

6. Роли (распределение и принятие ролей на себя участниками).

7. Игровые действия как средство реализации ролей.

На деловую игру отводится 70-90 минут. Критериями оценивания деловой/ ролевой игры: Результативность проведения деловой игры определяет процент работы тренера/тренеров, процент работы участников тренинга, процент использования вспомогательных материалов, процент работы каждого участника.

0-20% - тренер плохо излагал материал, группа работала пассивно, не использовались вспомогательные материалы

21-50% - тренер не в полном объеме подал материал, группа работала не активно, использование не в полном объеме вспомогательного материала

51-100% - тренер подробно, содержательно подал материал, группа работала активно, весь вспомогательный материал использовался в полном объеме

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины позволяет оценить уровень сформированности компетенций и осуществляется в форме – экзамена.

Экзамен письменный. Продолжительность 60 минут. Рекомендуется распределять время таким образом: 15 мин – задача и по 15 мин на 2 теоретических вопроса. Изложение должно быть кратким, но содержать все необходимые определения и формулировки. Для получения отличной оценки ответ должен содержать практические примеры.

**Лист актуализации фонда оценочных средств по
междисциплинарному курсу «Технология приготовления
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «22» сентября 2020 г. № 2
Зав. кафедрой Маша

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «20» мая 2021 г. № 10
Зав. кафедрой Маша