

# 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).51

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## Технология холодной кулинарной продукции РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	<b>Пищевых технологий и индустрии питания</b>
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация	<b>бакалавр</b>
Форма обучения	<b>очная</b>
Общая трудоемкость/зет	<b>5 ЗЕТ</b>

Часов по учебному плану	180	Виды контроля в семестрах: экзамены 4
в том числе:		
аудиторные занятия	94	
самостоятельная работа	59	
часов на контроль	26,7	

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	19 1/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	38	38	38	38
Лабораторные	18	18	18	18
Практические	38	38	38	38
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	94	94	94	94
Контактная работа	94,3	94,3	94,3	94,3
Сам. работа	59	59	59	59
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. преподав. Шанова К.В. *Шанова К.В.*

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

Протокол от 22 мая 2023 г. № 170

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. *Гоголев*

Зав. профилирующей кафедрой

Гоголев *Гоголев П.А.*

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 170

Председатель МК факультета

Мельник *Мельник*

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

Декан

Александров *Александров*

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:**

базовые технологии производства продукции общественного питания ;

**Уметь:**

осуществлять технологический процесс на разных этапах производства продукции общественного питания

**Владеть:**

навыками разработки технологической документации, основными технологическими расчетами.

**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 качество готовой продукции;

**Уметь:**

проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

**Владеть:**

проведением испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1 Знать:</b>	
2.1.1	требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции;
2.1.2	различные виды технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемого для приготовления блюд и закусок, в предприятиях разных классов;
2.1.3	базовые технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов питания;
<b>2.2 Уметь:</b>	
2.2.1	проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
2.2.2	осуществлять технологический процесс на разных этапах производства продукции общественного питания;
2.2.3	производить расчет основных технологических процессов производства холодной кулинарной продукции;
<b>2.3 Владеть:</b>	
2.3.1	рациональными способами эксплуатации оборудования;
2.3.2	навыками разработки технологической документации, основными технологическими расчетами.

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП: К.М.02

**3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:**

3.1.1 Пищевая микробиология

3.1.2 Технология кулинарных полуфабрикатов

3.1.3 Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке

3.1.4 Физиология питания

3.1.5 Физика

3.1.6 Химия

3.1.7	Товароведение продовольственных товаров
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.2.2	Калькуляция в общественном питании
3.2.3	Контроль качества продукции общественного питания
3.2.4	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.2.5	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.2.6	Технология горячей кулинарной продукции
3.2.7	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.2.8	Кухни народов мира
3.2.9	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.2.10	Производственная практика: Технологическая практика
3.2.11	Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания
3.2.12	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.2.13	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2.14	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.15	Технология и организация диетического питания
3.2.16	Технология и организация дошкольного и школьного питания
3.2.17	Организация обслуживания в индустрии питания
3.2.18	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>)	4 (2.2)		Итого	
	Неделя			
	19 1/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	38	38	38	38
Лабораторные	18	18	18	18
Практические	38	38	38	38
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	94	94	94	94
Контактная работа	94,3	94,3	94,3	94,3
Сам. работа	59	59	59	59
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 производства холодных блюд и закусок					

1.1	Значение холодных блюд и закусок в питании и их классификация /Лек/	4	2	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.2	Холодные соусы, заправки /Лек/	4	2	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.3	Салаты и винегреты /Лек/	4	4	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.4	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации). /Ср/	4	8	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.5	Технологические расчеты при приготовлении салатов и винегретов /Пр/	4	4	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.6	Канаше, бутерброды /Лек/	4	4	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.7	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации). /Ср/	4	6	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.8	Технологические расчеты при приготовлении канаше, бутербродов /Пр/	4	4	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.9	Закуски с использованием различных видов теста /Лек/	4	2	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.10	Закуски из овощей и грибов /Лек/	4	2	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.11	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации). /Ср/	4	8	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.12	Технологические расчеты при приготовлении холодных закусок /Пр/	4	6	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.13	Лабораторная работа Холодные закуски /Лаб/	4	6	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.14	Закуски и холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья /Лек/	4	6	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.15	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям. /Ср/	4	8	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.16	Технологические расчеты при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья /Пр/	4	8	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.17	Лабораторная работа Закуски и холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья /Лаб/	4	6	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.18	Закуски и холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи /Лек/	4	6	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.19	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации). /Ср/	4	10	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	

