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 МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ

МДК.01.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ И ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ»

специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A9E2DAF91A2F57E988B751E574CFCC
Владелец: Бучаев Ахмед Гамидович
Действителен: с 23.09.2025 до 17.12.2026

Махачкала-2024

УДК 347.71(075)

ББК У9(2)42я

Составитель – Абасова Заира Улубиевна, преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция»

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» 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.01.01 «Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» 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.01.01 «Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Абасова З.У Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК.01.01 «Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2024 г., 51 с.

Рекомендована 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.

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

СОДЕРЖАНИЕ

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»....1
Кафедра «Маркетинг и коммерция»....1
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ....1
МДК.01.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ И ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ»....1
квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу....1
Форма обучения - очная....1
Махачкала-2024....1
УДК 347.71(075) 2
Назначение фонда оценочных средств....4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ....5
1.1. Перечень формируемых компетенций....5
1.2. Компонентный состав компетенций....5
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ....8
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации....8
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств....10
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при экзамене / дифференцированном зачете....16
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ....17
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся....17
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся....35
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ....49

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения междисциплинарного курса), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения) обучающихся по междисциплинарному курсу «Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» 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 01.01.*« Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»* 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 / Наименование компетенции***
ПК	**Профессиональные компетенции**
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Компонентный состав компетенций

Код и формулировка компетенции	***Компонентный состав компетенции***		
	Знать:	***Уметь:***	***Иметь практический опыт:***
Профессиональные компетенции			
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	31-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	У1-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.	ПО1-разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	32- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов,	У2- проводить расчѐты по формулам. У3- безопасно пользоваться производственным инвентарѐм и технологическим	ПО2-иметь практический опыт: - расчета масса овощей, грибов, рыбы, нерыбного

	блюд из овощей, грибов и сыра. З3- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. З4- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей и грибов. органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра. З5- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. З6- ассортимент полуфабрикатов из рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. З7- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени. З8- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. У4- выбирать различные способы и приѐмы приготовления сложных блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. У5- выбирать температурный режим при подаче и хранении овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	водного сырья, дичи для изготовления полуфабрикатов. ПО3- организации технологического процесса подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для	З9- правила оформления заказа на продукты со склада и приѐмы продуктов	У6- выбирать различные способы и приѐмы подготовки птицы, для сложных блюд.	ПО4-контроля качества и безопасности полуфабрикатов для блюд,

блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	со склада и от поставщиков. З10- требования к качеству домашней птицы. З11- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. З12- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. З13- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени. З14- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.	У7- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	кулинарных изделий сложного ассортимента. ПО5-методы определения их качества. ПО6- методы обработки и подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	З15- варианты сочетаемости используемых ингредиентов; З16- основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд; З17- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	У8- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и изделий сложного ассортимента	ПО7- разработки ассортимента кулинарных полуфабрикатов и сложных изделий для производства и реализации.

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	*Контролируемые темы дисциплины*	*Код контролируемой компетенции*	*Планируемые результаты обучения, характеризующие этапы формирования компетенции*	*Наименование оценочного средства*	
				Текущий контроль успеваемости	*Промежуточная аттестация*
1.	Тема 1.1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**ПК 1.1**	**ПК 1.1** Знать: 36, 37, 38, 39 Уметь: У12, У13	**Комплект заданий с вариантами ответов** – 25 **Комплект заданий для разбора** – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Экзаменационные вопросы Задачи
2.	Тема 1.2. Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**ПК 1.2**	**ПК 1.2:** Знать: 315, 316, 317, 318 Уметь: У14, У15	**Комплект заданий с вариантами ответов** – 25 **Комплект заданий для разбора** – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Экзаменационные вопросы Задачи
3.	Тема 1.3. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	**ПК1.1** **ПК 1.3**	**ПК 1.1** Знать: 36, 37, 38, 39 Уметь: У12, У13 **ПК 1.3:** Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11	**Комплект заданий с вариантами ответов** – 25 **Комплект заданий для разбора** – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Экзаменационные вопросы Задачи
4.	Тема 1.4. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.	**ПК1.1** **ПК 1.3**	**ПК 1.1** Знать: 36, 37, 38, 39 Уметь: У12, У13 **ПК 1.3:** Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11	**Комплект заданий с вариантами ответов** – 25 **Комплект заданий для разбора** – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Экзаменационные вопросы Задачи

5.	Тема 1.5. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	**ПК1.1** **ПК 1.3**	**ПК 1.1** Знать: 36, 37, 38, 39 Уметь: У12, У13 **ПК 1.3:** Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11	**Комплект заданий с вариантами ответов** – 25 **Комплект заданий для разбора** – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Экзаменационные вопросы Задачи
6.	Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	**ПК 1.2** **ПК 1.3**	**ПК 1.2:** Знать: 315, 316, 317, 318 Уметь: У14, У15 **ПК 1.3:** Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11	**Комплект заданий с вариантами ответов** – 25 **Комплект заданий для разбора** – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Экзаменационные вопросы Задачи
7.	Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**ПК 1.2** **ПК 1.3**	**ПК 1.2:** Знать: 315, 316, 317, 318 Уметь: У14, У15 **ПК 1.3:** Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11	**Комплект заданий с вариантами ответов** – 25 **Комплект заданий для разбора** – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Экзаменационные вопросы Задачи
8.	Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**ПК 1.2** **ПК 1.3** **ПК 1.4**	**ПК 1.2:** Знать: 315, 316, 317, 318 Уметь: У14, У15 **ПК 1.3:** Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11 **ПК 1.4** Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11	**Комплект заданий с вариантами ответов** – 25 **Комплект заданий для разбора** – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Экзаменационные вопросы Задачи
9.	Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка, подготовка мяса диких животных	**ПК 1.1** **ПК 1.3**	**ПК 1.1** Знать: 36, 37, 38, 39 Уметь: У12, У13 **ПК 1.3:** Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11	**Комплект заданий с вариантами ответов** – 25 **Комплект заданий для разбора** – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Экзаменационные вопросы Задачи

