

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 12 от 30 мая 2024 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

Фонд оценочных средств по ДИСЦИПЛИНЕ

«Кухни мира»

**Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело**

**квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому
делу**

Махачкала-2024

УДК 347.71(075)

ББК У9(2)42я

Составитель: Атаева Таибат Амирахмедова, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Адиева Айна Ахмедовна, доктор биологических наук, профессор кафедры естественно-научных дисциплин ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Абдулхаликов Заурбек Абдулвагидович, кандидат технических наук, старший преподаватель 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 дисциплине «Кухни» разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2016 N 1565 и на основании приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013г., № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств по дисциплине «Кухни мира» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Атаева Т.А. Фонд оценочных средств по дисциплине «Кухни народов мира» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2024 г., 40 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 28 мая 2024 г.

Рекомендован к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Амирхановой А.М.

Одобен на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 23 мая 2024 г., протокол № 10

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ.....	5
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.....	9
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	9
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	10
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	16
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	16
3.2 Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся...	34
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	39

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 дисциплине «Кухни мира» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС по дисциплине «Технология продукции общественного питания» 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 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Компонентный состав компетенций

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	<i>Знать</i>	<i>Уметь</i>	<i>Иметь практический опыт</i>
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	знает программы общего и учебного назначения, моделирующие среды, а так же возможности их использования в учебном процессе-31.	применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности- у1.	владеет навыками использования информационно-коммуникационных технологий при выполнении лабораторных работ и в профессиональной деятельности в дальнейшем–по1
ПК 1.2 Осуществлять обработку,	- виды рыб и требования к их качеству для приготовления	- принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления	иметь практический опыт: - расчетамассамяса, рыбыиптицыдляизготов

подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	сложных блюд-з1; - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд-з2; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени-з3; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы-з4.	полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд-у1; - проводить расчеты по формулам-у2.	ления полуфабрикатов- по1; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд- по4.2
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков-з1; - требования к качеству домашней птицы-з2; - требования к безопасности хранения домашней птицы в охлажденном и мороженном виде-з3; - способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы-з4.	- выбирать различные способы и приёмы подготовки птицы, для сложных блюд-у1; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении домашней птицы-у2. .	-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, домашней птицы- по1; -методы определения их качества- по2; - методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд- по3.
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	- технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции-з1; -варианты сочетаемости используемых ингредиентов-з2; - температурные и санитарные режимы-з3.	использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы-у1.	расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов- по1.

и форм обслуживания			
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- варианты сочетаемости используемых ингредиентов - температурные и санитарные режимы; - технологию приготовления сложных холодных соусов-31.	- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчёты по формулам-у1.	- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов- по1.
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования- 31; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов- 32; - правила соусной композиции горячих соусов, варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусам- 33; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов- 34; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов- 35;	- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов –у1; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных горячих соусов –у2; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов –у3.	- приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь-по1; - сервировка и оформление сложных горячих соусов – по2; - контроля безопасности готовой сложных горячих соусов-по3.
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	- теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-31; - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-32; - основные критерии оценки качества теста,	- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба-у1; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных	- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий- по1.

	полуфабрикатов и готовых изделий-з3;	кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий-у2.	
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-ассортимент сложных горячих десертов и основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов-з1; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов-з2; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов-з3; - методы приготовления сложных горячих десертов-з41.	- органолептически оценивать качество сложных горячих десертов-у1; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов-у2; -проводить расчеты по формулам-у3.	- приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов-по1.

