

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

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

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ**

**МДК.03.01 «Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок сложного ассортимента»**

**специальность - 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело**

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

Махачкала-2024

Составитель –Амирханова Асият Макашариповна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция»

Внутренний рецензент – Джамалова Светлана Аличубановна, кандидат химических наук, доцент кафедры «Естественнонаучных дисциплин» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

Внешний рецензент - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

Представитель работодателя - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» 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, в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Амирханова А.М. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2024 г., 42 с.

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

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Атаевой Т.А.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
1.1. Перечень формируемых компетенций	5
1.2. Планируемые результаты обучения по междисциплинарному курсу	5
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	12
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	12
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств	14
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по междисциплинарному курсу при экзамене	23
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	25
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся	25
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся	37
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	41

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.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС по междисциплинарному курсу МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий ,закусок сложного ассортимента» 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

<i>Код компетенции</i>	<i>Формулировка / Наименование компетенции</i>
ПК	Профессиональные компетенции
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. Планируемые результаты обучения по междисциплинарному курсу

<i>Код и формулировка компетенции</i>	<i>Компонентный состав компетенции</i>		
	<i>Знать:</i>	<i>Уметь:</i>	<i>Иметь практический опыт:</i>
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	З1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной	У1- организовывать и проводить подготовку рабочих мест,	ПО1- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к

сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	санитарии в организации питания; 32-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33-актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 34-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У4-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	ПО2-упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО3-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	35-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 36-актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 37-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 38-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 39-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	У5-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	ПО4- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО5-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
--	--	---	--

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	310-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 311-актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 312-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 313-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	У8-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У9-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У10-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПО7- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО8-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО9-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
--	---	---	--

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	314-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 315-актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 316-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 317-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	У11-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У12-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У13соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У14-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	ПО10- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П11-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО12-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
ПК 3.6 Осуществлять	318-ассортимент, требования к	У15-применять, комбинировать	ПО13-- разработке ассортимента

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 319-актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 320-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 321-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У16-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У17-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО14-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО15-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,	322-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	У18-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий	ПО16-разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	323-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 324-актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 325-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 326-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 327-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	потребителей, видов и форм обслуживания; У19-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	ПО17-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО18-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
--	--	--	---

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>Контролируе мые темы дисциплины</i>	<i>Код кон- тролируе мой компетен ции</i>	<i>Планируемые результаты обучения, характеризующ ие этапы формирова-ния компетенции</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	
				<i>Текущий контроль успеваемо- сти</i>	<i>Проме- жуточная аттестация</i>
	Тема 1. Классификаци я, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ПК 3.1- ПК 3.7	ПК 3.1 Знать: 31, 32, Уметь: У1 Иметь практический опыт: ПО1 ПК 3.2 Знать: 33, 34, Уметь: У2-У4 Иметь практический опыт: ПО 02-ПО03 ПК 3.3 Знать: 35-39, Уметь: У5-У7, Иметь практический опыт: ПО04-ПО06, ПК 3.4 Знать: 310-313, Уметь: У8-У10 Иметь практический опыт: ПО07-ПО09, ПК 3.5 Знать: 314-317, Уметь: У11-У14,	– вопросы для обсуждения – тестовые задания; -задачи	Экзаменационн ые вопросы Задачи

			Иметь практический опыт: ПО10-ПО12, ПК 3.6 Знать: 318-321, Уметь: У15-У17, Иметь практический опыт: ПО12-ПО15, ПК 3.7 Знать: 322-323, Уметь: У18-У19, Иметь практический опыт: ПО16-ПО18.		
	<u>Тема 2</u> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ПК 3.1- ПК 3.7	ПК 3.1 Знать: 31, 32, Уметь: У1 Иметь практический опыт: ПО1 ПК 3.2 Знать: 33, 34, Уметь: У2-У4 Иметь практический опыт: ПО 02-ПО03 ПК 3.3 Знать: 35-39, Уметь: У5-У7, Иметь практический опыт: ПО04-ПО06, ПК 3.4 Знать: 310-313, Уметь: У8-У10 Иметь практический опыт: ПО07-ПО09, ПК 3.5	– вопросы для обсуждения – тестовые задания; -задачи	Экзаменационные вопросы Задачи