10	Тема 2.5 Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы и приготовление полуфабрикатов из них для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**ПК 1.3**	**ПК 1.3:** Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11	**Комплект заданий с вариантами ответов** – 25 **Комплект заданий для разбора** – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Экзаменационные вопросы Задачи
11	Тема 3.1. Характеристика, питательные свойства, контроль качества рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и использование их в процессе работы	**ПК 1.3** **ПК 1.4**	**ПК 1.3:** Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11 **ПК 1.4** Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11	**Комплект заданий с вариантами ответов** – 25 **Комплект заданий для разбора** – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Экзаменационные вопросы Задачи
12	Тема 3.2. Современные способы приготов. п/ф для блюд, кулинар. изделий на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата и на основе технологии SousVide	**ПК1.1** **ПК 1.3**	**ПК 1.1** Знать: 36, 37, 38, 39 Уметь: У12, У13 **ПК 1.3:** Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11	**Комплект заданий с вариантами ответов** – 25 **Комплект заданий для разбора** – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Экзаменационные 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 ≥	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	собеседование, 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
2.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-прапктической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы аспиранта, 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
3	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	Средство для закрепления и практического освоения материала по определенному разделу	Комплект лабораторных заданий

5	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

№ п/п	***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***	
		Количество баллов	***Оценка***
1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	70-79% правильных	5-6	

	ответов		
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***	
		Количество баллов	***Оценка***
1.	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не исказившие экономическое содержание ответа.	5-6	
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6.	Рассмотрены отдельные случаи при 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	28-30	Отлично (высокий

	положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы		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 ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ

№ п/п	***Критерии оценивания***	***Шкала оценок***	
		Количество баллов	***Оценка***
1.	Задание выполнено полностью: цель домашнего задания успешно достигнута; основные понятия выделены; наличие схем, графическое выделение особо значимой информации; работа выполнена в полном объеме.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Задание выполнено: цель выполнения домашнего задания достигнута; наличие правильных эталонных ответов; однако работа выполнена не в полном объеме.	8-7	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)

3.	Задание выполнено частично: цель выполнения домашнего задания достигнута не полностью; многочисленные ошибки снижают качество выполненной работы.	6-5	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Задание не выполнено, цель выполнения домашнего задания не достигнута.	менее 5	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ЭКЗАМЕНЕ

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

	способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.		

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

При экзамене:

№ п/п	***Критерии оценивания***	***Шкала оценок***	
		Сумма баллов по дисциплине / междисциплинарному курсу	***Оценка***
1.	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию компетенций.	85 и выше	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.	75 - 84	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой.	51 – 74	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы, не может продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.	менее 51	Неудовлетворительно (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

Вариант 1.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для чего применяется тепловое оборудование на предприятии?
Применяется как для первичной обработки продукции
Обработки технологических сред и продуктов, а также для поддержания температуры готовых изделий.
Для хранения охлажденных и замороженных продуктов, а также для приготовления.

2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются:
полуфабрикаты
кулинарная продукция
кулинарные изделия
обработанное сырье

3.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В каком цехе производится обработка говядины?
Кондитерский
Мясной
Птицегольевой
Заготовочный

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. По каким признакам классифицируется тепловое оборудование?
техническому назначению
виду источников тепла
принципу действия и способу обогрева
все ответы верны.

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:
сырье
кулинарное изделие

готовое блюдо
полуфабрикат

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какой корнеплод содержит каротин?
морковь;
сельдерей;
свекла;
редька

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Шинкование-это
простая нарезка продуктов
пассерование продуктов
маринование продуктов
бланширование продуктов

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Вид грибов к которому относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди
пластинчатые
губчатые
сумчатые
трубчатые.

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. С какой целью перед жареньем п/ф панируют?
для уменьшения потерь сока и растворенных в нём пищевых веществ и образования румяной корочки;
для предотвращения деформации п/ф при тепловой обработке;
для сохранения выхода.

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Обработку овощей начинают с операции:
очистка, доочистка;
сортировка, калибровка;
мытье овощей.

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Овощи, содержащие эфирные масла в повышенных количествах:
свекла, арбузы;
петрушка, укроп, сельдерей;
томаты, баклажаны.

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа.
Полуфабрикаты котлет отличаются от биточков:
особенностями рецептуры котлетной массы;
формой полуфабриката;
видом панировки.

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Ингредиенты, входящие в основной состав котлетной массы:
рыба, хлеб, соль и перец;
чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;
чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец.

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Что не входит в состав натуральной рубленной массы?
хлеб;
перец;
соль;
вода.

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Укажите сроки хранения мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
36 часов;
24 часа;
28 часов;
72 часа.

16.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Укажите, в каком виде поступает рыба на предприятия питания:
уснувшая;
перемороженная;
охлажденная;
замороженная.

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Правильно размораживать птицу необходимо:
в холодной воде;
на воздухе;
в горячей воде.

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:
16-18 С;
23-25 С;

14 С;»

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для чего применяется тепловое оборудование на предприятии?
Применяется как для первичной обработки продукции
Обработки технологических сред и продуктов, а также для поддержания температуры готовых изделий.
Для хранения охлажденных и замороженных продуктов, а также для приготовления.