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

№ п/ п	Контролируемы е темы дисциплины	Код контроли руемой компете нции	Планируемые результаты обучения, характеризующие этапы формирования компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль успеваемо- сти	Проме- жуточная аттестаци я
1.	Тема 1. Введение	ОК 2. ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 5.5	ОК 2.: 31-33; У1-У2, ПО1-ПО2 ПК 1.2: 31-34; У1-У2; ПО1-ПО3 ПК 1.4: 31-33; У1; ПО1 ПК 2.2: 31, У1, ПО1 ПК 2.3: 31, У1, ПО1 ПК 3.2: 31-35; У1-У3; По1-ПО3 ПК 4.1: 31-33; У1-У2; ПО1 ПК 5.5: 31-34; У1-У3; ПО1		
2.	Тема 2. Кухня европейских стран	ОК 2. ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 5.5	ОК 2.: 31-33; У1-У2, ПО1-ПО2 ПК 1.2: 31-34; У1-У2; ПО1-ПО3 ПК 1.4: 31-33; У1; ПО1 ПК 2.2: 31, У1, ПО1 ПК 2.3: 31, У1, ПО1 ПК 3.2: 31-35; У1-У3; По1-ПО3 ПК 4.1: 31-33; У1-У2; ПО1 ПК 5.5: 31-34; У1-У3; ПО1		
3.	Тема 3. Кухня восточных стран	ОК 2. ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 5.5	ОК 2.: 31-33; У1-У2, ПО1-ПО2 ПК 1.2: 31-34; У1-У2; ПО1-ПО3 ПК 1.4: 31-33; У1; ПО1 ПК 2.2: 31, У1, ПО1 ПК 2.3: 31, У1, ПО1 ПК 3.2: 31-35; У1-У3; По1-ПО3 ПК 4.1: 31-33; У1-У2; ПО1 ПК 5.5: 31-34; У1-У3; ПО1		
4.	Тема 4. Кухня азиатских стран	ОК 2. ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 5.5	ОК 2.: 31-33; У1-У2, ПО1-ПО2 ПК 1.2: 31-34; У1-У2; ПО1-ПО3 ПК 1.4: 31-33; У1; ПО1 ПК 2.2: 31, У1, ПО1 ПК 2.3: 31, У1, ПО1 ПК 3.2: 31-35; У1-У3; По1-ПО3 ПК 4.1: 31-33; У1-У2; ПО1 ПК 5.5: 31-34; У1-У3; ПО1		
5.	Тема 5. Кухня американских стран	ОК 2. ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3	ОК 2.: 31-33; У1-У2, ПО1-ПО2 ПК 1.2: 31-34; У1-У2; ПО1-ПО3 ПК 1.4: 31-33; У1; ПО1 ПК 2.2: 31, У1, ПО1 ПК 2.3: 31, У1, ПО1		

		ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 5.5	ПК 3.2; 31-35; У1-У3; По1-ПО3 ПК 4.1: 31-33; У1-У2; ПО1 ПК 5.5: 31-34; У1-У3; ПО1		
6.	Тема 6. Кухня народов России	ОК 2. ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 5.5	ОК 2.: 31-33; У1-У2, ПО1-ПО2 ПК 1.2: 31-34; У1-У2; ПО1-ПО3 ПК 1.4: 31-33; У1; ПО1 ПК 2.2: 31, У1, ПО1 ПК 2.3: 31, У1, ПО1 ПК 3.2: 31-35; У1-У3; По1-ПО3 ПК 4.1: 31-33; У1-У2; ПО1 ПК 5.5: 31-34; У1-У3; ПО1		

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 компетенции(й) обучающихся на зачете (максимум – 30 баллов).

4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
100-балльная шкала	85 и $\geq$	70 – 84	51 – 69	0 – 50

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОСе
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

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	1) обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно	10	отлично
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

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количес тво 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 ответов	1-2	
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количес тво 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 сформированно сти 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 сформированно сти компетенции)
3.	Решение в целом верное. В логическом	5-6	

	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 искавшие экономическое содержание ответа.		
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 отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение безосновательно.	1	
7.	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	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	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
8.	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
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 НА 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.	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		Хорошо (зачтено) (достаточный уровень сформированности компетенции)

	дисциплине.		
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 для текущего контроля успеваемости обучающихся

Тема 1. Введение

Задание 1 Решение задач.

Задача № 1

Исчислить покупательные фонды населения города, емкость рынка и план товарооборота столовой будущем году на основании следующих данных:

- в планируемом году сумма всех доходов населения города составит 48000 млн. руб.
- нетоварные расходы - 20% к общей сумме доходов;
- спрос приезжего населения - 15% к покупательным фондам местного населения;
- объем закупок предприятий, учреждений и организаций - 42 млн. руб.;
- в емкости рынка объем товарооборота столовой составит 5%.

Задача № 2

Определить план товарооборота 4-х самых крупных предприятий питания области на основании следующих данных:

- в предстоящем году сумма фонда оплаты труда населения составит 745 млн. руб.;
- прочие доходы населения - 27% к сумме фонда оплаты труда;
- нетоварные расходы - 18% к общей сумме всех доходов населения;
- инорайонный спрос - 6% к покупательным фондам населения;
- объем закупок организаций, учреждений – 38 млн. руб.
- удельный вес товарооборота первого предприятия в емкости рынка составит 8%, второго – 12%, третьего – 15%, четвертого – 7%.

Задача № 3

В отчетном году все доходы населения области составят 52500 млн. руб.; нетоварные расходы - 22% ко всем доходам населения; инорайонный спрос - 5% к покупательным фондам; объем закупок предприятиями и организациями составит 52,5 млн. руб.

В планируемом году предполагается увеличить доходы населения в среднем на 15%; сумма нетоварных расходов возрастет на 5%; инорайонный спрос увеличится на 2%; объем закупок товаров организациями, предприятиями, учреждениями останется на уровне отчетного года. Определить емкость рынка области в планируемом году.

