

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/ТПОП(б).50

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Технология кулинарных полуфабрикатов РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_23_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 96
самостоятельная работа 57
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	15 5/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96,3	96,3	96,3	96,3
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

ст. преп. Иванова К.В.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедрой

Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета

Черкашина А.Т.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан

Сидорова В.В.

15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания; обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-3.ОПК-4: Осуществляет технологические процессы производства продукции питания (холодной, горячей, кулинарных полуфабрикатов, десертов и напитков)

Знать:

изменения пищевых веществ при обработке и хранении;

Уметь:

производить расчет основных технологических процессов производства;

Владеть:

методами расчета потребности сырья, составления рецептур полуфабрикатов и блюд.

ИД-2.ПК-1: Способен вести технологический процесс производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной)

Знать:

требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства продукции

Уметь:

производить расчет основных технологических процессов производства

Владеть:

проведением испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:	
2.1.1	базовые технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
2.2 Уметь:	
2.2.1	анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания; контролировать условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, товарного соседства, маркировки сроков годности.
2.3 Владеть:	
2.3.1	методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	К.М.02
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.2	Физика
3.1.3	Химия
3.1.4	Введение в профессиональную деятельность

3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.2.2	Технология холодной кулинарной продукции
3.2.3	Технология горячей кулинарной продукции
3.2.4	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.2.5	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.2.6	Производственная практика: Технологическая практика
3.2.7	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.8	Производственная практика: Организационно-управленческая практика

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	15 5/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96,3	96,3	96,3	96,3
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

5 ЗЕТ

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Технологический процесс обработки овощей, плодов и грибов					
1.1	Технологический процесс обработки овощей и грибов: характеристика сырья, строение растительной ткани, технологические процессы механической обработки овощей (технологические схемы обработки овощей), обработка грибов. /Лек/	3	2	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
1.2	Центрилизованное производство овощных полуфабрикатов: Производство охлажденных овощных полуфабрикатов. Производство замороженных полуфабрикатов. Оценка качества быстрозамороженной продукции. Товарные потери замороженных плодов и овощей. /Лек/	3	4	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	

1.3	Технологические расчеты Определение массы отходов при механической обработке сырья Определение массы нетто Определение массы брутто /Пр/	3	6	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.4	Изготовление полуфабрикатов из овощей /Лаб/	3	6	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
1.5	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	3	8	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
Раздел 2. Технологический процесс обработки мяса и субпродуктов						
2.1	Технологический процесс обработки мяса и субпродуктов: характеристика сырья, строение и состав тканей мяса, технологические процессы механической обработки мяса (технологическая схема обработки мяса и субпродуктов), разделка говяжьих полутуш, разделка туш (полутуш) мелкого скота, обработка поросят, обработка туш промысловых животных. /Лек/	3	4	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
2.2	Приготовление полуфабрикатов. Характеристика полуфабрикатов из говядины. Характеристика полуфабрикатов из баранины и свинины Основные приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов. /Лек/	3	2	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
2.3	Полуфабрикаты из рубленого мяса. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов. Натуральные рубленые полуфабрикаты, Полуфабрикаты из котлетной массы. /Лек/	3	2	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
2.4	Обработка субпродуктов /Лек/	3	2	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
2.5	ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ. Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса. Производство рубленых полуфабрикатов. Производство замороженных рубленых полуфабрикатов. Производство фаршированных рубленых полуфабрикатов. Маринованные полуфабрикаты. /Лек/	3	4	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	

2.6	Механическая и тепловая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов. Определение массы отходов и выхода частей туши. Определение массы нетто. Определение массы брутто. Определение количества порций изделий,готавливаемых из заданной массы сырья. Определение выхода натуральной рубленой и котлетной массы из заданного сырья. /Пр/	3	10	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
2.7	Изготовление полуфабрикатов из мяса /Лаб/	3	12	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
2.8	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	3	20	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
	Раздел 3. Обработка птицы, пернатой дичи, кроликов					
3.1	Характеристика сырья.Технология полуфабрикатов. Обработка дичи.Обработка кроликов /Лек/	3	2	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
3.2	Централизованное ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ. Натуральные полуфабрикаты из мяса кур. Натуральные полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров. Натуральные полуфабрикаты из мяса уток и утят. Рубленые полуфабрикаты из мяса птицы. Наборы из субпродуктов птицы. /Лек/	3	2	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
3.3	Определение массы отходов при механической обработке сырья. Определение массы нетто и брутто. Определение выхода и количества порций изделий,готавливаемых из заданной массы сырья. /Пр/	3	6	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
3.4	Изготовление полуфабрикатов из птицы /Лаб/	3	6	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
3.5	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	3	12	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
	Раздел 4. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья					
4.1	Характеристика сырья. Строение и состав тканей рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов. Основные приемы,используемые при приготовлении полуфабрикатов.Разделка рыбы для фарширования. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Обработка и использование рыбных отходов. Обработка нерыбного водного сырья /Лек/	3	4	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	