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Продукты и товары, реализуемые предприятием общественного питания без кулинарной обработки, называют:
покупные товары
продукция собственного производства
продукция пищевой промышленности
полуфабрикаты

Вариант 2.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются:
полуфабрикаты
кулинарная продукция
кулинарные изделия
обработанное сырье

2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:
приготовление готовой продукции из полуфабрикатов; реализация продукции
прием и обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой продукции, ее реализация
прием сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; их реализация.
получение кулинарных изделий; организация потребления и реализация.

3.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия
линия по обработке картофеля;
линия по обработке корнеплодов;
линия по обработке луковых;
линия по обработке капустных

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Овощи, содержащие большее количество крахмала:
морковь, редис;
огурцы, помидоры;
картофель, кукуруза.

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Корнеплод, использующийся только в сыром виде – это:
морковь;
редис;
свекла;
сельдерей.

6.Прочитайте задание и выберите правильные варианты ответа. Овощ, который входит в группу корнеплодов – это:
морковь;
картофель;
свекла;
редис.

7.Прочитайте задание и выберите правильные варианты ответа. Вид нарезки картофеля, используют в производстве:
брусочки, ломтики;
дольки, соломка;
кружочки, чесночки;
колечки, звенья.

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Сырой очищенный картофель можно предохранить от потемнения с помощью:
хранения его в холодной воде;
посыпки его солью или сахаром;
исключения доступа кислорода.

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит от:
кулинарного использования;
способа нарезания (машинный или ручной способ);
их размеров

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки, необходимо:
выдержать её в течение 15…20 мин в соленой воде;
выдержать её в течение 15…20 мин в горячей воде;
выдержать её в течение 15…20 мин в холодной воде?

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Цех для обработки мяса – это…
заготовочный цех;
мясорыбный цех;
холодный цех.

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Тушки домашней птицы на предприятия общественного питания поступают в термическом состоянии:
остывшие, охлажденные, мороженые;
парные, охлажденные, мороженые;
охлажденные, мороженые.

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Определите последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:
сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
сортировка, калибровка, мытьё, очистка, доочистка, мытьё, нарезка
мытьё, очистка, доочистка, нарезка;
мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:
тощей;
средней жирности;
жирной;
особо жирной

15.Прочитайте задание и впишите правильное наименование в именительном падеже прописными буквами. Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы.

16.Прочитайте задание и впишите правильное наименование в именительном падеже прописными буквами. Как называется оборудование для быстрой заморозки полуфабрикатов?

17.Прочитайте задание и впишите пропущенное слово, соблюдая склонение прописными буквами. Стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объекта – это _____ карта.

18.Прочитайте задание и ответьте на вопрос прописными буквами. Какой цвет доски используют для обработки сырого мяса?

19.Прочитайте задание и ответьте на вопрос прописными буквами. Назовите два способа дефростации мяса.

20.Прочитайте задание и ответьте на вопрос прописными буквами. Назовите инвентарь, используемый обвальщиком

Вариант 3.

1.Прочитайте задание и ответьте на вопросе прописными буквами. Назовите вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу?

2.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово, соблюдая склонение, прописными буквами. МРО-50-200 – универсальная _____ машинка, предназначена для нарезки сырых овощей ломтиками, брусочками, соломкой, также для шинкования капусты.

3.Прочитайте задание и ответьте на вопрос прописными буквами. В какую группу овощей входит батат?

4.Прочитайте задание и ответьте на вопрос прописными буквами. Как называется подробное описание способа приготовления определённого блюда или продукта?

5.Прочитайте задание и ответьте на вопрос прописными буквами. Назовите вид предприятия, работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах.

6.Прочитайте задание и вставьте пропущенное обозначение. Минимальная высота производственных помещений на предприятиях общественного питания составляет ___ метров.

7.Прочитайте задание и ответьте на вопрос прописными буквами. Как называют жидкую смесь яиц, молока и воды или желтков и сливок (для белых соусов)?

8.Прочитайте задание и ответьте на вопрос прописными буквами. Какой полуфабрикат нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15

9.Прочитайте задание и установите соответствие вида нарезки - кулинарному использованию овощей:

1. Кружочки из моркови
2. Кольца репчатого лука
3. Кружочки из картофеля

а) для шашлыков, жарки во фритюре
б) для рыбы по-русски
в) для супа «крестьянского»

10.Прочитайте задание и установите соответствие полуфабриката из котлетной массы рыбы - виду панировки:
1. Рулет
2. Тефтели
3. Фрикадельки

а) мучная панировка
б) полуфабрикат не панируют
в) красная панировка.

11.Прочитайте задание и установите соответствие полуфабриката из котлетной массы рыбы - виду панировки:
1.Рулет
2. Тефтели
3. Фрикадельки

а) мучная
б) полуфабрикат не панируют панировка
в) красная панировка

12.Прочитайте задание и установите соответствие вида нарезки - кулинарному использованию овощей:

1. Кружочки из моркови
2. Кольца репчатого лука
3. Кружочки из картофеля

а) Для шашлыков, жарки во фритюре
б) Для рыбы по-русски
в) Для супа «крестьянского»

13.Прочитайте задание и распределите в правильной последовательности технологический процесс обработки мяса на предприятии с полным циклом производства:
1) промывание;
2) обвалка и жиловка

3) приготовление п/ф
4) обсушивание;
5) дефростация;
6) деление на отруба

14.Прочитайте задание и установите соответствие между видом полуфабриката и его
показателями (цифра + буква):
1. Тельное
2. Котлеты
3. Зразы
4. Фрикадельки

а) овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом, длина 10-11 см, ширина 5- 6 см, панируют в белой панировке.
б) изделие в форме полумесяца, панируют в
муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.
в) маленькие шарики массой 10г. не панируют.
г) форма кирпичиков, панируют их в белой панировке или в муке.