Задача № 4

Произвести анализ выпуска прочей продукции собственного производства, сделать выводы.

По сравнению с прошлым годом цены возросли в среднем на 5% .

Виды продукции	Прошлый год	Отчетный год				Отчетный год в % к прошлому году
		План	Фактически	Индекс цен	% выполнения плана	
Выпуск продукции - всего, тыс. руб.						
в том числе полуфабрикаты	145,6	146,0	1,06			
кондитерские изделия	158,0	160	1,07			
кулинарные изделия	160,0	174,0	1,08			
мучные изделия	210,6	215,0	1,03			
Молоко	38,0	38,4	1,01			
Итого						

Задача № 5

Произвести анализ выпуска обеденной продукции за отчетный I квартал, сделать выводы.

Цены сопоставимые.

	I квартал прошлого года		Отчетный год I квартал					I квартал отчетного года в % к I кварталу прошлого года	
	Количество, тыс. блюд	Удельный вес, %	Количество, тыс. руб.	Удельный вес, %	Количество, тыс. руб.	Ожидаемое выполнени е	Удельный -вес, %		% выполнения плана
Первые	31,5		32,4		31,8				
Вторые	60.8		62.0		62.7				

Сладкие	54,5		56,0		57,1			
Холодные блюда и закуски	12,6		13,0		12,6			
ИТОГО								

Задание 2. Решение ситуационных задач.

Задание 1. Определение состава функциональных групп помещений предприятия, их назначение, характеристика. Составление схемы взаимосвязи помещений.

Алгоритм выполнения:

1. Определить разрабатываемое предприятие заготовочное или доготовочное. От этого зависят стадии технологического процесса производства продукции ОП, и, конечно же, состав функциональных групп помещений.

2. Перечислить стадии технологического процесса производства продукции ОП. Дать характеристику технологическим процессам на п.о.п.

На предприятии ОП с полным технологическим циклом: прием и хранение сырья; обработка сырья и изготовление полуфабрикатов; производство кулинарной продукции и оформление блюд; реализация продукции и организация потребления, обслуживание потребителей.

На предприятиях с неполным технологическим циклом не производится обработка сырья, выполняется только доработка полуфабрикатов.

Процесс производства кулинарной продукции условно разделяют на две стадии — механическую и тепловую обработку продуктов.

Механические процессы — сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование и формование продуктов.

Тепловые процессы — нагревание, охлаждение (в естественных условиях или с применением искусственного холода), выпаривание, конденсация.

Гидромеханические процессы — мытье, замачивание, осаждение и фильтрование продуктов.

Химические процессы происходят в результате введения веществ, реагирующих с составными частями продукта в заданном направлении, например добавление уксуса для маринования мяса.

1. Перечислить функциональные группы помещений, их назначение, характеристика.

Например, В группу помещений для посетителей входят: вестибюль (включая гардероб, умывальную и туалеты), аванзал и зал.

В группу складских помещений входят: холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов, кладовые для сыпучих продуктов, для посуды и инвентаря, вино-водочных изделий, загрузочная.

В группу производственных помещений входят: мясо-рыбный, овощной цеха, горячий и холодный цеха, моечные столовой, кухонной посуды, сервизная, буфет и помещение для хлеба, а также раздаточная.

Служебные и бытовые помещения включают в себя: помещения администрации, помещение персонала, гардероб для персонала с душевыми, уборные, кладовую уборочного инвентаря.

Технические помещения включают в себя: вентиляционные камеры, электрощитовую, тепловой пункт, водомерный узел.

Работа всех подразделений во многом зависит от правильной организации рабочих мест, оснащённости их соответствующим оборудованием, поэтому все цеха ресторана будут оснащены современным технологическим оборудованием как импортного, так и отечественного производства, укомплектованы инвентарем и инструментами.

Все помещения расположены по ходу технологического процесса производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания и взаимосвязаны.

Например, складские помещения. Предназначены для хранения сырья и продуктов (полуфабрикатов). Так как условия хранения для продуктов и сырья разные, то складские помещения имеют следующий состав: неохлаждаемые помещения для хранения сыпучих (сухих) продуктов, кладовые яиц, кладовые вино – водочных изделий, кладовые овощей; охлаждаемые помещения: холодильные камеры для мяса, для рыбы, для полуфабрикатов, для молочно - жировых продуктов, для гастрономии, для плодов, овощей, зелени, консервированных плодов и напитков; для хранения материально – технического обеспечения – кладовая инвентаря, а также кладовая и моечная тары, помещение кладовщика и загрузочная.