			Знать: 314-317, Уметь: У11-У14, Иметь практический опыт: ПО10-ПО12, ПК 3.6 Знать: 318-321, Уметь: У15-У17, Иметь практический опыт: ПО12-ПО15, ПК 3.7 Знать: 322-323, Уметь: У18-У19, Иметь практический опыт: ПО16-ПО18.		
	Тема 3 Организация и техническое оснащение оборудование м и посудой для работ по приготовлени ю, хранению, подготовке к реализации холодных блюдов кулинарных изделий и закусок	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.7	ПК 3.1 Знать: 31, 32, Уметь: У1 Иметь практический опыт: ПО1 ПК 3.2 Знать: 33, 34, Уметь: У2-У4 Иметь практический опыт: ПО 02-ПО03 ПК 3.7 Знать: 322-323, Уметь: У18-У19, Иметь практический опыт: ПО16-ПО18.	– вопросы для обсуждения – тестовые задания; -задачи	Экзаменационн ые вопросы Задачи

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 $\geq$	70 – 84	51 – 69	0 – 50
Бинарная шкала	Зачтено			Не зачтено

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	наименование оценочного средства	характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
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 по темам/разделам дисциплины
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов

2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	комплект контрольных заданий по вариантам
4	Лабораторная работа (презентация нового блюда)	Средство для закрепления и практического освоения материала по определенному разделу	Комплект лабораторных заданий
5	Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся под управление преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
6	Кейс-задача (решение ситуационных задач)	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	задания для решения кейс-задачи
7	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо 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	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**

<i>№ п/п</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количес тво баллов</i>	<i>Оценка</i>
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%	0	Неудовлетворительно (недостаточный

	правильных ответов		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 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 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 сформированно сти 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 сформированно сти 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	1	

	безосновательно.		
7.	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

<i>№ n/n</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
1.	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3	
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Д) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ

<i>№ n/n</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количество</i>	<i>Оценка</i>

		<i>баллов</i>	
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 ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ КЕЙС-ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	умение анализировать ситуацию и находить оптимальное количество решений	1	
2	умение работать с информацией, в том числе умение затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации	1	
3	умение моделировать решения в соответствии с заданием, представлять различные подходы к разработке планов действий, ориентированных на конечный результат	1	
4	умение принять правильное решение на основе анализа ситуации;	1	
5	навыки четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения;	1	

6	навык критического оценивания различных точек зрения, осуществление самоанализа, самоконтроля и самооценки.	1	
7	адекватность и соответствие ответов специалиста современным тенденциям рынка, конструктивность.	1	
8	креативность, нестандартность предлагаемых решений;	1	
9	количество альтернативных вариантов решения задачи (версионность мышления);	1	
10	наличие необходимых навыков, их выраженность (в зависимости от <i>требований</i>).	1	
	Количество баллов в целом	10	

Ж) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество о 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 сформирован ности 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 (достаточны й уровень сформирован ности 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	

3) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Новое блюдо приготовлено в соответствии с рецептурой, полностью отвечает органолептическим требованиям. Проведен анализ с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.	10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Новое блюдо приготовлено в соответствии с рецептурой, отвечает органолептическим требованиям. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Новое блюдо приготовлено в соответствии с рецептурой, не полностью соответствует органолептическим требованиям. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Новое блюдо не соответствует рецептуре. Отсутствуют выводы	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