15.Прочитайте задание и установите соответствие между терминами и их определениями (цифра + буква)
1. Масса брутто — это
2. Масса нетто — это
3. Масса отходов — это

а) масса сырья - продукты, прошедшие механическую кулинарную обработку;
б) продукты отличные от основной съедобной части по пищевым или техническим достоинствам;
в) масса сырья - продукты, не прошедшие механическую кулинарную обработку.

16.Прочитайте задание и распределите в правильной последовательности этапы обработки картофеля:
1. Мытье
2. Очистка
3. Сортировка, калибровка
4. Промывание
5. Доочистка (удаление глазков)

17.Прочитайте задание и соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:
а. Порционные
б. Крупнокусковые

1. Ростбиф
2. Филе
3. Тушеное мясо
4. Лангет
5. Антрекот
6. Зразы отбивные
7. Шпигованное мясо
8. Говядина духовая
9. Ромштекс
10. Мясо отварное
11. Бифштекс

18.Прочитайте задание и установите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:
1.нарезка
2.сортировка
3.очистка
4.мытье
5.калибровка.

19.Прочитайте задание и укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:
1. приготовление полуфабрикатов;
2. разделка;
3. вымачивание;
4. размораживание.

20.Прочитайте задание и установите соответствие между видами рыбы, поступающей на предприятия общественного питания, и описанием способов её хранения.
Вид рыбы
1. живая рыба
2. охлажденная рыба
3. мороженая рыба

Способы хранения
а) хранят не более 5 суток при температуре от -1 до +10 С
б) хранят 12 суток при температуре -80 С, 3 суток при 0 до -20 С
в) хранят не более 2 суток в проточной воде ванн

21. Прочитайте задание и установите соответствие между группой овощей и их ассортиментом.
группа овощей

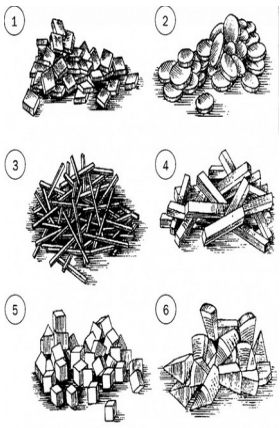
а) клубнеплоды
б) корнеплоды
в) листовые овощи
г) плодовые овощи

ассортимент овощей
1) салат, шпинат, щавель, крапива
2) картофель, топинамбур, батат
3) кабачки, баклажаны, перец, огурцы
4) пастернак, сельдерей, хрен, редис

22.Прочитайте задание и установите соответствие:
а) мелкокусковые п/ф;
б) порционные п/ф;
в) крупнокусковые п/ф;
г) п/ф из натуральной рубленной массы.

1) шницель, бифштекс;
2) азу, рагу, плов;
3) ростбиф, мясо шпигованное;
4) лангет, эскалоп.

23.Изучите рисунок и в правильной последовательности согласно рисунку, обозначьте способы нарезки.



1. Кубики -
2. Брусочки -
3. Кружочки -
4. Соломка -
5. Дольки -
6. Ломтики -

Задание 2. Перечень вопросов для устного обсуждения

1.Какова пищевая ценность мяса? Каково его кулинарное использование?

2.Дайте характеристику основных тканей мяса. Каковы его строение, особенности химического состава, пищевая и энергетическая ценность?
3.Какие виды мяса по термическому состоянию вам известны? Как осуществляется контроль качества мяса? Каковы признаки доброкачественности мяса?
4.Какие изменения происходят в тканях мяса при замораживании, хранении в замороженном состоянии и размораживании? Каково влияние этих изменений на качество и пищевую ценность продукта?
5.Каковы особенности хранения мяса в охлаждаемых помещениях?
6.Расскажите об экстрактивных веществах мяса и их роли в приготовлении пищи.
7.Приведите технологическую схему первичной обработки мяса (операции и их назначение).
8.Каковы особенности приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции?
9.Каковы особенности приготовления и ассортимент порционных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции?
10.Каковы особенности приготовления и ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов?
11.Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов.
12.Приведите технологическую схему приготовления рубленого мяса.
13.Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса для сложной кулинарной продукции?
14.Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.
15.В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?
16.Расскажите о назначении, принцип действия и правилах эксплуатации мясорубки МИМ-82М.
17.Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации фаршемешалки МС8-150?
18.Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15.
19.Расскажите о назначении, принцип действия и правила эксплуатации котлетофармовочной машины МФК-2240?
20.В чем заключаются правила эксплуатации универсальных приводов?
21.Дайте характеристику универсального привода типа ПМ-1,1 для мясного цеха. Каковы виды и назначение исполнительных механизмов?
22.Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации механизма МС15-30.
23.Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма МС19-1400 для рыхления мяса?
24.Какие технологические линии организуют в основном производстве