4.2	ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЕ ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ Рыба специальной разделки. Рыбное филе. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Порционированная рыба. Полуфабрикаты из рубленой рыбы. Фаршированные рыбные продукты. Рыбные фарши. Приготовление полуфабрикатов для суповых наборов (ухи). Рыбные отходы. Нерыбные морепродукты. /Лек/	3	2	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	
4.3	Определение массы отходов при механической обработке сырья. Определение массы нетто. Определение выхода рубленой (котлетной) массы из заданного сырья. Определение массы брутто. Определение выхода готовых изделий. Определение количества порций изделий,готавливаемых из заданной массы сырья. /Пр/	3	10	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
4.4	Изготовление полуфабрикатов из рыбы /Лаб/	3	8	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
4.5	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	3	17	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
Раздел 5. Пищевые покрытия. панировка изделий						
5.1	Виды пищевых покрытий. Панировка изделий. /Лек/	3	2	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
5.2	Экзамен /КЭ/	3	0,3	ИД-2.ПК-1 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л1.2	Васюкова А.Т., Славянский А. А.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Любецкая Т.Р., Бронникова В.В.	Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач: Учебно-методическая литература	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019
Л2.2	Джабоева А.С., Тамова М. Ю.	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2021
Л2.3	Липатова Л.П., Баранов Б.А.	Технология продукции общественного питания: Практикум	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)	
Э 1	Образовательная платформа «Юрайт»
Э 2	Электронно-библиотечная система znanium
Э 3	Электронно-библиотечная система Лань
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	
7.3.1	Adobe Reader
7.3.2	Windows 7
7.3.3	MicrosoftOffice 2016
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)	
<p>Для изучения дисциплины необходимы учебные аудитории для проведения лекций и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения профилактического обслуживания учебного оборудования.</p> <p>Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.</p> <p>№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Кабинет № 39, площадь – 80,8 м2. Оборудование:</p> <p>1) Аудисменная консоль (1 шт.)</p> <p>2) Компьютер+система е-обучения (Графический эквалайзер, DECK/CDP, поточный громкоговоритель, силовой усилитель, Sony проектор, экран с приводом мотора, распределитель эл. питания, A.V.R, коробка (Wall Floor Box), держатель потолочного проектора, Rack/Bracket)</p> <p>Учебная мебель:</p> <p>1) Скамья откидная с пюпитром</p> <p>2) Стол руководителя</p> <p>3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером</p> <p>Для проведения лабораторных работ № 2.216 Лаборатория "Учебный кулинарный цех".</p> <p>Оборудование:</p> <p>1. Параконвектомат с подставкой из нерж. стали;</p> <p>2. Производственные столы – 8 шт.;</p> <p>3. Моечные ванны – 6 шт.;</p> <p>4. Весы настольные – 3 шт.;</p> <p>5. Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт</p> <p>6. Миксеры планетарные – 3 шт.;</p> <p>7. Холодильные шкафы– 3 шт.;</p> <p>8. Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые.</p> <p>Инвентарь: гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковорода двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж. сталь 21см, миска коническая нерж. сталь 2,5 24см, миска нерж. сталь 22см миска нерж. сталь 20см, миска нерж. сталь 18см, миска нерж. сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж. сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.</p> <p>Общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный.</p> <p>Склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул.</p> <p>Дегустационная зона №1: стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей.</p> <p>Дегустационная зона №2: стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей гардеробная: вешалка, стулья.</p> <p>Учебная мебель:</p> <p>1.Стол для преподавателя – 1 шт.;</p> <p>2.Стул для преподавателя – 1 шт.</p>	

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, лабораторные занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием, а также, с видами текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).

Подробные методические рекомендации по выполнению лабораторных работ, самостоятельной, контрольной и курсовой работы приведены в методических материалах:

методические указания и задания к лабораторным и практическим занятиям, самостоятельной и контрольной работе обучающихся направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Лекции

Лекции по дисциплине нацелены на получение базовых знаний по ключевым вопросам дисциплины, на формирование системного, целостного восприятия материала, а также на получение обучающимися установок для эффективной самостоятельной работы.

Все лекции по дисциплине проводятся в сопровождении слайд-презентации (лекция-визуализация), на которую вынесена наиболее важная визуальная информация в концентрированном виде.

Рекомендуется написать конспект лекции, включающего тезисное изложение ее основных вопросов, в том числе, основные понятия, термины, ключевые слова, заключения и выводы.

Лабораторные занятия

Лабораторные занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и навыков/опыта деятельности в области технологии продукции питания, а также, закрепление, дополнение и проверку знаний, полученных на лекциях и при самостоятельной работе.

На лабораторных занятиях используется инновационная образовательная технология «Работа в малых группах». Цель – получение навыка осуществления технологического процесса производства продукции питания в условиях командной работы.

Подготовка к лабораторным занятиям. При подготовке к лабораторным занятиям следует повторить теоретический материал по теме занятия, используя рекомендованные источники и выполнить домашнюю часть задания.

Подготовка к выполнению контрольной работы. Процесс подготовки к выполнению контрольной работы обучающимися заочной формы обучения имеет целью повысить эффективность самостоятельного освоения дисциплины.

Повышение эффективности достигается за счет систематизации и практического использования полученных знаний в процессе проработки заданий контрольной работы.

Оценка результатов выполнения заданий контрольной работы позволяет оценить знания и умения, приобретенные обучающимися в процессе самостоятельного изучения дисциплины, и, при необходимости, скорректировать траекторию освоения дисциплины.

Подготовка к зачету или экзамену. Подготовка к зачету или экзамену – заключительный этап самостоятельной работы, предполагающий повторение материала, освоенного в процессе обучения по дисциплине.

Для упорядочения и самоконтроля процесса подготовки рекомендуется использовать оценочные материалы (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).

По вопросам, возникающим в процессе изучения дисциплины, обучающимся следует обращаться за консультациями к преподавателям кафедры по электронной почте или при личной встрече.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.

10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.

10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль): Технология кулинарных полуфабрикатов

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 5 ЗЕТ / 180 часа

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
<i>Технологические процессы</i>	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-3.ОПК-4 Осуществляет технологические процессы производства продукции питания (холодной, горячей, кулинарных полуфабрикатов, десертов и напитков)
<i>Производственно-технологический</i>	ПК-1. Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2.ПК-1 Способен вести технологический процесс производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной)

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
<i>ОПК-4</i>	<i>ИД-3.ОПК4</i>	<p>Знать: изменения пищевых веществ при обработке и хранении;</p> <p>Уметь: производить расчёт основных технологических процессов производства;</p> <p>Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур полуфабрикатов и блюд.</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи), Защита реферата</i></p>
<i>ПК-1</i>	<i>ИД-2.ПК-1</i>	<p>Знать: требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства продукции</p> <p>Уметь: производить расчет основных технологических процессов производства</p> <p>Владеть: проведением испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов</p>	<p>Промежуточная аттестация: <i>Экзамен</i></p>

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (Не зачтено)
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (Зачтено)
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (Зачтено)
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (Зачтено)

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - *ОПК-4 (ИД-3), ПК-1 (ИД-2)*

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Типовые задания для текущего контроля

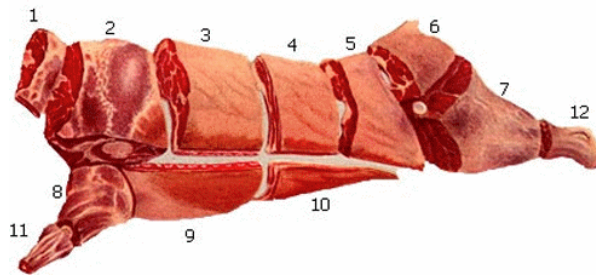
Задания для оценки компетенции ОПК-4 (ИД-3), ПК-1 (ИД-2):

Примеры заданий для контроля знаний

Задание 1

Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком

Схема разделки туши говядины:



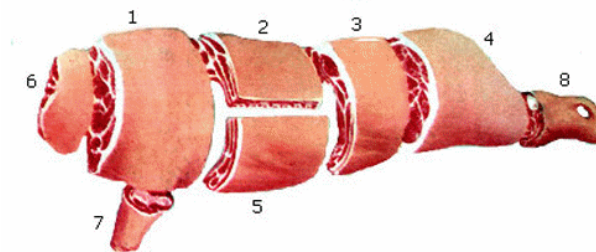
___ шея, ___ передняя лопатка, ___ филе (корейка) с грудинкой, ___ покровка, ___ толстый край филе (корейка)

___ костреч и огузок, ___ окорок задний, ___ окорок передний, ___ пашина, ___ голяшка передняя, ___ голяшка задняя

Задание 2

Обозначьте цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком

Схема разделки туши свинины:

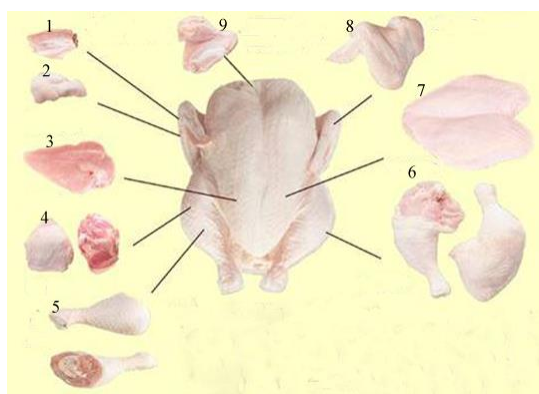


___ корейка, ___ лопатка, ___ оковалок и костреч, ___ голяшка задняя ___ окорок задний, ___ брюшина, ___ шея, ___ голяшка передняя,

Задание 3

Обозначьте цифрами части тушки курицы в соответствии с рисунком

Назовите условия и сроки их хранения.



Филе грудка-----, окорок-----, крыло 2 фаланга-----, крыло 1 фаланга-----, ножка--- бедро-----, крыло-----, грудка-----, крыло две фаланги 1 – 2-----.

ТЕСТЫ

Примеры тестов для контроля знаний по темам для оценки компетенции ОПК-4 (ИД-3), ПК-1 (ИД-2):

Тема: «Технологический процесс обработки рыбы и нерыбных объектов водного промысла»

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа

1. Влияние размера рыбы на ее кулинарную обработку:
 - а) от размера зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
 - б) размер влияет только на способ обработки рыбы;
 - в) размер влияет на количество отходов.
2. Способы замораживания рыбы:
 - а) естественное, искусственное и смешанное;
 - б) циркулирующей морской водой, орошением, мелкодробленым льдом;
 - в) быстрое и медленное.
3. Дефекты охлажденной рыбы, относящиеся к недопустимым:
 - а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
 - б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
 - в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах.
4. Причины гниения мяса рыбы:
 - а) развитие слизиобразующих бактерий;
 - б) действие ферментов;
 - в) развитие гнилостных бактерий.
5. К какому семейству относятся лещ и карась?
 - а) тресковые;
 - б) карповые;
 - в) сельдевые.
6. Рыбы семейства окуневых:
 - а) судак, окунь, ерш;
 - б) судак, налим, ерш;
 - в) окунь, ерш, сельдь.
7. Общие признаки рыб семейства лососевых:
 - а) 2 спинных плавника (первый - колючий), на жабрах шипы;
 - б) жировой плавник, красное или белое мясо;
 - в) красное или белое мясо, жировой плавник, черная икра.
8. Общие отличительные признаки рыб семейства окуневых:
 - а) 5 рядов костных пластинок, черная икра;
 - б) 2 спинных плавника (первый - колючий);
 - в) 2 спинных плавника (первый - колючий), на жабрах шипы, яркая боковая линия; 1
9. Условия размораживания рыбы с костным скелетом (мелкой):
 - а) размораживают в ванне с холодной водой при температуре 10-14 °С в течение 2-2,5 ч;
 - б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах рыба оттаивает при температуре 15 °С в течение 4-10 ч;
 - в) в ванне с холодной водой при температуре 10-14 °С в течение 4—5 ч.
10. Условия размораживания разделанной рыбы с костным скелетом:
 - а) в ванне с холодной водой при температуре 10-14 °С в течение 2-2,5 ч;
 - б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах рыба оттаивает при температуре 15 °С в течение 4-10 ч;
 - в) в ванне с холодной водой при температуре 10-14 °С в течение 4—5 ч.
11. Условия размораживания рыбы с костным скелетом (средней):
 - а) в ванне с холодной водой при температуре 10-14 °С в течение 2-2,5 ч;
 - б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах рыба оттаивает при температуре 15 °С в течение 4-10 ч;
 - в) в ванне с холодной водой при температуре 10-14 °С в течение 4-5 ч.
12. Условия размораживания рыбы осетровых пород:
 - а) в ванне с холодной водой при температуре 10—14 °С в течение 2-2,5 ч;
 - б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах рыба оттаивает при температуре 15 °С в

течение 4—10 ч;

в) в ванне с холодной водой при температуре 10-14 °С в течение 4-5 ч.

13. Температура в толще ткани размороженной рыбы:

а) -2 °С;

б) 2 °С;

в) 0 °С.

14. Виды полуфабрикатов из рыбы для варки:

а) рыба в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;

б) рыба в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

в) рыба в Целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

15. Виды полуфабрикатов из рыбы, для запекания:

а) рыба в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты;

б) рыба в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

в) рыба в целом виде (мелкая, средняя), мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (филе с кожей и чистое филе).

16. Виды полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом:

а) рыба в целом виде (мелкая, средняя), порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;

б) рыба в целом виде, порционные полуфабрикаты;

в) рыба в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе).

17. Виды полуфабрикатов из рыбы для припускания:

а) рыба в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;

б) рыба в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

в) рыба в целом виде (средняя), мелкокусковые, порционные полуфабриката (из филе с кожей и чистого филе, угол нарезания - 30°).

18. Виды панировки которые используют для жарки основным способом:

а) мучная, красная, белая хлебная;

б) двойная, мучная, красная, белая хлебная, тесто-кляр;

в) мучная, белая хлебная.

19. Виды панировки которые используют для жарки во фритюре:

а) двойная;

б) тесто-кляр, смесь муки, льезона и белой хлебной панировки;

в) тесто-кляр, двойная панировка.

20. Ингредиенты входящие в состав котлетной массы:

а) рыба, хлеб, соль и перец; -

б) чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;

в) чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, пе

21. Для чего в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы?