Задание 2. Составление схемы производственного цикла. Например,

На предприятии, работающем на сырье, существует следующая схема технологического процесса:

- сырье направляют в складские помещения, где его хранят непродолжительное время;
- сырье подвергают механической кулинарной обработке, приготавливают из него полуфабрикаты в заготовочных цехах;
- полуфабрикаты направляют в доготовочные цехи, где происходит приготовление блюд и напитков;
- готовые блюда и напитки направляют на раздачу, где они порционируются, оформляются к отпуску и реализуются;
- употребление продукции ресторана организовано в зале;
- технические и кормовые отходы из всех циклов и моечных отделений направляют в камеру отходов.

Схему можно выполнить графически.

Задание 3. Составление вариантов меню

Меню составляется по той же форме в таблице. В качестве вариантов меню могут быть использованы меню для проведения банкета, детского праздника, бизнес – ланча и др.

Кроме того, для некоторых предприятий составляются карта вин и карта коктейлей (для ресторанов, кафе с обслуживанием официантами, баров)

Задание 4. Разработка рецептур фирменных блюд и напитков

Фирменные блюда подбираются, разрабатываются в соответствии типом предприятия по алгоритму:

1. Составление проекта рецептуры
2. Разработка рецептуры с учетом %%% потерь и отходов.
3. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда.

Задание 5. Составление технологических карт на фирменные блюда

Составить 3 технико – технологических карты на фирменные блюда и не менее 5 технологические карты на блюда, включенные в меню.

Задание 6. Составление структуры производства, перечня производственных и вспомогательных помещений.

Алгоритм выполнения:

1. Дать определению цеху, привести перечень производственных цехов с указанием их назначения, технологических линий и рабочих мест.

Например, горячих цех:

- суповое отделение
- соусное отделение.

2. Привести перечень вспомогательных, служебных, технических, административно – бытовых помещений с указанием назначения помещений.

Тема 2. Кухня европейских стран

Задание 1. Решение технологических задач на определение массы брутто, нетто.

Задача № 1. Определить массу брутто картофеля в марте, если масса очищенного картофеля равна 13 кг.

Задача № 2. Определить массу брутто лука репчатого в декабре, если масса очищенного лука равна 37 кг?

Задача № 3. Определить массу брутто огурцов свежих теплично- парниковых в сентябре, если масса очищенных огурцов равна 4,5 кг?

Задача № 4. Определить массу брутто укропа свежего в декабре, если масса очищенного укропа равна 700 г?

Задача № 5. Определить массу помидор свежих грунтовых в августе, если масса очищенных помидор равна 9 кг?

Задача № 6. Определить величину отходов при обработке 17 кг белокочанной капусты. Задача № 7. Определить величину отходов при обработке 25 кг репчатого лука.

Задача № 8. Определить величину отходов при обработке 39 кг свеклы в апреле.

Задача № 9. Определить количество отходов при обработке 135 кг картофеля в феврале. Задача № 10. Какое количество отходов получится при обработке 74 кг картофеля в ноябре?

Задание 2. Тестирование

1. В группах овощей найдите лишние:

а/корнеплоды, клубнеплоды

б/капустные, луковые

в/зерновые, десертные

2. В группу корнеплодов входят овощи:

а/лук репчатый, зелёный, порей

б/укроп, эстрагон, мята

в/морковь, свекла, редька, петрушка корневая, редис

3. Какие дефекты овощей не допустимы при приемке на производство:

а/позеленевшие

б/покрытые плесенью в/имеющие дефекты развития

4. При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от:

а/качества поступивших овощей, способа обработки и времени года

б/размеров, способа нарезки и качества поступивших овощей

в/способа обработки, внешнего вида и калибровки.

5. По каким критериям оценивают овощи, поступающие на ПОП:

а/по накладной

б/по качеству, количеству и сверяют в данными накладной

в/доверяют экспедитору, так как он материальное лицо

6.С какой операции начинают обработку овощей:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка; в/мытьё овощей

7. Картофель обрабатывают в следующем порядке:

а/сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют

б/калибруют, сортируют, очищают, дочищают, моют

в/сортируют, очищают, моют

8. Для приготовления голубцов лучше использовать:

а/тугие кочаны капусты

б/рыхлые кочаны капусты

в/ крупные кочаны капусты

9. Мойка картофеля необходима для:

а/ улучшения санитарных условий дальнейшей обработки

б/ улучшения пищевой ценности картофеля

в/ улучшения внешнего вида картофеля

10. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища

- б/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву
- в/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

11. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

- а/ отделяют от маринада, крупные нарезают
- б/ очищают, нарезают, проваривают
- в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

12. Зачем свежие грибы промывают в воде:

- а/ для удаления слизи
- б/ для удаления песка, грязи, листьев
- в/ для удаления горького привкуса

13. Для лучшего хранения после очистки и минимизации потерь картофеля:

- а/ обрабатывают раствором пищевой соды
- б/ обрабатывают перманганатом калия
- в/ обрабатывают бисульфитом натрия

14. Какого вида нарезки картофеля не существует:

- а/ брусочки, ломтики
- б/ кружочки, чесночки
- в/ колечки, звенья

15. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

- а/ соломка, кружочки
- б/ спиральки, чесночки
- в/ звездочки, цветочки

16. Шашки – форма нарезки

- а) репчатого лука;
- б) белокочанной капусты;
- в) свеклы

17. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- 1) Распределение по качеству; а) очистка;
- 2) Распределение по размерам; б) сортировка;
- 3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
- 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

18. Какая операция лишняя в обработке капусты:

- а) удаление донца
- б) очистка
- в) нарезка

19. Какой овощ не входит в группу корнеплодов:

- а) морковь
- б) картофель
- в) свекла

20. Какое вещество входит в состав моркови

- а) соланин
- б) каротин
- в) лецитин

21. Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования:

1. Охлаждение
2. Удаление кочерыжки
3. Очистка от верхних листьев
4. Мытье
5. Подсоленная вода 15-20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формование голубцов
9. Отбивание утолщенной части листа

22. Ревень - это:

- а) плодовые овощи;
- б) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
- в) десертные овощи в виде побегов

23. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие;
- б) солёные;
- в) сушеные

24. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажаны;
- б) перец, кабачки, огурцы;
- в) перец, кабачки, капуста для голубцов

25. Картофель калибруют:

- а) для ручной очистки
- б) для ручной и машинной очистки
- в) для машинной очистки

Тема 3. Кухня восточных стран

Задание 1. Решение задач.

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща по рецептуре №109 (175), если масса порции составляет 400 г.

2. Определите норму расхода сырья для приготовления и подачи 50 порций блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» по рецептуре №120 (119) в столовой 3 категории, если масса порции 350 г. Замените пюре томатное на сок томатный натуральный.

3. Определите норму расхода сырья для приготовления 100 порций мясных фрикаделек для супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» №135 (224) в столовой 2-й категории.

4. Определите расход сырья для приготовления 50 порций блюда «Рассольник ленинградский» №129 (213) в столовой 3 категории на 15 января.

5. Определите расход сырья для приготовления 80 порций блюда «Суп картофельный» №131 (215) в столовой II категории на 2 февраля.

6. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами №163 (261) в столовой II категории. Замените молоко

Задание 2. Выполнение практической работы

Практическая работа № 1. Расчет массы сырья, необходимого для приготовления сложных супов

Цели: производить расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных изделий, составлять технологические карты и технико-технологическую карту на разработанное изделие (блюдо), составлять алгоритма предложенных блюд.

Выполнение работы:

1. Ознакомиться с индивидуальным заданием.
2. Составить технологическую(ие) карту(ы) на блюдо в соответствии с заданием. Расчет сырья произвести на 2 порции с учетом сезонности. (приложение 1).
3. Разработать последовательность выполнения лабораторной работы (алгоритм технологических операций), учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.
4. Составить таблицу показателей качества изделий. (приложение 2)*
5. Подберите (предложите) для основного блюда гарнир для прозрачных супов. Выбор обоснуйте.*
6. Разработайте рецептуру нового кулинарного изделия (блюда), в соответствии с темой лабораторной работы.**
7. Составьте технико-технологическую карту на разработанное изделие (блюдо). (приложение 3)**

*- пункты включаются в практическую работу по усмотрению преподавателя (мастера), в соответствии и содержанием лабораторной работы

** - пункты включаются в практическую работу по разработке новых видов продукции

Тема 4. Кухня азиатских стран

Задание 1. Выполнение лабораторных работ

Лабораторная работа № 1. Приготовление сложных горячих соусов (bearnaise и его производных, остро-сладких густых)

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих соусов.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: bearnaise и его производных, остро-сладких густых.
2. Прогустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: морковь. Лук, апельсины, смородина, мука, томатная паста, сахар, соль, перец,

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
 2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
 3. В процессе работы определить значение показателей :
 - вес изделия в полуфабрикате;
 - продолжительность тепловой обработки;
 - потери при тепловой обработке (%);
 - выход готового блюда и т.п. (содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
 4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
 5. Сдать работу.
 6. Оформить отчет. Форма отчета
1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
 2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3).
Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы. (дневник, ...)
5. Защитить работу.

Тема 5. Кухня американских стран

Задание 1. Решение задач

Задача 1. В августе из 60 кг картофеля весом брутто, сколько можно приготовить картофеля отварного и сколько порций получится по колонке 1 «Сборника рецептов»

Задача 2. Сколько получится картофеля «фри» из 120 кг весом брутто в декабре?