мясного цеха?
25.Опишите организацию работы мясного цеха, его оснащение оборудованием и инвентарем.
26.Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления панированных мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
27.Опишите организацию рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы для сложной кулинарной продукции.
28.Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
29.В чем состоит организация технологического процесса обработки субпродуктов?
30.В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
31.В чем состоит пищевая ценность рыбы и ее кулинарное использование?
32.Приведите классификацию рыбы, дайте краткую характеристику видов рыбы, используемой на предприятиях общественного питания.
33.Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с костным скелетом (операции и их назначение).
34.Какую рыбу называют мороженой? Дайте характеристику способов размораживания рыбы.
35.Как произвести разделку чешуйчатой рыбы, кулинарное использование рыбных полуфабрикатов.
36. Как осуществить разделку чешуйчатой рыбы на филе? Кулинарное использование полуфабрикатов.
37.Как произвести разделку рыбы (судака) для фаршировки целиком?
38.Как осуществить разделку рыбы (щука) для фаршировки целиком?
39.Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом (операции и назначение).
40.Каковы особенности размораживания и подготовки к тепловой обработке рыбы семейства осетровых пород?
41.Перечислите приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
42.Расскажите о вспомогательных приемах при приготовлении полуфабрикатов из рыбы (панировка, маринование). Перечислите виды маринадов, панировок.
43.Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.
44.Ассортимент и особенность приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы?
45.Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?
46.Какое механическое оборудование, применяемое при разделке рыбы с костным скелетом, вам известно?

47.Каковы назначение и принцип действия рыбоочистительной машины РО-1?
48.Каковы назначение, принцип действия мясорубки типа МС2-70 (МС2-150)?
49.Опишите организацию работы рыбного цеха, оснащение оборудованием и инвентарем.
50. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов из рыбы?
51. В чем состоит пищевая ценность рыбы и ее кулинарное использование?
52. Приведите классификацию рыбы, дайте краткую характеристику видов рыбы, используемой в общественном питании.
53. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с костным скелетом (операции и их назначение).
54. Каковы особенности хранения рыбы в охлаждаемых помещениях?
55. Каковы особенности хранения рыбы в неохлаждаемых помещениях?
56. Какую рыбу называют мороженой? Дайте характеристику способов размораживания рыбы.
57. В чем заключаются требования к качеству мороженой рыбы? Каковы условия и сроки ее хранения?
58. Какие способы посола рыбы вам известны? Дайте характеристику способов вымачивания соленой рыбы. Расскажите о кулинарном использовании соленой рыбы.
59. Охарактеризуйте физико-химические изменения в рыбе, вызываемые механическими способами обработки.
60. Как произвести разделку чешуйчатой рыбы, используемой напластованной? Расскажите о кулинарном использовании рыбных полуфабрикатов. Каков процент отходов получается при разделке чешуйчатой напластованной рыбы?
61. Как осуществить разделку чешуйчатой рыбы на чистое филе? Каково кулинарное использование полуфабрикатов? Каков процент отходов после разделки чешуйчатой рыбы на чистое филе?
62. Как выполнить обработку соленой сельди? Каков при этом процент отходов?
63. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом (операции и их назначение).
64. Каковы особенности размораживания и подготовки к тепловой обработке рыбы семейства осетровых пород?
65. Перечислите приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
66. Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
67. Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для жаренья.
68. Расскажите о вспомогательных приёмах при приготовлении полуфабрикатов из рыбы (панирование, маринование). Перечислите виды маринадов, панировок.

69. Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.
70. Каковы ассортимент и особенности приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы?
71. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?
72. Расскажите о видах и пищевой ценности нерыбных морепродуктов, используемых в общественном питании.
73. В чем состоят обработка нерыбных морепродуктов и их кулинарное использование?
74. Расскажите о видах пищевых рыбных отходов их обработки и кулинарном использовании.
75. Опишите организацию работы рыбного цеха, оснащение оборудованием и инвентарем.
76. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к технологической обработке и хранению полуфабрикатов из рыбы?
77. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре для полуфабрикатов из рыбы?
78. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению полуфабрикатов из рыбы?
79. Каковы технология приготовления кнельной массы и ее кулинарное использование?
80. Организация рабочего места, оборудование, инвентарь для приготовления полуфабрикатов из филе птицы.
81.Какую птицу относят к домашней птице?
82. В каком виде поступает домашняя птица на предприятия общественного питания?
83. Из каких последовательных операций состоит обработка птицы?
84. Для чего проводят заправку птицы перед тепловой обработкой?
85. Перечислите способы заправки птицы.
86. Перечислите субпродукты из птицы.
87. Чем отличается котлета натуральная от панированной котлеты?
88. Какие части тушки птицы используют для приготовления котлет по-киевски?
89. Если дичь поступила тощая, что нужно сделать для улучшения ее вкуса?
90. Как приготовить котлетную массу из птицы?
91. Как обрабатывают желудок?
92. Для каких блюд используют шейки?
93. Как проверить готовность кнельной массы?
94. В чем пищевая ценность сельскохозяйственной птицы и ее кулинарное использование?
95. Опишите ассортимент и приготовление рубленых полуфабрикатов из птицы.
96. Опишите технологическую схему подготовки птицы к тепловой обработке.

97. В чем заключаются санитарные требования к организации работы гольевого цеха?
98. Как осуществить снятие филе птицы? Дайте характеристику полуфабрикатов из филе
птицы для различных способов тепловой обработки.
99. Расскажите об организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из
котлетной массы птицы.
100. Как осуществить заправку птицы? Каковы назначение и способы выполнения
заправки птицы?
101. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре при заправке птицы?
102. Каковы особенности технологии приготовления котлетной массы из птицы? Опишите ассортимент и дайте характеристику полуфабрикатов, сделанных из котлетной массы из птицы.
103. Опишите виды птицы, поступающей на предприятия общественного питания, и
контроль качества птицы.
104. Опишите виды дичи, поступающей на предприятия общественного питания, ее
первичную обработку, использование.
105. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?