а) для увеличения вязкости;

б) увеличения рыхлости;

в) повышения сочности.

22. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют сырое яйцо?

а) для увеличения вязкости;

б) увеличения рыхлости;

в) повышения сочности.

23. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют хлеб?

а) для увеличения вязкости;

б) увеличения рыхлости;

в) повышения сочности.

24. Отличительные признаки полуфабрикатов котлет и биточков:

а) особенности рецептуры котлетной массы;

б) форма полуфабриката;

в) вид панировки.

25. Санитарные требования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы:

а) рыбу необходимо промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, готовые, полуфабрикаты охладить;

б) промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, нарезать

и запанировать на отдельном столе, готовые полуфабрикаты охладить;
в) промыть в холодной воде до и после разделки, готовые полуфабриката охладить.

Тема: Технологический процесс обработки мяса, субпродуктов и приготовления полуфабрикатов

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа

1. Ткани, из которых состоит мясо:
 - а. мышечная, жировая, соединительная;
 - б. мышечная, соединительная, костная;
 - в. мышечная, жировая, костная.
2. Требования к мясу:
 - а. мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям;
 - б. мясо должно быть охлажденным или размороженным;
 - в. мясо должно быть от здорового скота.
3. Классификация мяса по термическому состоянию:
 - а. парное, остывшее, охлажденное, мороженное;
 - б. парное, охлажденное, отепленное, замороженное, размороженное;
 - в. горяче-парное, охлажденное, замороженное, размороженное.
4. Говядину подразделяют на категории:
 - а. по развитию мускулатуры, наличию жировых отложений;
 - б. экстерьеру и возрасту скота;
 - в. развитию мышечной ткани и экстерьеру.
5. Мясо, отличающееся высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами:
 - а. парное;
 - б. охлажденное;
 - в. остывшее.
6. Изменения, происходящие в туше животного после его убоя:
 - а. посмертное окоченение, созревание и порча;
 - б. посмертное окоченение и порча
 - в. посмертное окоченение.
7. Температура в толще мышц мороженого мяса:
 - а. 0 °С;
 - б. 4 °С;
 - в. Не выше -6 °С.
8. Субпродукты I категории:
 - а. язык, сердце, мозги, почки, печень, мясо-костный хвост говяжий;
 - б. язык, сердце, мозги, печень, селезенка, почки;
 - в. язык, сердце, печень, легкие, почки, мозги.
9. Части, на которые разделявают говяжки полутуши перед обвалкой:
 - а. лопаточная, коробка, поясничная, задняя;
 - б. лопаточная, передняя, поясничная, задняя;
 - в. лопаточная, передняя, спинно-реберная, задняя.
10. Характеристики жиловки и сортировки мяса:
 - а. отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;
 - б. отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;
 - в. отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и разделение его на три сорта;
11. Использование пищевых костей, полученных при разделке мяса на предприятии общественного питания:
 - а. для варки бульонов;
 - б. получение желатина;
 - г. вываривания жира.
12. Основные ткани мяса:
 - а. мышечная, жировая и костная;
 - б. мышечная, соединительная и костная;
 - в. мышечная, жировая и соединительная;

- г. мышечная, жировая и нервная.
13. Цель дефростации:
- удобство приготовления полуфабрикатов;
 - максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
 - обеззараживание поверхности мяса.
14. Технологический процесс механической обработки мороженого мяса состоит из следующих операций:
- убой скота, обескровливание, боенская разделка, созревание, охлаждение и маркировка;
 - прием и хранение сырья, размораживание, выдержка, обмывание, обсушивание, деление на части, обвалка, жиловка и зачистка;
 - прием сырья, медленное размораживание, обмывание, деление на части, обвалка, жиловка и зачистка, тепловая обработка;
 - прием сырья, быстрое размораживание, обмывание, деление на части, обвалка, жиловка и зачистка, разделка.
15. Размораживание мяса считается законченным при достижении в толще мяса температуры:
- от -6 до -3 °С;
 - от 3 до 6 °С;
 - от -2 до 2 °С;
 - от 0 до -1 °С.
16. Мясные полуфабрикаты делятся на следующие группы:
- крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые;
 - крупнокусковые, среднекусковые, мелкокусковые, рубленые;
 - кусковые, порционные, рубленые, отбивные;
 - порционные, натуральные, рубленые, суповой набор.
17. Из тонкой части говяжьей вырезки (хвостика) готовят:
- филе;
 - лангет;
 - антрекот;
 - бифштекс.
18. Для приготовления гуляша из говядины используют:
- мякоть лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покровки;
 - боковой и наружный куски тазобедренной части, вырезку;
 - толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски, тазобедренной части.
19. Какие отрубы бараньей туши используют для приготовления шашлыков:
- поясничный и миньон;
 - зарез и спинной;
 - тазобедренный и спинной;
 - спинной.
20. Какие полуфабрикаты относятся к порционным натуральным:
- антрекот и свинина духовая;
 - гуляш и шашлык;
 - котлета натуральная, эскалоп и ромштекс.
21. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы:
- котлеты, бифштекс и фрикадельки;
 - тефтели, биточки и рулет;
 - котлеты, бефстроганов и поджарка?
22. Какой из предложенных продуктов добавляют в котлетную массу при приготовлении тефтелей из мяса:
- вареные рубленые яйца;
 - зеленый лук;
 - отварной рис.
23. При какой температуре и как долго хранят мясной фарш:
- -2°C не более 8 ч;
 - $2...4^{\circ}\text{C}$ не более 6 ч;
 - $10...-1^{\circ}\text{C}$ не более 7 ч.
24. Какой полуфабрикат панируется в муке:
- рулет с яйцом;

- б. зразы натуральные;
 - в. тефтели.
25. Какие части говядины используются для приготовления котлетной массы:
- а. шея и пашина;
 - б. тазобедренная часть и шея;
 - в. лопатка, пашина и вырезка.
26. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки:
- а. эскалоп;
 - б. ромштекс;
 - в. бифштекс.
27. Какой полуфабрикат можно приготовить из толстого края:
- а. антрекот;
 - б. котлета натуральная;
 - в. ромштекс.
28. Какой полуфабрикат готовят из рубленой массы баранины:
- а. бифштекс;
 - б. люля-кебаб;
 - в. бефстроганов.
29. Какие части туши говядины используют для тушения:
- а. лопатка;
 - б. верхняя часть задней ноги;
 - в. вырезка.
30. Какой полуфабрикат готовят из мясной натуральной рубленой массы:
- а. фрикадельки;
 - б. биточки;
 - в. тефтели.
31. Какой полуфабрикат нарезают из утолщенной части вырезки:
- а. антрекот;
 - б. лангет;
 - в. бифштекс.