Задача 3. Определить выход картофеля отварного из 40 кг картофеля массой брутто в январе

Задача 4. Определить массу отходов полученных при механической кулинарной обработке 0,240 кг. картофеля в сентябре

Задание 2. Выполнение лабораторной работы

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1. Приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов. Оценка качества блюд.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Картофельные оладьи с брынзой, Крокеты картофельные, Швейцарский картофельный рести, Равиоли с сыром, Кабачки по-правансальски.
2. Прогустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Заполнить контрольный акт проработки блюда.
4. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ШЖЭСМ-2К, протирачная машина, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные доски с маркировкой «ОС», кастрюли, миски, сковороды, ложки столовые, ложка разливательная, дуршлаг, шумовка, лопатки, сито, лоток, веселка, мелкие столовые тарелки, баранчики, порционные сковороды.

Сырье: шампиньоны, лимон, масло слив, мука пшен, крабовое мясо, петрушка, яйцо, лук репчатый, сливки, сыр, соль, перец, брынза, молоко, чеснок.

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2. Приготовление жареных блюд из овощей и грибов. Оценка качества блюд

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из овощей (на пару, припускание).

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: отварные овощи в вакууме, овощи и грибы фаршированные, пудинги из овощей, овощные и грибные блюда в горшочках.
2. Прогреть блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: овощи, грибы, яйца, мука, молоко, кулинарный жир, сметана.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей :
 - вес изделия в полуфабрикate;
 - продолжительность тепловой обработки;
 - потери при тепловой обработке (%);
 - выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)

5. Сдать работу.
6. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3).
4. Сделать выводы.
5. Заполнить отчетные документы.
6. Защитить работу

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3. Приготовление горячих блюд из овощей и грибов.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из овощей (запекание).

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: овощной мусс, овощное суфле, овощной рулет, овощи в горшочке.
2. Прогустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: овощи, яйца, мука, молоко, кулинарный жир, сметана.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса

(составлен на практической работе)

3. В процессе работы определить значение показателей:
 - вес изделия в полуфабрикate;
 - продолжительность тепловой обработки;
 - потери при тепловой обработке (%);
 - выход готового блюда и т.п. (содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
5. Сдать работу.
6. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3).
Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы
5. Защитить работу.

Задание 2. Расчёт количества порций изделий, из заданного количества сырья в зависимости от сезона и вида поступающего сырья.

Задача № 1. Сколько порций картофеля отварного получится из 15 кг картофеля свежего, при условии что выход порции равен 100 г, месяц ноябрь, 1 колонка?

Задача № 2. Сколько порций «Моркови тушенной в сметанном соусе» получится из 7 кг моркови, при условии что выход порции равен 200 г, месяц август?

Задача № 3. Сколько порций «Капусты тушеной» получится из 13 кг капусты свежей белокачанной, при условии что выход порции равен 200 г, месяц апрель?

Задача № 4. Сколько порций «Лука жареного во фритюре» получится из 2 кг лука репчатого, при условии что выход порции равен 100 г, месяц январь?

Тема 6. Кухня народов России

Задание 1. Контрольные вопросы

1. Назовите способы варки каш различной консистенции?
2. Технология приготовления рассыпчатых каш. Ассортимент.
3. Технология приготовления вязких каш.

4. Какие блюда можно приготовить на основе вязких каш?
5. Технология приготовления жидких каш?
6. Какие блюда можно приготовить на основе жидких каш?
7. Назовите способы варки риса для плова?
8. Как осуществляется подготовка круп перед варкой?
9. Как осуществляется подготовка бобовых перед варкой?
10. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий?
11. Ассортимент блюд из бобовых?
12. Способы подачи блюд из бобовых.
13. Способы приготовления макаронных изделий.
14. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
15. Ассортимент блюд из макаронных изделий.
16. Для чего крупу засыпают в кипящую жидкость и периодически помешивают?
17. Почему когда крупа набухнет и поглотит всю воду, помешивание прекращают?
18. Назовите факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки круп, бобовых и макаронных изделий.
19. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.
20. Для чего перемешивают поварской иглой кашу при ее приготовлении?

Задание 2. Решение задач

«Расчёт рецептур блюд из каш»

Задание 1. Произведите перерасчёт рецептуры каши гречневой рассыпчатой с жиром (№405) (ядрица обжаренная) для приготовления 150 порций.

Задание 2. Определите, какое количество сырья необходимо для приготовления 200 порций запеканки рисовой со сметаной (рецептура № 419).

Задание 3. Определите, какое количество сырья необходимо для приготовления 185 порций котлет манных с вареньем (рецептура № 426).

Задание 4. Произведите перерасчёт рецептуры каши пшённой жидкой с жиром (№ 417) для приготовления 200 порций.

Задание 5. Определите, какое количество сырья необходимо для приготовления 250 порций пудинга рисового с вареньем (рецептура № 424).

Задание 6. Определите, какое количество сырья необходимо для приготовления 175 порций котлет рисовых со сметаной (рецептура № 428).