1.20	Технологические расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи /Пр/	4	8	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3
1.21	Лабораторная работа Закуски и холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи /Лаб/	4	6	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
1.22	Паштеты /Лек/	4	1	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
1.23	Закуски из яиц и творога /Лек/	4	1	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
1.24	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации). /Ср/	4	8	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3
1.25	Технологические расчеты при приготовлении паштетов, закусок из яиц и творога /Пр/	4	4	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3
1.26	Закуски для банкетов "фуршет" и "коктейль" /Лек/	4	2	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
1.27	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации). /Ср/	4	8	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3
1.28	Технологические расчеты при приготовлении закусок для банкетов "фуршет" и "коктейль" /Пр/	4	4	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3
1.29	Основы технологии охлажденной и замороженной кулинарной продукции в предприятиях питания /Лек/	4	4	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
1.30	Холодные супы /Лек/	4	2	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
1.31	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации). /Ср/	4	3	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1
1.32	Промежуточная аттестация (Экзамен) /КЭ/	4	0,3	ИД-3.ОПК -4 ИД- 2.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1 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	Васюкова А.Т.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: Практическое пособие	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л1.2	Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2021
<b>7.1.2. Дополнительная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Пасько О. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2022
Л2.2	Джабоева А.С., Тамова М. Ю.	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2021
<b>7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)</b>			
Э 1	Образовательная платформа «Юрайт»		
Э 2	Электронно-библиотечная система znanium		
Э 3	Электронно-библиотечная система Лань		
<b>7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>			

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

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Федеральный портал "Российское образование"

### 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

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.

Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.

№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Кабинет № 39, площадь – 80,8 м2. Оборудование:

- 1) Аудиокассетная консоль (1 шт.)
- 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)

Учебная мебель:

- 1) Скамья откидная с пюпитром
- 2) Стол руководителя
- 3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером

Для проведения лабораторных работ № 2.216 Лаборатория "Учебный кулинарный цех".

Оборудование:

1. Параконвектомат с подставкой из нерж. стали;
2. Производственные столы – 8 шт.;
3. Моечные ванны – 6 шт.;
4. Весы настольные – 3 шт.;
5. Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт
6. Миксеры планетарные – 3 шт.;
7. Холодильные шкафы– 3 шт.;
8. Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые.

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.

Общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный.

Склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул.

Дегустационная зона №1:  
стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющие.

Дегустационная зона №2:  
стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющая гардеробная: вешалка, стулья.



Учебная мебель:

1. Стол для преподавателя – 1 шт.;
2. Стул для преподавателя – 1 шт.

## 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 написание конспекта 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 кафедр 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 холодной кулинарной продукции

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><b>Знать:</b> базовые технологии производства продукции общественного питания;</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять технологический процесс на разных этапах производства продукции общественного питания;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки технологической документации, основными технологическими расчетами.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи), Защита реферата</i></p>
<i>ПК-1</i>	<i>ИД-2.ПК-1</i>	<p><b>Знать:</b> требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции;</p> <p><b>Уметь:</b> проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p><b>Владеть:</b> проведением испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> <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

##### Тесты

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

Примеры тестов для контроля знаний

- Для приготовления заливного мяса и дичи используют:
  - желтое желе
  - светлое желе
  - прозрачное желе
  - коричневое желе
- Плотное рыбное желе называют:

- а) ландспигом
  - б) галантином
  - в) жульеном
  - г) студнем
3. Закусочные бутерброды называются:
- а) крутонами
  - б) канапе
  - в) сэндвичами
  - г) тартинками
4. Из ржаного хлеба в виде ромбиков размером  $3 \times 4$  см и толщиной 1 см удаляют середину так, чтобы получилось углубление. В это углубление кладут разные продукты, часто заливают их соусом, посыпают тертым сыром и запекают. Так готовят:
- а) крутоны
  - б) канапе
  - в) сэндвичи
  - г) тартинки
5. Холодные супы хранят при температуре:
- а) не выше  $40^{\circ}\text{C}$
  - б) не выше  $14^{\circ}\text{C}$
  - в) не выше  $5^{\circ}\text{C}$
  - г) от 0 до  $2^{\circ}\text{C}$
6. Данный холодный суп не готовится на основе кваса:
- а) окрошка
  - б) свекольник
  - в) ботвинья
  - г) щи зеленые
7. Набор продуктов, включающий масло растительное, яичные желтки, горчицу, уксус, сахар, соль, перец, используется для приготовления:
- а) заправки для салатов
  - б) заправки горчичной
  - в) майонеза
  - г) горчицы
8. Содержание жира в натуральном майонезе составляет:
- а) 77 %
  - б) 25 %
  - в) 68 %
  - г) 45 %
9. Продолжительность хранения майонеза собственного производства в холодильнике составляет:
- а) 1–2 сут.
  - б) 6–7 сут.
  - в) 15 сут.
  - г) 30 сут.
10. Отличительной особенностью соуса майонез равигог является наличие в составе:
- а) огурцов маринованных
  - б) мясного желе
  - в) зелени петрушки, укропа, эстрагона
  - г) лука-шалота
11. Соус хрен относится к группе:
- а) соусов на уксусе
  - б) масляных смесей
  - в) соусов на растительном масле
  - г) яично-масляных соусов
- .....

**Критерии оценивания:**

$$A$$
$$K = \text{-----};$$

где: К – коэффициент усвоения,  
 А – число правильных ответов,  
 Р – 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. Каким требованиям должен отвечать соус, выбранный для приготовления блюда?  
 Выберите один или несколько правильных ответов  
 соус должен быть обязательно однородной консистенции  
 соус должен гармонировать со вкусом и удачно сочетаться с текстурой блюда  
 соус должен приготавливаться заранее  
 соус должен соответствовать технике приготовления основного ингредиента  
 Баллов: 1
2. Какие основные компоненты входят в состав соуса гуакамоле?  
 Выберите один или несколько правильных ответов  
 майонез  
 перец красный  
 авокадо  
 сок лайма
3. Как называется соус, являющийся основой для приготовления многих мясных соусов?  
 Выберите один правильный ответ  
 тартар  
 табаско  
 демиглас  
 терияки  
 Баллов: 1
4. Расположите технологический процесс приготовления соуса сальса из красных перцев в правильной последовательности.  
 Расставьте в правильном порядке
  - перцы слегка смазывают маслом, обжаривают их на гриле, пока кожица не почернеет и не вздуется
  - опускают обуглившиеся перцы в ледяную воду, быстро охлаждают и снимают кожицу
  - нарезают перцы пополам, удаляют плодоножку, семена и внутренние белые перегородки; нарезают перцы на длинные тонкие полоски
  - затем рубят их как можно мельче, до пюреобразной консистенции; добавляют лук-шалот, тимьян и базилик, приправляют солью и перцем по вкусу
  - вливают оливковое масло и лимонный сок; аккуратно перемешивают с полосками желтого перца
 Баллов: 2
5. Для какого блюда лучше всего подходит икорное масло?  
 Выберите один правильный ответ  
 овощи тушеные  
 бефстроганов  
 курица гриль  
 морской язык на гриле  
 Баллов: 1
6. Какой регион является родиной чатни?

Выберите один правильный ответ  
Северный Китай  
Южная Америка  
Африка  
Восточная Индия  
Баллов: 1

7. Что необходимо для приготовления хрустящей паутины для декорирования соусов?