Тест

Задания для оценки компетенций ОПК-4 (ИД-3), ПК-1 (ИД-2):

Примеры тестов для контроля знаний

1. Хорошие желеобразующие свойства абрикос обусловлены наличием
- A. клетчатки
 - B. пектиновых веществ
 - C. белков
 - D. жира
2. Содержание витамина С в черной смородине составляет:
- A. 70-270 мг/100 г
 - B. 300-320 мг/100 г
 - C. 330-350 мг/100 г
 - D. 370-400 мг/100 г
3. В citrusовых плодах витамин С преобладает:
- A. в мякоти
 - B. в кожуре
 - C. в семенах
 - D. в мешочках
4. Картофель при варке темнеет из-за содержания в нем:
- A. ниацина
 - B. тирозина
 - C. крахмала
 - D. сахара
5. Горький вкус томатам придает:

- A. каротин
 - B. ликопит
 - C. ксантофил
 - D. соланин
6. Масса глазури мороженой рыбы должна составлять от массы нетто:
- A. не более 10 %
 - B. не более 5 %
 - C. не более 2 %
 - D. не нормируется
7. Вяленые рыбные продукты употребляют в пищу:
- A. после отмачивания
 - B. после тепловой обработки
 - C. после холодильной обработки
 - D. без дополнительной кулинарной обработки
8. Из какой рыбы преимущественно готовят сушеную рыбу?
- A. из свежей несоленой рыбы
 - B. из рыбы любой жирности
 - C. из свежей и соленого полуфабриката тощей рыбы
 - D. из свежей и соленого полуфабриката жирной рыбы
9. Копчение - это способ консервирования, при котором ткани рыбы пропитываются:
- A. солью
 - B. копотью
 - C. дымом
 - D. уксусной кислотой
10. Пищевая ценность какой рыбы выше?
- A. свежей
 - B. соленой
 - C. горячего копчения
 - D. сушеной
10. Морскими «огурцами» называют:
- A. кальмаров
 - B. осьминогов
 - C. кукумарию
 - D. лангустов
11. Для получения желе, суфле, мармелада используют:
- A. мидии
 - B. устриц
 - C. криль
 - D. водоросли
12. К нерыбным морепродуктам относятся:
- A. соленая рыба
 - B. икра
 - C. омары
 - D. балык
13. К головоногим моллюскам относятся:
- A. морские гребешки
 - B. устрицы
 - C. мидии
 - D. кальмары
14. Употребляют только мускульную оболочку, очищенную от внутренностей:
- A. краба
 - B. трепанга
 - C. осьминога
 - D. криля
15. Наиболее ценным в кулинарном отношении при изготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из говядины является:

- A. лопаточный отруб
 - B. поясничный отруб
 - C. спинно-реберный отруб
 - D. тазобедренный отруб
16. Самый высокий выход крупнокусковых полуфабрикатов (% от массы туши):
- A. мясной свинины
 - B. жирной свинины
 - C. тощей свинины
 - D. обрезной свинины
17. Для жарки крупным куском из говядины используют:
- A. лопаточную и подлопаточную части
 - B. верхний кусок тазобедренной части
 - C. вырезку и длиннейшую мышцу спины
 - D. наружный кусок тазобедренной части
18. Для жарки целиком из свинины используют:
- A. вырезку, корейку, тазобедренную часть
 - B. шейную часть, пашинку
 - C. лопаточную часть, поясничную часть
 - D. грудинку, покромку
19. В каких кусках полуфабрикатов из тазобедренной части меньше соединительной ткани?
- A. боковом
 - B. наружном
 - C. верхнем и боковом
 - D. верхнем и внутреннем
20. Жилровка мяса - это:
- A. отделение крестцовой части от окорока
 - B. отделение шейного отруба от средней части
 - C. отделение от мякоти грубой соединительной ткани и лишнего жира
 - D. отделение лопаточного отруба от шеи
21. Для приготовления мучных изделий муку просеивают, с целью:
- A. удаления комочков и сгустков
 - B. удаления посторонних и механических примесей
 - C. обогащения муки кислородом и озоном
 - D. удаления комочков, посторонних примесей, обогащения кислородом
22. При добавлении к муке воды происходит набухание крахмала, содержащегося в муке, который связывает воду в количестве:
- A. не менее 10 %
 - B. не менее 20 %
 - C. не менее 30 %
 - D. не менее 50 %
23. Водопоглотительная способность пшеничной муки высших сортов составляет:
- A. 40-42 %
 - B. 50-52 %
 - C. 60-62 %
 - D. 70-72 %
24. Для приготовления дрожжевого теста используется мука с клейковиной:
- A. сильной
 - B. средней
 - C. слабой
 - D. слабой, средней
25. Для приготовления сдобного теста используется мука с клейковиной:
- A. сильной
 - B. средней
 - C. слабой

D. слабой,средней

.....

Критерии оценивания:

A

K = -----;

P

где: K – коэффициент усвоения,

A – число правильных ответов,

P – общее число вопросов в тесте.

5 = 0,91-1

4 = 0,76-0,9

3 = 0,61-0,75

2 = 0,6

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Итоговый тест

Для оценки компетенции: ОПК-4 (ИД-3), ПК-1 (ИД-2)

1. Особая технология выращивания бычков — Kobe. По этой технологии телят выпаивают молоком, а затем их переводят на пастбищный выпас, где они живут вольной жизнью практически без вмешательства человека. До какого возраста телят выпаивают молоком?

Выберите один правильный ответ

- a) до 2—3 мес.
- b) до 4—6 мес.
- c) до 9—11 мес.
- d) до 7—8 мес.

Баллов: 1

2. Бараниной называют мясо откормленного на убой барана старше

- a) 1 года
- b) 2 лет
- c) 3 лет
- d) 0,5года

Выберите из выпадающего списка правильный ответ

Баллов: 1

3. Соотнесите вид поступающего сырья мяса и его характеристику.

Соедините элементы попарно

1. замороженное		a) t в толще мышц не выше -6°C
2. охлажденное		b) t в толще мышц от 0 до 4°C
3. остывшее		c) t соответствует окружающей среде

Баллов: 2

4. Что относят к основным показателям свежести мясного сырья?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) у туш, полутуш и четвертин имеется корочка подсыхания розового или бледно-розового цвета, у размороженного мяса — красного цвета
- b) на разрезе консистенция упругая, плотная, образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
- c) поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая
- d) имеет серовато-матовый оттенок жира, слегка липнет к пальцам, может иметь легкий запах осаливания

Баллов: 1

5. Соотнесите компоненты мяса с их содержанием в нем.