Задание 7. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 120 порций макарон отварных с сыром.

Постройте технологическую схему приготовления несливного способа варки макаронных изделий.

Задание 8. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 170 порций макарон с овощами.

Постройте технологическую схему приготовления сливного способа варки макаронных изделий.

Задание 9. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 75 порций макарон отварных с сыром.

Постройте технологическую схему приготовления макарон с овощами.

Задание 10. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 120 порций макаронника.

Постройте технологическую схему приготовления макарон запечённых с яйцом.

Задание 11. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 57 порций макарон запечённых с сыром.

Постройте технологическую схему приготовления макаронника.

Задание 12. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 35 порций макарон запечённых с яйцом.

Постройте технологическую схему приготовления макарон запечённых с сыром.

Лабораторная работа № 1. Приготовление горячих сложных блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из рыбы.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рыба фаршированная целиком, рыба отварная целиком, суфле рыбное на пару.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: рыба, овощи, грибы, сыр, яйца, мука, молоко, кулинарный жир, сметана.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса
(составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей
 - вес изделия в полуфабрикате;
 - продолжительность тепловой обработки;
 - потери при тепловой обработке (%);
 - выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)

4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
5. Сдать работу.
6. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы.
5. Защитить работу.

Лабораторная работа № 2. Приготовление горячих сложных блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из овощей (жарение).

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: овощи и грибы жаренные в воке, овощи жаренные на гриле, овощные шарики во фритюре.
2. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: овощи, грибы, яйца, мука, молоко, кулинарный жир.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
 2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
 3. В процессе работы определить значение показателей
 - вес изделия в полуфабрикате;
 - продолжительность тепловой обработки;
 - потери при тепловой обработке (%);
 - выход готового блюда и т.п. (содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
 4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
 5. Сдать работу.
 6. Оформить отчет. Форма отчета
1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
 2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3).
Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы.
5. Защитить работу.

Лабораторная работа № 3. Приготовление горячих сложных блюд из рыбы.

Оценка качества готовых блюд

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из рыбы.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: жаренная рыба и морепродукты на гриле, жаренная рыба мелкими кусками в воке, и рыба в кляре во фритюре.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: рыба, овощи, грибы, сыр, яйца, мука, молоко, кулинарный жир, сметана.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
 2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
 3. В процессе работы определить значение показателей
 - вес изделия в полуфабрикате;
 - продолжительность тепловой обработки;
 - потери при тепловой обработке (%);
 - выход готового блюда и т.п. (содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
 4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
 5. Сдать работу.
 6. Оформить отчет. Форма отчета
1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3).
Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы.
 5. Защитить работу.

3.2 Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Цель промежуточного контроля состоит в установлении глубины и полноты знаний, умений и навыков (компетенций) студентов по окончании изучения учебной дисциплины.

Форма проведения – промежуточный тестовый контроль знаний студентов по дисциплине

«Технология продукции общественного питания» проводится в период семестровых аттестаций в форме:

- экзамена – в 4 семестре.

Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Технологические свойства овощей. Характеристика сырья, изменения, протекающие в овощах при кулинарной обработке.
2. Технологический процесс механической обработки овощей
3. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.
4. Блюда из овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров.
5. Обработка грибов.
6. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья.
7. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы.
8. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения
9. Обработка нерыбного водного сырья
10. Обработка мяса. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса
11. Схема механической обработки мяса. Разделка туш баранины, козлятины, телятины.
12. Схема механической обработки мяса. Разделка туш свинины
13. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины
14. Обработка поросят. Обработка диких животных.
15. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика сырья.
16. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов
17. Разделка говяжьих полутуш, четвертин. Схема механической обработки мяса.
18. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса и костей.
19. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Обработка субпродуктов и кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.
20. Супы. Значение в питании. Требования к качеству и хранению супов
21. Бульоны. Виды, способы приготовления
22. Характеристика Заправочных супов
23. Технологические особенности приготовления борщей, щей, рассольников, солянок
24. Технологические особенности приготовления супов с овощами и картофельных, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми
25. Супы молочные. Пюре образные супы. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Приготовление супов из полуфабрикатов.
26. Соусы. Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для