**И) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ,
ВЫЯВЛЕННЫХ В ХОДЕ ДЕЛОВОЙ ИГРЫ**

<i>Участники</i>	<i>Иванов</i>	<i>Петров</i>	<i>Сидоров</i>
<i>Компетенции</i>			
ПК 2.1 -ПК 2.8	Обучающийся правильно определяет рассматриваемые понятия; демонстрирует глубокие знания теоретического материала. Изложение материала ясное и четкое, логически выстроено, приводятся различные точки зрения и их личную оценку. Показывает освоение всех необходимых компетенций дисциплины.	Обучающийся правильно определяет рассматриваемые понятия; демонстрирует знания теоретического материала. Изложение материала логически выстроено. Показывает освоение необходимых компетенций дисциплины	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия не полностью; демонстрирует не глубокие знания теоретического материала. Изложение не четкое, логически не выстроено, Показывает освоение необходимых компетенций дисциплины не полностью
<i>среднее количество баллов</i>	10	8	0-6

**2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по
междисциплинарному курсу 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	85 и выше	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)

	по формированию компетенций.		
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 сформированнос ти 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	Удовлетворител ьно (приемлемый уровень сформированнос ти 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	Неудовлетворит ельно (недостаточный уровень сформированнос ти 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

Задание 1. Задания практической направленности

Задание №1

1. Значение холодных блюд и закусок в питании человека.
2. Составьте схему приготовления салата мясного. Норма выхода салата.
3. Подготовка сыра для приготовления холодных блюд и закусок.
4. Задача. Рассчитать количество порций отварного мяса, которое можно приготовить из 170 кг баранины 2 категории по 1 колонке рецептуры №357.

Задание №2.

1. Дайте характеристику бутербродам открытым и закрытым. Приведите пример закрытого бутерброда.
2. Вставьте пропущенные слова. Фаршированные куры (галантин) С тушки снимают кожу, надрезая ее на спине. Мякоть _____ пропускают через мясорубку ____, протирают, добавляют _____, хорошо вымешивают. Фарш заправляют _____. В готовый фарш вводят _____, нарезанный кубиками. Фаршем наполняют кожу курицы, _____, придают форму тушки, заворачивают в _____. Полуфабрикат заливают _____, варят при слабом кипении 1-1,5. Охлаждают _____, разворачивают, нарезают на порции. Подают _____.
3. Время подачи холодных блюд и закусок. Температура подачи холодных блюд и закусок. 4. Задача. Рассчитать количество порций отварного картофеля, которое можно приготовить из 200 кг. Картофеля, по 1 колонке рецептуры №242 в марте.

Задание №3

1. Продолжите предложение. Открытые бутерброды готовят на ломтиках хлеба, жирные продукты, укладывают на ломтик ржаного хлеба _____. Бутерброды ассорти отличаются тем, что _____.
2. Составьте схему приготовления блюда «Жульен из птицы»
3. Ситуационная задача. Произошло отслоение майонеза. Ваши действия. Назовите причины отслоения.
4. Задача. Рассчитать разницу в количестве отходов при холодной обработке 100 кг. В ноябре и феврале.

Задание №4

1. Вставьте пропущенные слова. Студень Обработанные субпродукты заливают _____ и варят на слабом огне _____, периодически _____. Затем отделяют мякоть от костей, измельчают _____, соединяют с _____, солят и кипятят не менее _____. В конце добавляют _____. Перед разливкой студня в формы вводят _____. Подают _____. Роль чеснока в студне.
2. Дополните предложение. Бутерброды канапе подают в тех случаях, когда _____. Приведите пример закусочного бутерброда.

3. Правила переукладывания заливного из формы на тарелку.
4. Задача. Рассчитать, сколько порций отварного мяса по 3 колонке рецептуры №357 можно приготовить при поступлении 100кг. говядины 2 категории.

Задание №5

1. Технология приготовления салата из свежей капусты. Какой способ приготовления салата наиболее рационален?
2. Мясо (части), используемое для приготовления ростбифа и его подача.
3. Подготовка сушеных грибов.
4. Задача. 13 Рассчитать, сколько субпродукта (масса брутто и нетто) потребуется для приготовления 60 порций печени, жареной с жиром, по 3 колонке рецептуры №386, если имеется печень свиная охлажденная.