Соедините элементы попарно

1. из мышечной ткани		a) 40—62 %
2. из жировой ткани		b) 0,8—1 %

3. из костной ткани в естественном соотношении		с) 6—12 %
4. из остаточного количества крови		d) 8—37 %

Баллов: 2

6. Каково содержание минеральных веществ в мясе птицы?

Выберите один правильный ответ

- a) 1,2—1,7 %
- b) 1,8—2,1 %
- c) 0,5—1,1 %
- d) 0,1—0,4 %

Баллов: 1

7. Какие виды птицы относят к домашней птице?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) тетерева
- b) рябчики
- c) петухи
- d) индейки
- e) куры

Баллов: 1

8. Какие виды птиц относят к пернатой дичи?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) утки
- b) цыплята-бройлеры
- c) куропатки
- d) глухари
- e) гуси
- f) фазаны

Баллов: 1

9. Каких элементов по химическому составу представлено в большей степени в мясе домашней птицы?

Выберите один правильный ответ

- a) белков
- b) жиров
- c) углеводов
- d) минеральных веществ

Баллов: 1

10. Дополните характеристику сырья птицы в зависимости от температуры.

Соедините элементы попарно

1. охлажденное		a) мясо птицы, оттаявшее до температуры от -1°C и выше
2. подмороженное		b) температура от 0 до 4°C
3. парное		c) температура не выше 25°C
4. мороженое		d) температура не выше -8°C
5. остывшее		e) мясо птицы непосредственно после уоя и обработки птицы, температура выше 25°C
6. размороженное или дефростированное		f) температура от -2 до -4°C

Баллов: 2

11. Сколько процентов всей выловленной рыбы используется на предприятиях общественного питания?

Выберите один правильный ответ

- a) 85—90 %
- b) 75—80 %
- c) до 60 %
- d) 65—70 %

Баллов: 1

12. Какие виды рыб относятся к лососевым?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) окунь
- b) семга
- c) нельма
- d) морской окунь

Баллов: 1

13. Что является особенностью химического состава мяса рыб?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) содержание большого количества витамина D, С
- b) содержание разнообразных минеральных веществ (в большей степени фосфор, калий)
- c) аминокислотный состав белков рыбы содержит незаменимые фенилаланин, лизин, метионин, триптофан
- d) содержание значительного количества жиров, с высокой температурой плавления

Баллов: 1

14. Какой вид тепловой обработки предпочтителен для кальмаров?

Выберите один правильный ответ

- a) припускание
- b) запекание
- c) варка
- d) жарка

Баллов: 1

15. С какой температурой в толще мышц поступает мороженая рыба?

Выберите один правильный ответ

- a) $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$
- b) $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$
- c) $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$
- d) $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$

Баллов: 1

16. В каком виде выпускают морские гребешки для реализации их в розничной торговле?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) в замороженном виде
- b) в консервированном виде
- c) в солено-вареном виде
- d) в сушеном виде

Баллов: 1

17. Что из перечисленного относится к двустворчатым моллюскам?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) криль
- b) морские гребешки
- c) устрицы
- d) крабы
- e) мидии

Баллов: 1

18. Распределите виды нерыбных продуктов моря и их характеристики.

Соедините элементы попарно (неверно соединенную пару можно разбить, щелкнув на крестик)

- a) голотурии
- b) морской ёж
- c) трепанги
- d) имеют цилиндрическую форму, щупальца расположены по всей поверхности. В продажу поступают потрошеными замороженными, солено-варено-сушеными
- e) огуречнообразные по форме, с венчиком щупалец на одном конце мешка
- f) имеет полусферическую форму, с поверхности покрыт панцирем с многочисленными иглами. В пищу употребляется икра и молоки

Баллов: 2

19. Что относится к пищевым рыбным отходам?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) кожа
- b) плавники
- c) молоки
- d) икра
- e) кости

Баллов: 1

20. Что относят к нерыбному водному сырью животного происхождения?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) трепанги
- b) кальмары
- c) водоросли
- d) омары

Баллов: 1

21. Каков правильный технологический процесс приготовления лангета?

Выберите один правильный ответ

- a) нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом; куски имеют овально-продолговатую форму толщиной 1,5—2 см, допускается наличие жира не более 1 см
- b) нарезают из боковой и наружной частей задней ноги брусочками длиной 3—4 см, массой 10—25 г; используют для тушения
- c) нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части; отрезают полуфабрикат под острым углом толщиной до 0,8—1 см, отбивают, смачивают в льезоне и панируют в сухарной панировке
- d) нарезают под острым углом из хвостика вырезки по два куса на порцию толщиной 1—1,2 см; полуфабрикат слегка отбивают

Баллов: 1

22. Для каких видов тепловой обработки предназначены лопаточные и подлопаточные части говядины?

Выберите один правильный ответ

- a) для жарки
- b) для тушения
- c) для варки и запекания
- d) для варки и тушения

Баллов: 1

23. Каким способам тепловой обработки подвергают чаще всего альтернативные стейки?

Выберите один правильный ответ

- a) жарка
- b) тушение
- c) су-вид
- d) запекание

Баллов: 1

24. Какие части туши используют при разделке у оленей и лося?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) тазобедренная часть
- b) корейка
- c) вырезка
- d) поясничная часть

Баллов: 1

25. Какие виды полуфабрикатов являются крупнокусковыми?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) тонкий край
- b) вырезка
- c) бефстроганов
- d) антрекот
- e) грудинка

Баллов: 1

26. Расположите в правильной последовательности механический процесс обработки поступающего мяса.

Расставьте по номерам в правильном порядке

промывание теплой водой, затем охлажденной	
размораживание	
разделка туш, полутуш и четвертин	
зачистка загрязненных мест, удаление клейма	
приемка сырья по качеству и количеству	

Баллов: 2

27. Туши, полутуши или четвертины навешивают на крючья в специальных камерах с влажностью 90—95 % и температурой от 0 до 6—8 °С таким образом, чтобы они не прикасались друг к другу, к стенам и полу. Размораживание длится 3—5 суток, пока температура в толще мяса не поднимется до

Выберите из списка правильный ответ

- a) 1°С
- b) 2°С
- c) 3°С
- d) 4°С

Баллов: 1

28. В каком виде поступает мясо зайцев на предприятия?