- приготовления соусов
- 27.Мясные, рыбные, грибные соусы. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
 - 28.Сметанные, яично-масляные соусы, соусы на растительном масле, на уксусе, масляные смеси. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
 - 29.Блюда и гарниры из овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей
 - 30.Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
 - 31.Блюда из грибов. Технологические особенности. Требования к качеству, хранение блюд из грибов.
 - 32.Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
 - 33.Блюда из отварной припущенной запеченной рыбы. Требования к качеству рыбных
 - 34.блюд.
 - 35.Блюда из жареной тушеной рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к
 - 36.качеству готовых блюд.
 - 37.Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика
 - 38.Блюда из жареной и тушеной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи
 - 39.Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи.
 - 40.Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
 - 41.Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса
 - 42.Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Гарниры, соусы к ним. Правила оформления и подачи.
 - 43.Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технологические особенности приготовления. Требования к качеству блюд из рубленого мяса.
 - 44.Блюда из жареного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила оформления и подачи
 - 45.Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании.
 - 46.Классификация способов кулинарной обработки.
 - 47.Вспомогательные приемы тепловой обработки.
 - 48.Значение тепловой обработки. Разновидности варки и жарки.
 - 49.Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
 - 50.Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
 - 51.Блюда из круп и бобовых. Правила подачи. Требования к качеству.
 - 52.Блюда из макаронных изделий. Правила подачи. Требования к качеству.

Примерные задачи в экзаменационных билетах

Задача 1. Рассчитать количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 20 порций салата из соленых огурцов с луком, если выход 1 порции составляет 150 грамм.

Задача 2. Сколько говядины II категории массой брутто необходимо для приготовления 100 порций щей из свежей капусты?

Задача 3. Рассчитать количество костей, лука репчатого, моркови и томатной пасты с содержанием 30% сухих веществ, для приготовления в феврале лукового соуса, необходимого для отпуска 800 порций зраз рубленых из говядины.

Задача 4. Сколько редиса свежего красного с ботвой следует списать на приготовление 260 порций салата «Весна» выходом 100 грамм (0,1 кг.) на порцию?

Задача 5. Определить количество крупы, воды и соли для приготовления 80-ти порций пшенной рассыпчатой каши с луком.

Задача 6. Определить количество крупы, воды, соли и емкости котла для варки 150 порций вязкой рисовой каши.

Задача 7. Сколько моркови массой брутто потребуется в апреле для приготовления 10 кг. пассерованной?

Задача 8. Какое количество картофеля брутто потребуется в апреле для приготовления 100 порций отварного картофеля?

Задача 9. Сколько моркови молодой пучковой потребуется для приготовления 5 кг моркови в молочном соусе?

Задача 10. Сколько свеклы (г, брутто) потребуется в марте для приготовления 100 порций свекольных котлет с выходом 150 грамм.

Задача 11. Рассчитать расход продуктов массой брутто для приготовления сложного гарнира, необходимого для отпуска 50-ти порций антрекотов.

Задача 12. При полной обвалке баранины II категории с ножками получено 93,46 кг мякоти. Сколько израсходовано баранины брутто?

Задача 13. Сколько порций котлет с учетом кулинарного назначения крупнокусковых полуфабрикатов можно получить из полутуши говядины II категории, при обвалке которой было получено 2,55 кг тонкого края?

Задача 14. Сколько шашлыка из баранины можно получить из кореек II категории с костью массой 10,42 кг? Сколько баранины брутто нужно списать на приготовление этого количества шашлыка?

Задача 15. Сколько кг отварной свинины для магазина «Кулинария» можно приготовить из полутуши обрезной свинины массой 65 кг?

Задача 16. Сколько печени говяжьей охлажденной брутто потребуется для приготовления 100 порций «Печени говяжьей жаренной с луком»?

Задача 17. В ресторан I класса при гостинице поступили крупнокусковые полуфабрикаты из говядины II категории. Необходимо выбрать крупнокусковые полуфабрикаты для блюда «Говядина тушеная». Цена блюда должна быть минимальной, так как оно реализуется в столовой, где питаются сотрудники ресторана и гостиницы.

Задача 18. Сколько порций рагу из субпродуктов можно приготовить при обратотке 100 кг полупотрашенных кур I категории?

Задача 19. Сколько порций котлет по-киевски и котлет рубленых можно приготовить из 120 кг потрашенных кур I категории?

Задача 20. Сколько порций массой по 125 г получится из 25 кг отварных кур, если порционировать их без спинной кости?

Задача 21. Сколько порций котлет, при условии использования мякоти без кожи можно приготовить из 30 грамм потрошенной индейки I категории брутто?

Задача 22. Сколько порций волованов с птицей можно приготовить из 20 кг отварных бройлеров-циплят I категории?

Задача 23. На предприятие поступило 50 штук белых куропаток общей массой без пера 30 кг. На сколько частей нужно порционировать тушку, чтобы сохранить выход, указанный в рецептуре?

Задача 24. Сколько кроликов I категории массой брутто потребуется для приготовления 100 порций рубленых котлет и 50-ти порций кролика, жаренного во фритюре?

Задача 25. Определить массу брутто морского окуня крупного, потрошенного с головой на порцию блюда «Рыба по-русски»

Задача 26. Сколько трески мелкой потрошенной обезглавленной потребуется для приготовления 50-ти порций блюда «Рыба по-ленинградски»?

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 отводиться 10 минут.