Задание №6

1. Перечислите ингредиенты для салата «Весна». Продолжите технологическую последовательность приготовления салата «Весна» В салатник кладут нарезанные листья салата
2. Технология приготовления и отпуск паштета из печени. Роль сливочного масла в паштете?
3. Ситуационная задача. Ваши действия, чтобы свекла в винегрете не окрашивала другие продукты.
4. Задача. Мясной цех вырабатывает 50кг. п/ф из свинины. Выполнит ли он производственную программу, если поступит 60кг свинины жирной на костях?

Задание №7

1. Опишите технологическую последовательность приготовления салата –коктейля из куриного филе и фруктов. Посуда, используемая для подачи салата.
2. Ингредиенты, входящие в состав блюда «Сельдь с гарниром». Приготовление заправки для блюда.
3. Отличительная особенность холодного блюда от закуски.
4. Задача. Выпишите указанные продукты массой брутто для приготовления холодных блюд и закусок: блюдо Продукт (в скобках вид разделки) Число порций Выход готового изделия (масса нетто),кг Мясо заливное Говядина 2 категории 40 кг.

Задание №8

1. Ингредиенты, входящие в состав салата мясного. Отличительная особенность салата мясного от салата рыбного.
2. Вставьте пропущенные слова. Рыба отварная с гарниром. Варят осетровую рыбу для холодных блюд _____, заливая _____. Охлаждают в _____. На блюдо укладывают куски отварной рыбы _____. Сбоку располагают гарнир _____, украшают _____. Отдельно соус _____.
3. Состав мясного ассорти и его правила оформления.
4. Задача. Выпишите указанные продукты массой брутто для приготовления холодных блюд и закусок: блюдо Продукт (в скобках вид разделки) Число порций Выход готового изделия (масса нетто),кг Курица фаршированная (галантин) Говядина 2 категории 30 кг.

Задание №9

1. Дополните предложение. Существуют два основных способа приготовления заливных блюд:_____.
2. Технология приготовления горячих бутербродов

3. Назначение гарнира. Охарактеризуйте сложный гарнир.
4. Задача. Выпишите указанные продукты массой брутто для приготовления холодных блюд и закусок: Блюдо Продукт (в скобках вид разделки) Число порций Выход готового изделия (масса нетто), кг Паштет из печени Печень говяжья охлажденная 25 кг.

Задание №10

1. Вставьте пропущенные слова. Рыба жареная под маринадом. Жареную рыбу подают под _____. П/ф панируют, жарят на _____ масле, заливают _____ маринадом и отпускают. Роль маринада.
2. Технология приготовления заливного в противне.
3. Правила подачи холодных блюд и закусок.
4. Задача. Расчет выхода готовых изделий из гастрономических продуктов. Продукт (в скобках вид разделки) Масса брутто, кг Выход готового изделия (масса нетто), кг Горбуша соленая (потрошенная с головой или филе) 0,029 кг.

Задание №11

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления закуски «Помидоры фаршированные» Подготовленные помидоры
2. Технология приготовления желе в формах (два способа).
3. Осветление бульона, роль уксуса при осветлении бульона.
4. Задача. Расчет выхода готовых изделий из гастрономических продуктов. Продукт (в скобках вид разделки) Масса брутто, кг Выход готового изделия (масса нетто), кг Салака пряного посола (в виде филе) 4 кг.

Задание №12

1. Ингредиенты, входящие в сельдь рубленую. Способы вымачивания сельди.
2. Дополните предложение. Поросенок заливной. Для банкетов отварных поросят разрезают на куски вдоль, а затем поперек. Каждый кусок _____.

3. Два способа подачи салата.

4. Задача. 16 Расчет числа порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов. Холодное блюдо Число порций Продукт или гастрономический продукт Масса брутто, кг Сельдь с гарниром x Сельдь крупного размера, филе-мякоть 10 кг.