Выберите один правильный ответ

- a) не потрошенные, с внутренними органами
- b) без шкурок, потрошенные
- c) потрошенные, обезглавленные
- d) не потрошенные, со шкурками

Баллов: 1

29. Распределите виды полуфабрикатов, вырабатываемых из различных частей туши.

Соедините элементы попарно

1. вырезка		a) лангет, медальон
2. толстый край		b) ростбиф, поджарка
3. тазобедренная часть		c) карпаччо, азу

Баллов: 2

30. Что относят к премиальным отрубам при разделке мяса говядины?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) кордон-блэ
- b) рибай
- c) тендерлойн
- d) денвер
- e) стриплойн

Баллов: 1

31. Для каких видов тепловой обработки предназначена тазобедренная часть свинины?

Выберите один правильный ответ

- a) для тушения
- b) для варки и тушения
- c) для жарки
- d) для варки и запекания

Баллов: 1

32. Установите соответствие вида полуфабриката его кулинарной характеристике.

Соедините элементы попарно

1. азу		a) нарезают из боковой и наружной частей задней ноги брусочками длиной 3—4 см массой 10—25 г. Используют для тушения
2. эскалоп		b) отбивные нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части толщиной 1—1,5 см, отбивают, укладывают фарш, свертывают в виде колбасок, перевязывают шпагатом

3. разы		с) нарезают толщиной 1—1,5 см из мякоти спинной и поясничной частей корейки по 1—2 куса на порцию. Полуфабрикату придается овально-плоская форма
4. бефстроганов		д) нарезают из вырезки, толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей задней ноги. От крупного куска отрезают пласти поперек волокон, отбивают их и режут брусочками длиной 3—4 см и массой 5—7 г

Баллов: 2

33. Каким образом необходимо подготавливать мясо диких животных, поступивших на предприятие с соответствующими сопроводительными документами и ветеринарными справками, перед тепловой обработкой?

Выберите один правильный ответ

- а) необходимо рыхлить
- б) необходимо отбивать
- с) необходимо мариновать
- д) необходимо шпиговать

Баллов: 1

34. Сколько времени маринуют мясо оленя, лося, кабана и медведя?

Выберите один правильный ответ

- а) 10 суток
- б) 5—6 суток
- с) до 4 суток
- д) 7—8 суток

Баллов: 1

35. Соотнесите полуфабрикаты из мяса для сложной кулинарной продукции с их характеристикой.

Соедините элементы попарно

1. порционные, мелкокусковые		а) кулинарные изделия определенной формы, размера и массы, изготовленные из измельченного котлетного мяса по определенной рецептуре
2. рубленые		б) куски мякоти определенной формы, размера и массы, нарезанные поперек мышечных волокон из крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке
3. крупнокусковые		с) куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, которые представляют собой единое целое и характеризуются неодинаковой технологической ценностью

Баллов: 2

316. Какие виды полуфабрикатов являются мелкокусковыми?

Выберите один или несколько правильных ответов

- а) мясо для плова
- б) антрекот
- с) ростбиф
- д) бефстроганов
- е) мясо для шашлыка

Баллов: 1

37. Какой вид полуфабриката отсутствует у баранины при разделке?

Выберите один правильный ответ

- а) лопаточная часть
- б) тазобедренная часть

- c) вырезка
- d) грудинка

Баллов: 1

38. Какие виды отрубов нарезают из поясничной части и пашины?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) флэнк-стейк
- b) баветт
- c) рибай-кэп
- d) онглет
- e) трай-тип
- f) скерт-стейк

Баллов: 1

39. По подобию какого мяса разделявают мясо кабана и медведя?

Выберите один правильный ответ

- a) говядины
- b) свинины
- c) козлятины
- d) баранины

Баллов: 1

40. Какие виды полуфабрикатов являются порционными?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) шницель отбивной
- b) мясо для плова
- c) кордон блё
- d) мясо для шашлыка
- e) лангет

Баллов: 1

41. Их, как правило, не панируют, так как чаще всего их припускают.

Выберите один правильный ответ

цыплята табака

зразы

биточки

котлеты натуральные

Баллов: 1

42. Их готовят из мякоти без кожи кур или цыплят-бройлеров.

Выберите один правильный ответ

- a) цыплята табака
- b) зразы
- c) котлеты натуральные
- d) биточки

Баллов: 1

43. Процесс их приготовления: в разрез большого филе вкладывают малое, края подворачивают и придают полуфабрикату овальную форму. Что так готовят?

Выберите один правильный ответ

- a) биточки
- b) зразы
- c) котлеты натуральные
- d) цыплята табака

Баллов: 1

44. Что так готовят: обработанную тушку цыпленка разрезают вдоль грудной кости, придают плоскую форму и отбивают?

Выберите один правильный ответ

- a) зразы
- b) котлеты натуральные
- c) цыплята табака
- d) биточки

Баллов: 1

45. Они смачиваются в льезоне и панируются в белой панировке или белом хлебе, нарезанном кубиками. Что так готовят?

Выберите один правильный ответ

- a) зразы
- b) биточки
- c) котлеты натуральные
- d) котлеты панированные

Баллов: 1

46. Кроме полуфабрикатов, при механической кулинарной обработке рыбы образуется определенное количество отходов, которые в дальнейшем можно использовать для приготовления блюд.

Соедините элементы попарно

1. хрящи и визигу		a) используют для изготовления фаршей, сложных гарниров
2. молоки и икру		b) для железированных блюд
3. чешую		c) для запеканок, форшмаков

Баллов: 2

47. Стейки каких рыб называются тронтоном?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) лосось
- b) палтус
- c) треска
- d) камбала

Баллов: 1

48. Мясо некоторых акул, например сельдевой и катрана, не требует никакой дополнительной обработки, достаточно просто отмочить его в холодной воде. В течение какого периода это необходимо делать?

Выберите один правильный ответ

- a) 2,5—3 ч
- b) 0,5—1 ч
- c) 1,5—2 ч
- d) 3,5—4 ч

Баллов: 1

49. Независимо от дальнейшего использования куски осетровых (кроме стерляди) бланшируют в воде около:

Выберите один правильный ответ

- a) 5 мин
- b) 6 мин
- c) 3 мин
- d) 4 мин

Баллов: 1

50. Как называется в международной практике способ нарезки филе рыбы полосками 8×0,5 см?