Выберите один правильный ответ

- листовую зелень, белок, желток, муку, соль и сахар перебить до однородной массы блендером, процедить, залить в сифон и заправить 2-мя баллонами N<sub>2</sub>O
- смешать воду с подсолнечным маслом и мукой до однородного состояния; вылить тонким слоем на холодную сковороду и обжарить на слабом нагреве до хруста
- альгинат растворить в воде при помощи блендера; измельчить блендером перец, воду, крем сыр и текстуру глюконат до однородной консистенции

Баллов: 1

8. Как называется основной физико-химический процесс, происходящий при приготовлении соуса майонез?

Выберите один правильный ответ

- пенообразование
- денатурация
- эмульгирование
- меланоидинообразование

Баллов: 1

9. Какие основные ингредиенты соуса винегрет?

Выберите один или несколько правильных ответов

- свежие овощи
- ароматизированные масла
- уксус
- майонез

Баллов: 1

10. Что относится к соусам промышленного производства?

Выберите один или несколько правильных ответов

- соус пена — эспум
- соус винегрет
- табаско
- Вустшерский соус

Баллов: 1

11. Выберите ингредиенты, наиболее подходящие для приготовления роллов в рисовой бумаге с овощами?

Выберите один или несколько правильных ответов

- яйца
- рисовая бумага
- васаби
- морковь
- лайм
- перец красный

Баллов: 1

12. Расположите технологический процесс приготовления салата с креветками карри в правильной последовательности.

Расставьте в правильном порядке

- креветки отваривают в подсоленной воде
- ананас очищают и нарезают небольшими кубиками
- соединяют креветки, салатный микс, кубики ананаса
- солят, перчат
- выкладывают на тарелку и поливают соусом карри

Баллов: 2

13. Расположите технологический процесс приготовления салата из битых огурцов с кешью и кинзой в правильной последовательности.

Расставьте в правильном порядке

- огурцы моют и отбивают тыльной стороной ножа, затем нарезают брусочками
- чеснок мелко режут, кинзу крупно рубят
- перемешивают огурец, кинзу и чеснок в салатнике
- смешивают классический соевый соус, кунжутное масло, уксус и сахар
- заправляют салат соусом, добавляют орехи кешью и еще раз перемешивают
- добавляют нарезанные кружочками перец чили (по желанию) и подают

Баллов: 2

14. В какой стране искусство приготовления салатов достигло наивысшего расцвета?

Выберите один правильный ответ

в Италии

в Германии

во Франции

в Испании

Баллов: 1

15. В классической технологии все многообразие салатов можно условно разделить на салаты:

Выберите один или несколько правильных ответов

из квашеных овощей

из сырых овощей

из маринованных овощей

из вареных овощей

из соленых овощей

из жареных овощей

Баллов: 1

16. Какую траву применяют для приготовления соуса айоли?

Выберите один правильный ответ

шалфей

шафран

петрушка

орегано

Баллов: 1

17. Расположите технологический процесс приготовления салата с креветками, манго и авокадо в правильной последовательности.

Расставьте в правильном порядке

креветки отваривают в подсоленной воде

авокадо нарезают пополам; удаляют косточки

аккуратно извлекают мякоть из каждой половинки авокадо, кожуру не выбрасывают

мякоть нарезают кубиками, сбрызгивают соком лайма

манго и помидор нарезают кубиками

лук нарезают тонкими кольцами, петрушку мелко рубят

соединяют все ингредиенты и перемешивают

добавляют экзотический соус с имбирем и ананасом, солят и перчат

Баллов: 2

18. За сколько времени до окончания жарки добавляют кунжут при приготовлении теплого салата с лососем терияки?

Выберите один правильный ответ

за 2 мин

за 5 мин

за 3 мин

за 1 мин

Баллов: 1

19. Расположите технологический процесс приготовления овощного салата с брынзой и острым соусом в правильной последовательности.

Расставьте в правильном порядке

- смешивают оливковое масло с сушеным орегано



- нарезают помидоры небольшими дольками, огурцы и сыр — кубиками, лук — тонкими полукольцами
- нарезанные овощи, оливки поливают заправкой и слегка перемешивают, чтобы не помять сыр
- сбрызгивают острым соусом и подают

Баллов: 2

20. Что в переводе с итальянского означает «салат»?