Задание №13

1. Продолжите схему приготовления соуса майонеза. Сырые яичные желтки растирают с солью и горчицей
- 2.Сроки хранения холодных блюд и закусок: Мясные и рыбные ----- Бутерброды закусочные, покрытые желе----- Из сыра----- Заливное, студни, раба под маринадом----

- 3.Подготовка желатина для приготовления желе.

4. Задача. Расчет числа порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов. Холодное блюдо Число порций Продукт или гастрономический продукт Масса брутто, кг Бутерброд с сыром x Сыр «Голландский» 1,5 кг.

Задание №14

1. Составьте ассортимент масляных смесей. Опишите технологию приготовления одной из них.
2. Инвентарь и посуда, используемые для подачи холодных блюд и закусок.
3. Разделка сельди.

4. Задача. Расчет числа порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов. Холодное блюдо Число порций Продукт или гастрономический продукт Масса брутто, кг Бутерброд с окороком x Окорок копчено-вареный (со шкурой и костями) 2,5 кг.

Задание №15

1. Ингредиенты, входящие в горчичную заправку, правила их соединения.
2. Вставьте пропущенные слова. Грибы в сметане. Белые грибы _____, кладут в _____, заливают _____, доводят до кипения и подают, посыпав зеленью.
3. Правила подачи шпрот.
4. Задача. Расчет числа порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов. Холодное блюдо Число порций Продукт или гастрономический продукт Масса брутто, кг Рыба заливная x Сом неразделанный мелкий 12 кг.

Задания 2. Тестовые задания

Вариант 1.

1. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как называются приемы, применяемые для подготовки некоторых видов продуктов с целью дальнейшей их обработки и кулинарного использования:
вспомогательный
основной
комбинированный
2. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Перед тепловой обработкой куриные яйца проверяют на доброкачественность с помощью:
вкладыша
овоскопа
пашотницы
3. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к вспомогательным, с помощью которых продукт доводится до готовности:
припускание
бланширование
пассерование
жаренье
запекание
4. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Ароматические и вкусовые приправы, дополняющие блюдо – это:
соусы
бульоны
льезоны
5. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Температура подачи холодных соусов:
2 ... 7 °C

10 ... 12 °C

18 ... 22 °C

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса называются:

маринад

льезон

заправка

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Требования к вкусу, запаху и цвету фруктовых соусов –

вкус нежный, запах специфический, цвет белый

вкус фруктовый, ароматный, цвет красный

свойственные натуральным фруктам, вкус сладкий или кисло-сладкий с нотками использованных фруктов и пряностей

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Назовите ассортимент мясных гастрономических продуктов?

колбаса, пельмени, окорок сырокопчёный

ветчина, говядина, буженина

колбаса, ветчина, сосиски

сосиски, сардельки, хинкали

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд?

мелкой нарезкой ингредиентов

меньшим выходом

наличием соуса или заправки

сроком хранения

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. К закуске «Ветчина с гарниром» подают соус:

кетчуп

сметанный с луком

майонез

хрен с уксусом

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Редиску нарезают для салатов:

боченками или сыерами

не режут

кружочками или ломтиками

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:

валованы

канапе
тарталетки
все ответы верны.

13.традиционно подают на фуршетах, называются:

холодные закуски
горячие закуски
бутерброды
салаты.

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда?

температурой подачи
оформлением
ингредиентами
весом.

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

гренки
пита
хот-дог
крутон.

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

паштет
террин
бутерброд
галантин

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Дефект соленой рыбы, возникающий при длительном хранении без тузлука:

ржавчина
загар
сырость
затяжка

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

соус «Голландский» с горчицей
соус «Голландский» с уксусом
соус «Голландский» с каперсами
соус «Голландский» со сливками

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. К каким закускам подают горчичную заправку:

- к закускам из овощей
- к закускам из сельди
- к закускам из языка
- к рыбным закускам

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

- валованы
- канапе
- таралетки
- все ответы верны

21.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Снэки в переводе с английского обозначают:

- холодная закуска
- горячая закуска
- лёгкая закуска
- салат

22.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как называется курица фаршированная?