Выберите один правильный ответ

- a) рибай
- b) гужон
- c) тронтоном
- d) дарн

Баллов: 1

51. Поступающая на предприятия индустрии питания соленая рыба содержит от 6 до 17 % соли. Рыба, предназначенная для жарки, должна иметь не более

Выберите из списка правильный ответ

- a) 3%
- b) 4%
- c) 5%
- d) 6%

Баллов: 1

52. Стейки каких рыб называются дарн?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) треска
- b) камбала
- c) палтус
- d) лосось

Баллов: 1

53. Соотнесите экзотическую рыбу с особенностями ее приготовления.

Соедините элементы попарно

1. сибас		a) в кулинарии очень популярен в приготовлении блюд с разной тепловой обработкой, для приготовления блюд подходят все части этой рыбы, включая икру, печень и желудок
2. морской черт		b) для приготовления из нее блюд повару необходимо сдать два экзамена (письменный и практический) и получить лицензию
3. дорадо		c) для приготовления блюд считается универсальной рыбой, подходит для любых технологических процессов, блюда из него получаются очень вкусными и необычайно нежными
4. тюрбо		d) подходит для всех технологических процессов в приготовлении, ее жарят, припускают или запекают в фольге или соли, готовят на гриле
5. фугу		e) можно жарить, варить, запекать, фаршировать, тушить, а некоторые даже едят ее сырой, на ее коже перед жаркой нужно сделать надрезы, чтобы в процессе приготовления она не деформировалась

Баллов: 2

54. Сколько процентов составляет съедобная часть мидии от общей ее массы?

Выберите один правильный ответ

- a) 10—15 %
- b) 5—10 %
- c) 15—20 %
- d) 20—25 %

Баллов: 1

55. Какие части тела кальмара являются съедобными?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) голова
- b) щупальца (ноги)
- c) хвостовой плавник
- d) мантия

Баллов: 1

56. Для улучшения вкуса, аромата, иногда и цвета при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы широко применяют следующие пряности и приправы:

Соедините элементы попарно

1. для полуфабрикатов из мяса		майоран, черный перец, шалфей, корица
2. для полуфабрикатов из утки		карри, лук, чеснок, паприка сладкая, чили
3. для полуфабрикатов из рыбы		розмарин, орегано, лавровый лист, тимьян
4. для полуфабрикатов из курицы		белый перец, имбирь, кориандр, укроп

Баллов: 2

57. Что относят к приправам?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) подливки
- b) хрен

- с) сметана
- d) взвары
- e) соусы
- f) столовая горчица
- g) специи
- h) пряности

Баллов: 1

58. Соотнесите условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$:

Соедините элементы попарно

1. ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные		a) 36 ч
2. мясо фасованное, полуфабрикаты порционные без панировки		b) 24 ч
3. полуфабрикаты мясо-костные		c) 12 ч
4. субпродукты убойных животных		d) 48 ч

Баллов: 2

59. Вакуумирование продуктов позволяет избежать вредного влияния кислорода на пищевые продукты и тем самым увеличить их срок хранения до

Выберите списка правильный ответ

- a) 5 раз
- b) 6 раз
- c) 8 раз
- d) 10 раз

Баллов: 1

60. Что означает обвалка отрубов?

Выберите один правильный ответ

- a) придание мясу определенной формы
- b) обравнивание кусков полученного мяса, при этом срезают закраины, удаляют поверхностную пленку
- c) процесс отделения мяса от костей, не допуская глубоких порезов мякоти
- d) удаление хрящей, сухожилий, лишнего жира

Критерии оценивания:

$$K = \frac{A}{P};$$

где: K – коэффициент усвоения,

A – число правильных ответов,

P – общее число вопросов в тесте.

5 = 0,91-1

4 = 0,76-0,9

3 = 0,61-0,75

2 = 0,6

Перечень вопросов на экзамен (заданий)

Для оценки компетенции: *ОПК-4 (ИД-3), ПК-1 (ИД-2)*

1. Механическая обработка овощей.
2. Полуфабрикаты из теста.
3. Простые и сложные формы нарезки из овощей и их использование при приготовлении полуфабрикатов.
4. Определение отходов при механической обработке овощей.
5. Технология полуфабрикатов из овощей.
6. Полуфабрикаты из грибов.

7. Обработка грибов.
8. Определение отходов при механической обработке грибов.
9. Технология полуфабрикатов из грибов.
10. Полуфабрикаты из рыбы.
11. Разделка рыбы и ее использование при приготовлении полуфабрикатов.
12. Определение и использование рыбных отходов.
13. Технология полуфабрикатов из рыбы.
14. Полуфабрикаты из мяса.
15. Разделка мяса и ее использование при приготовлении полуфабрикатов.
16. Определение и использование мясных отходов.
17. Технология полуфабрикатов из мяса.
18. Полуфабрикаты из птицы и кролика.
19. Разделка мяса птицы и кролика и их использование при приготовлении полуфабрикатов.
20. Определение и использование отходов при разделке мяса птицы и кролика.
21. Технология полуфабрикатов из птицы и кролика.
22. Полуфабрикаты из теста.
23. Различные способы приготовления теста.
24. Приготовление полуфабрикатов из теста.

.....

Критерии оценивания:

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебнопрограммного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Собеседование (С)	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	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>	+		

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. $5 = 0,85-1$ $4 = 0,7-0,84$ $3 = 0,6-0,69$ $2 = > 0,59$	+		
Устный ответ (У)	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.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 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 с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 в языковом оформлении излагаемого. <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>	+		
Доклад или сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных	Темы докладов, сообщений	<p>10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые).</p> <p>8 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация</p>		+	+

		результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления.		Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая. 0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.			
Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.	Темы рефератов	Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению. <u>Новизна текста:</u> а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u> , критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u> , самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u> , единство жанровых черт. <u>Степень раскрытия сущности вопроса:</u> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы</u> , сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). <u>Обоснованность выбора источников:</u> а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.). <u>Соблюдение требований к оформлению:</u> а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата. «Отлично» - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. «Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует		+	+	

				<p>логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p>5 (Отлично) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	+	+	+	

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.1-1.5	Раздел 1. Технологический процесс обработки овощей, плодов и грибов	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	20	5-11	12-14	15-17	18-20
2.1-2.8	Раздел 2. Технологический процесс обработки мяса и субпродуктов	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	30	0-21	22-23	24-25	26-30
3.1-3.5	Раздел 3. Обработка птицы, пернатой дичи, кроликов	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	20	5-11	12-14	15-17	18-20
4.1-4.5	Раздел 4. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	20	5-11	12-14	15-17	18-20
5.1-5.2	Раздел 5. Пищевые покрытия. панировка изделий	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
	Экзамен	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Э	100	0-60	61-75	76-85	86-100

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.