Выберите один правильный ответ

- вкусное
- сладкое
- кислое
- соленое

Баллов: 1

21. Как называется арабский вариант сэндвича?

Выберите один правильный ответ

- левант
- дёнёр-кебаб
- кубано
- бургер

Баллов: 1

22. Маленькие закусочные бутерброды относят к группе банкетных или фуршетных закусок.

Какова должна быть их длина или диаметр?

Выберите один правильный ответ

- 3,5—4,5 см
- 4,5—5,5 см
- 5,5—6,5 см
- 2,5—3,5 см

Баллов: 1

23. В первоначальном варианте это были только сладкие десерты со всевозможными кремами, джемами и ягодами, но современная гастрономическая отрасль не стоит на месте: получили распространение изделия из слоеного теста с разнообразными начинками (овощными, мясными, рыбными и т. д.). Как они называются?

Выберите один правильный ответ

- мильфей
- канапе
- сэндвичи
- крутоны

Баллов: 1

24. Что такое карпаччо?

Выберите один правильный ответ

- это однородный фарш из мяса, грибов, дичи, овощей или печени, приготовленный особым образом
- салат из свежих овощей и маринованного мяса
- блюдо из тонко нарезанных кусочков (слайсов) сырой говяжьей вырезки, приправленной соусом на основе майонеза
- сладкие десерты со всевозможными кремами, джемами и ягодами

Баллов: 1

25. Как называются всевозможные канапе, салаты на шпажках, небольшие порции сэндвичей и закусок, которые удобно брать без приборов — пальцами?

Выберите один правильный ответ

- мильфей
- тар-тар
- канапе
- фингер фуд

Баллов: 1

26. Что в переводе с французского означает «мильфей»?

Выберите один правильный ответ

бутерброд  
1000 листов

еда

закуска

Баллов: 1

27. Какой формы нарезают ломтик хлеба для приготовления крутона-муаль?

Выберите один правильный ответ

круг

большие куски

квадрат

ромбик

Баллов: 1

28. Что является основной особенностью приготовления террина?

Выберите один правильный ответ

запекание в огнеупорной прямоугольной форме

сырые ингредиенты, нарезанные ломтиками

использование слоеного теста

использование только рыбы для его приготовления

Баллов: 1

29. При какой температуре выпекают паштет в тесте?

Выберите один правильный ответ

160 °C

220 °C

200 °C

180 °C

Баллов: 1

30. Как называются горячие бутерброды?

Выберите один правильный ответ

крутоны

канапе

тартинки

сэндвичи

Баллов: 1

31. Какие части тела омаров и лангустов используют в пищу?

Выберите один или несколько правильных ответов

полностью целиком весь морепродукт

только панцирь

мякоть клешней

мякоть шеек

Баллов: 1

32. В качестве желирующего вещества используют желатин. Сколько берут желатина, несмотря на то что в бульоне содержится до 3,2 % глютина?

Выберите один правильный ответ

2 % массы бульона

6 % массы бульона

4 % массы бульона

5 % массы бульона

Баллов: 1

33. Из каких морепродуктов готовят заливные блюда?

Выберите один или несколько правильных ответов

из отварных кальмаров

из крабов

из устриц

из вареной рыбы

Баллов: 1

34. Сколько времени необходимо выдержать в маринаде морскую капусту для ее готовности (маринованная морская капуста)?

Выберите один правильный ответ

11—12 ч

5—7 ч

3—4 ч

8—10 ч

Баллов: 1

35. Перед осветлением в бульон можно добавлять уксус. Какова должна быть его концентрация в бульоне?

Выберите один правильный ответ

0,45 %

0,35 %

0,15 %

0,25 %

Баллов: 1

36. Сушеную морскую капусту перебирают и замачивают в холодной воде в течение 10—12 ч. Сколько необходимо взять для этого воды?