Задание 3. Решение задач

Определение количества отходов и выхода частей туши

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

1. Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины 2 категории.
2. Определить количество отходов, полученных при разделке 170 кг баранины 1 и 2 категории на мякоть.
3. Определить выход лопатки и грудинки при разделке 120 кг баранины 2 категории.
4. Определить количество отходов при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.
5. Какое количество отходов получится при разделке на мякоть 150 кг свинины обрезной?
6. Определить выход окорока при разделке 60 кг свинины жирной.
7. Определить количество отходов, полученных при разделке 70 кг телятины, если корейка и грудинка оставлены с реберными костями.

Определение веса нетто

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

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

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

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

Определение веса брутто

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

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

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

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

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

Определение количества порций изделий, изготовляемых из заданного количества сырья

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

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

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

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

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

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

Расчет количества продуктов для приготовления блюд из мяса.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Расчет количества продуктов для приготовления блюд из рыбы

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

2. Выписать продукты для приготовления 20 порций севрюги отварной, по колонке № 2. Севрюга поступила среднего размера с головой в ноябре.

3. Выписать продукты для приготовления 45 порций окуня морского по – ленинградски по колонке № 2 в январе.

4. Выписать продукты для приготовления 70 порций судака жареного по колонке № 1. Судак мелкого размера.

5. Выписать продукты для приготовления 80 порций омуля фри по колонке № 2 в апреле.

6. Выписать продукты для приготовления 15 порций леща, запеченного в сметанном соусе, по колонке № 1. Лещ мелкий.

7. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 20 порций солянки рыбной на сковороде по колонке № 1. Поступил сом мелкий, неразделанный.

8. Выписать продукты для приготовления 50 порций рыбных котлет по колонке № 2. Поступила щука неразделанная. На гарнир используется картофель молодой.

9. Выписать продукты для приготовления 60 порций тефтелей из сома неразделанного мелкого размера по колонке № 2 в декабре. Гарнир картофельное пюре, соус томатный.

10. Сколько порций зраз донских можно приготовить из 20 кг судака крупного размера по колонке № 1. Сколько потребуется других продуктов?

Подсчет количества продуктов для приготовления блюд из птицы и дичи

1. Выписать продукты для приготовления 30 порций курицы отварной по колонке № 1. Поступили куры потрошеные 1 категории.

2. Выписать продукты для приготовления 50 порций индейки отварной по колонке № 2. Поступили индейки потрошеные 2 категории. Гарнир – картофель отварной.

3. Выписать продукты для приготовления 20 порций цыплят жареных по колонке № 2. Поступили цыплята потрошеные 1 категории.

4. Выписать продукты для приготовления 80 порций гуся жареного по колонке № 1. Поступили гуси полупотрошеные 1 категории.

5. Выписать продукты для приготовления 15 порций утки жареной по колонке № 2. Поступили утки потрошеные 1 категории.

6. Выписать продукты для приготовления 80 порций котлет рубленых по колонке № 2. Поступили куры полупотрошеные 2 категории. Мякоть используется с кожей.

7. Выписать продукты для приготовления 30 порций шницеля из курицы по колонке № 1. Поступили куры потрошеные 2 категории.

8. Выписать продукты для приготовления 40 порций рагу из потрохов по колонке № 1.

Определение веса брутто

1. Определить вес брутто кур полупотрошеных 1 категории, если вес обработанной птицы 70 кг.

2. Сколько нужно взять кур полупоторошеных 2 категории для приготовления 40 порций котлет рубленых по колонке № 1?

3. Сколько кур потрошеных 1 категории надо взять для приготовления 15 порций курицы жареной по колонке № 2?

4. Сколько индеек потрошеных 2 категории нужно взять, чтобы получить 40 порций индеек весом нетто 130 г.

5. Определить вес брутто гусей полупотрошеных 1 категории, если вес обработанной птицы составляет 40 кг.

Определение количества отходов

1. Найти количество отходов при обработке 70 кг кур, полупотрошенных 1 категории.

2. Найти количество отходов при обработке 25 кг кур потрошеных 2 категории.

3. Найти количество отходов при обработке 17 кг цыплят потрошеных.

4. Найти количество пищевых отходов, получаемых при обработке 40 кг индеек полупотрошеных 1 категории.

5. Найти количество отходов при обработке 30 кг уток полупотрошеных 2 категории.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень экзаменационных вопросов

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

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

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

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

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

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

7. Производство полуфабрикатов из рубленого мяса. Структура фарша. Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

8. Производство полуфабрикатов из субпродуктов. Характеристика сырья. Технологическая схема обработки отдельных видов субпродуктов и костей.

9. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Характеристика сырья. Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка субпродуктов.

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

11.Пряности и приправы для рыбы. Ассортимент пряностей и приправ для рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Правила подготовки пряностей и приправ для рыбы.

12. Пряности и приправы для домашней птицы. Ассортимент пряностей и приправ для домашней птицы. Варианты подбора пряностей и приправ для домашней птицы. Правила подготовки пряностей и приправ для домашней птицы.

13. Пряности и приправы для мяса. Ассортимент пряностей и приправ для мяса. Варианты подбора пряностей и приправ для мяса. Правила подготовки пряностей и приправ для мяса.

14. Пряности и приправы для дичи. Ассортимент пряностей и приправ для дичи. Варианты подбора пряностей и приправ для дичи. Правила подготовки пряностей и приправ для дичи.