- муаль
- галантин
- фромаж
- шофруа

23.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают:

- с гарниром
- на обед
- в конце приема пищи

24.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие закуски оформляют в виде целых рыб?

- рыба фаршированная
- рыба с овощами
- рыба маринованная

25.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В каком виде подают курицу фаршированную галантин?

- *нарезанной на кусочки
- полу тушкой птицы

целой тушкой птицы

Вариант 2.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Выход салатов на 1 порцию может быть?

- 50, 180, 250 гр
- 100, 150, 200 гр
- 120, 170, 260 гр

2.Прочитайте задание. Установите соответствие посуды для индивидуальной подачи следующих холодных блюд и закусок:

- А) сельдь рубленая
- Б) шпроты
- В) овощи натуральные
- Г) икра зернистая

- 1) закусочная тарелка
- 2) икорница
- 3) лоток
- 4) салатник

3.Прочитайте задание. Из перечисленного, установите правильную последовательность расположения в меню холодных закусок:

- А) кисломолочные
- Б) грибные
- В) овощные
- Г) мясные
- Д) рыбные

4.Прочитайте задание. Установите соответствие аббревиатуры стандарту:

- А) ГОСТ
- Б) ОСТ
- В) ТУ
- Г) СТП

- 1) отраслевой стандарт
- 2) государственный стандарт
- 3) стандарт предприятия
- 4) технические условия

5.Прочитайте задание. Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса холодного цеха:

- А) приготовление готовой к употреблению продукции
- Б) реализация готовой продукции
- В) порционирование холодных блюд и закусок.

6.Прочитайте задание. Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса обработки сырых овощей для приготовления салата:

- А) очистить
- Б) отварить
- В) нарезать
- Г) украсить
- Д) перемешать
- Е) заправить
- Ж) промыть
- З) охладить

7.Прочитайте задание. Установите соответствие закусок ее внешнему виду

- А) канапе
- Б) гамбургер
- В) тарталетка
- Г) сэндвич

- 1) закрытый бутерброд
- 2) корзиночка с салатом
- 3) закуска на шажке
- 4) булочка с котлетой

8.Прочитайте задание. Установите соответствие посуды для закусок и блюд:

- А) икра
- Б) салат
- В) жульен
- Г) сметанный соус
- Д) варенье

- 1) салатники
- 2) креманки
- 3) соусник
- 4) кокотница
- 5) икорница

9.Прочитайте задание. Из перечисленного, установите правильную последовательность разделки курицы:

- А) шея
- Б) окорок
- В) крылышки
- Д) суповой набор
- Е) грудка

10.Прочитайте задание. Установите соответствие мясных полуфабрикатов со сроками хранения

- А) крупнокусковые полуфабрикаты
- Б) порционные
- В) панированные
- Г) мясной фарш
- Д) кости

- 1) 36 часов
- 2) 48 часов
- 3) 24 часа
- 4) 6 часов
- 5) 3-5 часов

11.Прочитайте задание. Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса обработки картофеля:

- А) промывание
- Б) очистка;
- В) сортировка
- Г) мытьё
- Д) дочистка
- Е) нарезка

12.Прочитайте задание. Соотнесите понятия между маркировкой досок и их значением.

- А) СО
- Б) ВО
- В) ВМ
- Г) СМ
- Д) СР
- Е) РГ

- 1) Вареное мясо
- 2) Сырые овощи
- 3) Сырое мясо
- 4) Рыбная гастрономия
- 5) Вареные овощи
- 6) Сырая рыба

13.Прочитайте задание и вставьте пропущенное словосочетание, соблюдая склонение, прописными буквами. При реализации холодных блюд через магазин кулинария, буфет используют_____.

14.Прочитайте задание и вставьте пропущенное словосочетание, соблюдая склонение, прописными буквами Высокую калорийность майонеза обуславливает _____

15.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово, соблюдая склонение, прописными буквами. Жульен готовят со _____ соусом.