Выберите один правильный ответ

на 1 кг капусты 3—4 л воды

на 1 кг капусты 1—2 л воды

на 1 кг капусты 5—6 л воды

на 1 кг капусты 7—8 л воды

Баллов: 1

37. Можно приготовить желе из чешуи. Для этого чешую рыбы, плавательные пузыри хорошо промывают, заливают бульоном и варят при слабом кипении около 2—3 ч. Сколько чешуи нужно взять для приготовления 1 кг рыбного желе?

Выберите один правильный ответ

1 кг чешуи на 1 кг желе

1,5 кг чешуи на 1 кг желе

3 кг чешуи на 1 кг желе

2 кг чешуи на 1 кг желе

Баллов: 1

38. Соотнесите закуски из нерыбных морепродуктов со способом их подачи к столу.

Соедините элементы попарно.

Ответ

кальмары можно подавать с горчичной заправкой, под красным маринадом, добавлять в винегреты и салаты или делать из них заливное

омары и лангусты можно подавать их под майонезом

устрицы подают в ней на салфетке с кусочками пищевого льда

креветки подают как закуску к пиву, из их шеек готовят заливное, салаты или подают их под майонезом

Баллов: 2

39. Когда желательно проводить осветление рыбного бульона?

Выберите один правильный ответ

после процеживания готового бульона

до внесения желатина

после внесения желатина

рыбный бульон лучше не осветлять

Баллов: 1

40. Сколько рыбных пищевых отходов необходимо взять для получения 1 кг рыбного желе (ланспи́га)?

Выберите один правильный ответ

1 кг рыбных пищевых отходов

0,5 кг рыбных пищевых отходов

1,5 кг рыбных пищевых отходов

2 кг рыбных пищевых отходов

Баллов: 1

41. Как называется блюдо из говядины, жаренной крупным куском?

Выберите один правильный ответ

- ростбиф
  - шницель
  - бифштекс
  - антрекот
- Баллов: 1

42. Подготовленную фаршированную курицу заливают холодным бульоном, доводят до кипения и варят при слабом кипении. Сколько продолжается период варки курицы?

Выберите один правильный ответ

- 1—1,5 ч
- 0,5—1 ч
- 2—2,5 ч
- 1,5—2 ч

Баллов: 1

43. Под каким углом держат нож при нарезании очищенного от кожи отварного языка?

Выберите один правильный ответ

- 30°
- 90°
- 45°
- 60°

Баллов: 1

44. Заливные блюда готовят из мясных продуктов, нарезанных порционными или мелкими кусками. Желе может быть светлым или темным. Для приготовления каких заливных блюд используют светлое желе?

Выберите один или несколько правильных ответов

- из говядины
- из телятины
- из домашней птицы
- из поросят
- из дичи

Баллов: 1

45. До какой температуры подогревают воду в сотейнике при приготовлении куриного рулета?

Выберите один правильный ответ

- до 60 °С
- до 70 °С
- до 100 °С
- до 80 °С

Баллов: 1

46. Какие продукты подходят для подачи к мелкой дичи в холодном виде?

Выберите один или несколько правильных ответов

- вареный картофель
- зеленый горошек
- маринованные фрукты
- соленые овощи
- спаржа
- моченая брусника

Баллов: 1

47. Что не используют при приготовлении курицы галантин?

Выберите один правильный ответ

- яйца
- зеленый горошек
- молоко
- мускатный орех

Баллов: 1

48. Что используют для приготовления заливных мясных блюд?