15. Пряности и приправы для нерыбных морепродуктов. Ассортимент пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов. Варианты подбора пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов. Правила подготовки пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов.

16. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Ассортимент начинок для фарширования домашней птицы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Задачи в экзаменационных билетах:

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

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

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

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

5. Какое количество мидий, разделанных на мякоть, получится при обработке 56 кг мидий черноморских живых?

6. Какое количество щуки неразделанной крупного размера массой брутто необходимо для получения 34 кг филе с кожей без костей?

7. Какое количество отходов получается при разделке 80 кг хека тихоокеанского потрошеного обезглавленного среднего размера на филе без кожи и костей?

8. При инвентаризации на предприятии обнаружено в наличии: севрюги с головой необработанной – 20 кг, ошпаренных звеньев с кожей и хрящами – 10 кг, припущенных звеньев с кожей без хрящей – 5 кг, порционных кусков без кожи и хрящей, припущенных – 8 кг. Определить массу брутто севрюги с головой среднего размера, поступившей на предприятие.

9. Какое количество окуня морского потрошеного с головой, крупного необходимо взять, чтобы заменить 40 кг мелкого при разделке на тушку?

10. Сколько килограммов филе без кожи и костей можно получить при обработке 80 кг: налима речного среднего размера, судака крупного, трески неразделанной мелкой?

11. Какое количество полуфабриката бефстроганов можно приготовить, если на производство поступила туша говядины II категории массой 140 кг?

12. Какое количество полуфабриката рагу можно приготовить из 60 кг баранины I и II категории.

13. Какое количество полуфабриката люля-кебаб можно приготовить из туши баранины II категории массой 55 кг?

14. Какое количество полуфабриката котлет рубленых можно приготовить из 120 кг говядины I и II категории.

15. Сколько свинины обрезной массой брутто потребуется для приготовления 100 порций полуфабриката тефтелей?

16. Какое количество полуфабриката печени по-строгановски можно приготовить из 23 кг печени охлажденной массой брутто?

17. Сравните потери при механической обработке 27 кг почек говяжьих охлажденных и замороженных.

18. Какое количество полуфабриката массой нетто получится при размораживании 33 кг вырезки, замороженной блоками?

19. Какое количество полуфабриката эскалоп натуральный можно приготовить из туши мясной, обрезной и жирной свинины массой 110 кг?

20. Какое количество полуфабриката котлета отбивная можно приготовить из баранины II категории, если вес туши баранины 64 кг?

21. Определить массу нетто тушек птицы, подготовленных к тепловой обработке, если поступило 120 кг кур потрошеных II категории, 200 кг уток полупотрошеных I категории, 170 кг индеек полупотрошеных II категории упитанности.

22. При инвентаризации на предприятии учтено: кур необработанных – 50 кг; тушек кур, подготовленных к кулинарной обработке – 30 кг, мякоти кур с кожей – 10 кг. Определить массу брутто кур полупотрошеных I категории, полученных предприятием.

23. Определить, сколько технических отходов, пищевых субпродуктов в сумме и каждого вида в отдельности получится при обработке 20 кг утки полупотрошеной II категории.

24. Цех по выпуску полуфабрикатов из птицы обрабатывает в смену:

кур полупотрошеных I категории – 300 кг, уток потрошеных I категории –120 кг. Определить массу нетто (или количество штук) полуфабрикатов, если ассортимент выпускаемой продукции включает: филе натуральное куриное, рагу из курицы, котлеты, рубленые из курицы (75 г); тушки уток, подготовленные к кулинарной обработке.

25. Определите массу нетто полуфабриката кролика для жаренья целиком, если получено 40 кг тушек кролика I категории.

26. Сколько кур потрошеных I категории необходимо взять, чтобы получить 82 порций котлет рубленных весом 100 г в готовом виде?

27. Определить выход тушек при обработке 29 кг индеек потрошеных 1-й категории.

28. Определить массу брутто кур полупотрошеных 2-й категории для получения

32 кг мякоти с кожей.

29. Определить массу брутто индеек потрошеных 2-й категории для получения

71 кг обработанных тушек.

30. Определить количество внутреннего жира, полученного при обработке 47 кг кур полупотрошеных 1-й категории.

Задание № 1

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

подготовленных полуфабрикатов, подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов крупнокусковых из говядины.

2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, контроль качества безопасности подготовленной говядины в охлажденном и замороженном виде, правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков, методы определения их качества.

3. Задача: Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 180 кг говядины 1 категории.

Задание 2

1. Ассортимент порционных полуфабрикатов из говядины для сложных блюд. Организация технологического процесса подготовки говядины, механическая обработка мяса, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов, подбор пряностей и приправ при приготовлении порционных полуфабрикатов из говядины.

2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, контроль качества безопасности подготовленной говядины в охлажденном и замороженном виде, правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков, методы определения их качества.

3. Задача: Определить количество отходов и потерь при обработке 60 кг говядины 2 категории.

Задание 3

1. Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для сложных блюд. Организация технологического процесса подготовки говядины, механическая обработка мяса, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов, подбор пряностей и приправ при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

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

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

Задание 4

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

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

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

Задание № 5

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

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

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

Задание 6

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

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

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

Задание 7

1. Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом. Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом для сложных блюд Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рубленой массы.

2. Подбор оборудования, инвентаря, контроль качества безопасности полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения качества полуфабрикатов для сложных блюд.

3. Задача: Определите выход котлетного мяса, при наличии туши говядины 1 категории, весом брутто 60 кг.

Задание 8

1. Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов, организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, использование различных методов при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из

субпродуктов, подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.