16.Прочитайте задание и вставьте пропущенное словосочетание, соблюдая склонение, прописными буквами. Снэки в переводе с английского обозначают _____

17.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово, соблюдая склонение, прописными буквами. «Жульен» подают в приборе, который называется _____?

18.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово, соблюдая склонение, прописными буквами. На основе _____ готовят холодные соусы: татарский, чесночный, пикантный и другие?

19.Прочитайте задание и вставьте пропущенное словосочетание, соблюдая правила написания названия. Для приготовления закуски «_____» репчатый лук нарезают колечками, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют уксус, сахар, соль, прогревают и быстро охлаждают.

20.Прочитайте задание и вставьте аббревиатуру заглавными буквами. Система стандартов пищевой безопасности, которые были заложены в связи с образованием Таможенного Союза называется _____

Вариант 3.

1.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово, соблюдая склонение, прописными буквами. Пигмент, обуславливающий зеленую окраску овощей называется _____.

2.Прочитайте задание и ответьте на вопрос в именительном падеже, прописными буквами. Для лучшего прикрепления панировки к продукту в каком соусе вымачивают сам продукт?

3.Прочитайте задание и вставьте пропущенное словосочетание, соблюдая склонение, прописными буквами. Дополните предложение «Грибы маринованные» перед отпуском заправляют _____»

4.Прочитайте задание и ответьте на вопрос в именительном падеже, прописными буквами. Какое название носят закусовые бутерброды?

5.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово, соблюдая склонение, прописными буквами. Медленное, легкое обжаривание продукта до готовности или полуготовности с добавлением жира 15-20% к весу обжариваемого продукта при температуре 120°C, называется _____?

- 6.Прочитайте задание и ответьте на вопрос прописными буквами. Что такое сульфитирование картофеля?
- 7.Прочитайте задание и ответьте, соблюдая склонение, прописными буквами. Из какого теста готовят волованы?
- 8.Прочитайте задание и ответьте на вопрос, прописными буквами. Для приготовления какого холодного блюда используют головы и ноги животных?
- 9.Прочитайте задание и ответьте на вопрос. Чтобы желе застыло, сколько времени его выдерживают на холоде?
- 10.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово, соблюдая склонение, прописными буквами. В _____ цехе температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23°C.
- 11.Прочитайте задание и вставьте пропущенное словосочетание, соблюдая склонение, прописными буквами. _____ - основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для варки, припускания, тушения и бланширования малого количества овощей.
- 12.Прочитайте задание и ответьте на вопрос. Какой должна быть температура подачи холодных блюд?
- 13.Прочитайте задание и ответьте на вопрос, прописными буквами. Способ тепловой обработки грибов для приготовления жульена «Грибы в сметане»?
- 14.Прочитайте задание и вставьте пропущенное число. Срок реализации холодных закусок составляет ____ минут.

Задания 3. Тематика рефератов и творческих работ по междисциплинарному курсу:

- 1.Бутерброды и банкетные закуски.
- 2.Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок.
- 3.Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных блюд.
- 4.Закуски из яиц и сыра.
- 5.Салаты и винегреты.
- 6.Особенности приготовления, оформления, отпуска холодных блюд и закусок.
- 7.Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
- 8.Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
9. Промышленное производство соусов.
10. Производство майонеза.
- 11.Посуда для отпуска холодных блюд и закусок.
- 12.Оформление и отпуск салатов.
- 13.Калорийность и пищевая ценность салатов и винегретов.

14. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.
15. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе
16. Сервировка и способы подачи канапе
17. Оформление сложных холодных закусок.
18. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса. Техника приготовления украшений для холодных блюд из мяса.
19. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из мяса.
20. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из мяса, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи
21. Комбинирование различных способов приготовления холодных блюд из рыбы.
22. Вкусовые добавки для сложных холодных соусов и варианты их использования
23. Оформление тарелок и блюд сложными холодными соусами. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень экзаменационных вопросов по междисциплинарному курсу:

1. Классификация холодной кулинарной продукции.
2. Ассортимент холодной кулинарной продукции.
3. Значение в питании.
4. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.
5. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции.
6. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов.
7. Характеристика способов реализации готовой холодной кулинарной продукции, правил сервировки стола в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации.
8. Общие принципы, правила оформления и способы подачи сложных холодных блюд.
9. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации, и безопасность готовой продукции.
10. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.
11. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
12. Техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
13. Комбинирование способов приготовления кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции.
14. Виды теплового оборудования.
15. Назначение теплового оборудования.

16. Правила подбора и безопасного использования теплового оборудования.
17. Правила ухода за тепловым оборудованием
18. Виды холодильного оборудования.
19. Назначение холодильного оборудования.
20. Правила подбора и безопасного использования холодильного оборудования.
Правила ухода за холодильным оборудованием.
21. Виды весоизмерительного оборудования.
22. Назначение весоизмерительного оборудования.
23. Правила подбора и безопасного использования весоизмерительного оборудования.
24. Правила ухода за весоизмерительным оборудованием.
25. Виды нейтрального оборудования.
26. Назначение нейтрального оборудования.
27. Правила подбора и безопасного использования нейтрального оборудования.
28. Правила ухода за нейтральным оборудованием.
29. Виды электромеханического оборудования.
30. Назначение электромеханического оборудования.
31. Правила подбора и безопасного использования электромеханического оборудования.
32. Правила ухода за электромеханическим оборудованием.
33. Виды посуды и инвентаря.
34. Назначение посуды и инвентаря.
35. Правила подбора и безопасного использования посуды и инвентаря.
36. Правила ухода за посудой и инвентарем
37. Назначение, принцип действия и правила эксплуатации мясорубки МИМ-82М.
38. Назначение, принцип действия и правила эксплуатации фаршемешалки МС8-150?
39. Назначение, принципе действия и правила эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15.
40. Назначение, принцип действия и правила эксплуатации котлетофармовочной машины МФК-2240?
41. Правила эксплуатации универсальных приводов?
42. Дайте характеристику универсального привода типа ПМ-1,1 для мясного цеха. Каковы виды и назначение исполнительных механизмов?
43. Назначение, принципе действия и правила эксплуатации механизма МС15-30.
44. Назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма МС19-1400 для рыхления мяса?
45. Какие технологические линии организуют в основном производстве мясного цеха?
46. Организация работы мясного цеха, его оснащение оборудованием и инвентарем.
47. Организация рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления панированных мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
48. Организация рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы для сложной кулинарной продукции.
49. Организация рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

50. Организация технологического процесса обработки субпродуктов?
51. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
52. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов?
53. Санитарные требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов?

Задачи к экзаменационным билетам:

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из субпродуктов птицы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Студень говяжий», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень свиной», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из дичи в тесте», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Паштет из птицы в тесте», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Паштет из мяса в тесте», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
7. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из печени», с выходом порции 110 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
8. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Курица фаршированная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
9. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Язык говяжий заливной», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
10. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Заливное из дичи в форме», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
11. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Ассорти мясное (1 вариант)», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
12. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Крабы заливные», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
13. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Ассорти рыбное», с выходом порции 120 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

14. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из рыбы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
15. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Рыба фаршированная заливная с гарниром», с выходом порции 140 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
16. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Сельдь рубленая», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
17. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Икра свекольная», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
18. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Икра овощная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
19. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Салат яичный», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
20. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Бутерброд с икрой зернистой», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
21. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Салат из цветной капусты, помидоров и зелени», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
22. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Польского», с выходом порции 25 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
23. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Соуса яичного сладкого», с выходом порции 35 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
24. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций пасты «Сырной», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
25. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Майонез с корнишонами», с выходом порции 55 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
26. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Заправка горчиная», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

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.

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

Экзамен позволяет проверить способность экзаменуемого в использовании приобретенных знаний в виде устного собеседования по билету.