Выберите один или несколько правильных ответов

- лопаточные части

рубцы  
путовой сустав  
головы

Баллов: 1

49. Сколько часов варят поросят для приготовления холодных блюд?  
Выберите один правильный ответ  
около 0,5 ч  
около 1 ч  
около 2 ч  
около 1,5 ч  
Баллов: 1
50. Сколько процентов коллагена при варке бульона из свиной кожи переходит в глютин?  
Выберите один правильный ответ  
70 %  
50 %  
60 %  
40 %  
Баллов: 1
51. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:  
а) при 10 °С;  
б) -18 °С;  
в) 2 °С?
52. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:  
а) кальмары, морской огурец;  
б) омары, лангусты, креветки;  
в) крабы, морской гребешок, осьминоги?
53. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:  
а) филе с кожей;  
б) филе с кожей и костями;  
в) порционный кусок (кругляш);  
г) рыбу в целом виде (мелкую) ?
54. Горячие закуски отличаются от горячих блюд:  
а) бóльшим весом  
б) более нежным вкусом  
в) более острым вкусом  
г) наличием гарнира

### Критерии оценивания:

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

где: К – коэффициент усвоения,  
А – число правильных ответов,  
Р – 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. Классификация закусок и холодных блюд.
2. Чем отличаются закуски от холодных блюд?
3. Чем отличаются горячие закуски от горячих блюд?
4. Какие требования необходимо соблюдать при изготовлении закусок и холодных блюд?

5. В чем заключается подготовка гастрономических и других продуктов для бутербродов?
  6. Классификация бутербродов, их характеристика.
  7. Перечислите закуски с использованием различных видов теста. Дайте их характеристику.
  8. Назовите ассортимент салатов с картофелем. Дайте их характеристику.
  9. Назовите ассортимент салатов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Дайте их характеристику.
  10. Что представляют собой теплые салаты?
  11. Назовите ассортимент и приведите технологию приготовления салатов коктейлей.
  12. Назовите ассортимент и приведите технологию приготовления закусок из овощей и грибов.
  13. Назовите ассортимент и приведите технологию приготовления закусок и холодных блюд из рыбы.
  14. Назовите ассортимент и приведите технологию приготовления закусок и холодных блюд из мяса и птицы.
  15. Какова особенность приготовления горячих закусок?
  16. Что представляют собой закуски: тапенады, тапасы, карпаччо, тартар, тимбалы, террины?
  17. Перечислите ассортимент закусок для банкетов «фуршет» и «коктейль».
  18. В чем особенность приготовления горячих закусок «фондю»?
- .....

#### **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 <sup>1</sup>	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	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. Студент 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>	+		

<sup>1</sup> 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"> <li>1) полноту и правильность ответа;</li> <li>2) степень осознанности, понимания изученного;</li> <li>3) языковое оформление ответа.</li> </ol> <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</li> <li>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</li> <li>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</li> </ol> <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"> <li>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</li> <li>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</li> <li>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</li> </ol> <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. <b><u>Новизна текста:</u></b> 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. <b><u>Степень раскрытия сущности вопроса:</u></b> 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). <b><u>Обоснованность выбора источников:</u></b> 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.). <b><u>Соблюдение требований к оформлению:</u></b> 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><b>«Удовлетворительно»</b> – 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><b>«Неудовлетворительно»</b> – 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><b>5 (Отлично) «Зачтено»</b> 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><b>4 (Хорошо) «Зачтено»</b> 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><b>3 (Удовлетворительно) «Зачтено»</b> 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><b>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено»</b> 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	Значение холодных блюд и закусок в питании и их классификация	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	5	0-2	3	3-4	4-5
2	Холодные соусы, заправки	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	5	0-2	3	3-4	4-5
3	Салаты и винегреты	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
4	Канаше, бутерброды	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	5	0-2	3	3-4	4-5
5	Закуски с использованием различных видов теста	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
6	Закуски из овощей и грибов	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
7	Закуски и холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
8	Закуски и холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
9	Паштеты	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	5	0-2	3	3-4	4-5
10	Закуски из яиц и творога	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
11	Закуски для банкетов "фуршет" и "коктейль"	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
12	Основы технологии охлажденной и замороженной кулинарной продукции в предприятиях питания	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	5	0-2	3	3-4	4-5
13	Холодные супы	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	Т У	5	0-2	3	3-4	4-5
	<b>Экзамен</b>	ИД-3.ОПК4, ИД-2.ПК-1	<b>Э</b>	<b>100</b>	<b>0-60</b>	<b>61-75</b>	<b>76-85</b>	<b>86-100</b>

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