2. Подбор оборудования и инвентаря, контроль качества и безопасности полуфабрикатов из субпродуктов, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.

3. Задача: Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 18 кг.

Задание 9

1. Ассортимент полуфабрикатов из птицы целыми тушками, порционных и мелкокусковых, нормы выхода полуфабрикатов, требования к качеству и режим хранения. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, гусиной и утиной печени, методы определения их качества, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.

2. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, из

3. Задача: Определить массу брутто кур полупотрашеных 1-й категории для получения 68 кг мякоти без кожи.

Задание 10

1. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из домашней птицы, технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из домашней птицы, совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режим хранения.

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

3. Задача: Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 50 кг кур полупотрошенных 1-й категории.

Задание 11

1. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы, методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд.

2. Организация технологического процесса, оборудование, инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленной рыбы. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов, правила правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.

3. Задача: Определить количество 15 кг минтая неразделанного, среднего, способ разделки – филе с кожей без реберных костей.

Задание 12

1. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки, тушения, запекания. Технологический процесс обработки рыбы осетровых пород. Виды рыб и требование к их качеству для приготовления сложных блюд, способы расчета необходимых дополнительных ингридиентов в зависимости от массы рыбы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.

2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы.

3. Задача: Определить вес нетто после ошпаривания при разделке на порционные куски с кожей без хрящей 50 кг белуги с головой.

Задание 13

1. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, порционными кусками), требование к качеству, режим хранения и реализации. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыб.

2. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленной рыбы.

3. Задача: Определить, сколько судака неразделанного, мелкого весом брутто нужно для получения 40 кг обработанного, разделка – кругляши (куски с кожей и костями из непластованной рыбы).

Задание 14

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

2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке полуфабрикатов, организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества.

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

Задание 15

1.Ассортимен мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Организация технологического процесса подготовки свинины для сложных блюд, используя различные методы. Контроль качества и безопасности туш

мелкого скота, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.

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

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

Задание 16

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

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

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

Задание 17

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

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

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

Задание 18

1. Ассортимент и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, расчет массы для изготовления полуфабрикатов, организация технологического процесса подготовки говядины для сложных блюд.

2. Обработка и подготовка говядины для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленной говядины в охлажденном и замороженном виде, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества.

3. Задача: Определите вес сырья для приготовления 45 порций гуляша из мяса 1-й и 2-й категории с выходом79 гр. В студенческой столовой.

Задание 19

1. Ассортимент и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины для варки, жарки и тушения, расчет массы для изготовления полуфабрикатов, организация технологического процесса подготовки туш мелкого скота для сложных блюд.

2. Обработка и подготовка туш мелкого скота, используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности, подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов, способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из туш мелкого скота для приготовления сложных блюд.

3. Задача: Определить количество отходов при разделке 140 кг свинины мясной (корейки и грудинки без реберных костей).

Задание 20

1. Ассортимент и приготовление порционных полуфабрикатов из баранины и свинины. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из свинины и баранины.

2. Организация технологического процесса подготовки туш, оборудование, инвентарь, контроль качества и безопасности туш мелкого скота, подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд, правила оформления продуктов со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества.

3. Задача: в ресторан поступила свинина мясная 2-й категории 80 кг, определить количество порций «котлеты отбивные».

Задание 21

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

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

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

Задание 22

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

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

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

Задание 23

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

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

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

Задание 24

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

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

3. Задача. Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке70 кг кур полупотрашенных 1-й категории.

Задание 25

1. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из домашней птицы. Технологический процесс приготовления, совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режим хранения. Оценка качества сырья, обработка птицы с соблюдением технологического процесса, приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс для сложных блюд.

2. Организация рабочего места, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование. Оформление

заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.

3. Задача. Определить массу брутто кур потрошенных 1-й категории для получения 46 кг мякоти без кожи.

Задание 26

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, организация технологического процесса подготовки рыбы с костным скелетом для сложных блюд, используя различные методы, контроль качества и безопасности подготовленной рыбы. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы.

2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.

3. Задача: Определить массу нетто и количество отходов при обработке 60 кг камбалы дальневосточной неразделанной.

Задание 27

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки, тушения, запекания, технологический процесс обработки рыбы осетровых пород, виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд, способы расчета количества необходимых дополнительных ингридиентов в зависимости от массы рыбы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.

2. Виды технологического оборудования и инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы, организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, способы минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из рыбы для жарки, тушения и запекания.

3. Задача: Определить количество порций рыбы жареной во фритюре, если разделывается 50 кг севрюги с головой.

Задание 28

1. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, порционными кусками), требование к качеству, режим хранения и реализации, технология приготовления начинок для фарширования рыбы,варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыб, способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.

2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря его безопасное использование при подготовке полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.

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

Задание 29

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

Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.

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

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

Задание 30

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Интерактивное взаимодействие происходит в процессе всей деловой игры, так как решения принимаются преимущественно коллективно. При этом каждый решает свою отдельную задачу в соответствии со своей ролью и функцией. Обучающиеся приобретают социальные навыки, развивают коммуникативные способности, критическое мышление, для принятия профессионально грамотных решений.

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

Таким образом, деловая игра выполняет следующие функции:

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

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

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

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

Структура деловой игры:

1. Тема и цель игры.
2. Проблема (ы) для рассмотрения и решения в процессе игры.
3. Сюжет (область действительности, условно воспроизводимая в игре).
4. Сценарий.

5. Правила игры.

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

7. Игровые действия как средство реализации ролей.

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

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

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

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

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

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