

# 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).52

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## Технология горячей 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:
в том числе:		экзамены 5
аудиторные занятия	74	
самостоятельная работа	79	
часов на контроль	26,7	

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	15			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	74	74	74	74
Контактная работа	74,3	74,3	74,3	74,3
Сам. работа	79	79	79	79
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:

от преподавателя 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. Юрид

Зав. профилирующей кафедрой  
Юрид / Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета  
А.И. Сервантис / Сервантис А.И.

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

Декан А. / Александр Д.И.  
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 массового изготовления и специализированных продуктов питания;

**Уметь:**

осуществлять технологический процесс на разных этапах производства продукции общественного питания.

**Владеть:**

навыками разработки технологической документации, основными технологическими расчетами.

**ИД-1.ПК-2: Способен осуществлять контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению**

**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 и безопасности 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 горячей кулинарной продукции.
<b>2.3 Владеть:</b>	
2.3.1	проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
2.3.2	рациональными способами эксплуатации оборудования;
2.3.3	навыками разработки технологической документации, основными технологическими расчетами.

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

Цикл (раздел) ООП:	К.М.02
<b>3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>	
3.1.1	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.1.2	Пищевая микробиология
3.1.3	Технология кулинарных полуфабрикатов

3.1.4	Товароведение продовольственных товаров
3.1.5	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.2.2	Производственная практика: Технологическая практика
3.2.3	Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания
3.2.4	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.2.5	Организация обслуживания в индустрии питания
3.2.6	Основы проектирования предприятий общественного питания
3.2.7	Управление качеством на предприятии общественного питания
3.2.8	Управление предприятием общественного питания
3.2.9	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2.10	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.11	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.12	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.13	Технология десертов и напитков
3.2.14	Технология и организация диетического питания
3.2.15	Технология и организация дошкольного и школьного питания
3.2.16	Технология функциональных продуктов питания

**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>)	5 (3.1)		Итого	
	Неделя			
	15			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	74	74	74	74
Контактная работа	74,3	74,3	74,3	74,3
Сам. работа	79	79	79	79
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)
	<b>Раздел 1. Технология супов</b>					
1.1	Значение супов в питании и их классификация. Технология бульонов. Подготовка компонентов (заготовок) для супов. Заправочные супы /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	

1.2	Технологические расчеты при приготовлении бульонов и заправочных супов /Пр/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.3	Протертые супы. Прозрачные супы. Гарниры, пирожки, гренки к бульонам. Мучные гарниры. Супы на основе молочных продуктов. Супы разных регионов мира. Требования к качеству супов /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.4	Технологические расчеты при приготовлении потертых супов, прозрачных супов /Пр/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.5	Лабораторная работа 2. Приготовление бульонов и супов /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.6	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	5	12	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
<b>Раздел 2. Технология соусов</b>						
2.1	Значение соусов в питании и их классификация. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Мясные соусы /Лек/	5	1	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.2	Рыбные соусы. Грибные соусы /Лек/	5	1	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.3	Молочные соусы (на мучной основе). Сметанные соусы. Масляные и яично-масляные соусы. Соусы (безмучные) на основе молочных продуктов /Лек/	5	1	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.4	Соусы на растительной основе. Национальные соусы. Соусы промышленного производства. Требования к качеству соусов /Лек/	5	1	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.5	Технологические расчеты при приготовлении соусов /Пр/	5	4	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.6	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	5	10	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
<b>Раздел 3. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ</b>						
3.1	Значение овощных блюд в питании и их классификация. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
3.2	Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда из запеченных и запеченных овощей. Блюда из грибов. Требования к качеству блюд из овощей /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
3.3	Технологические расчеты при приготовлении блюд и гарниров из овощей /Пр/	5	4	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	

3.4	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	5	8	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
	<b>Раздел 4. КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ. ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ БЛЮД.</b>					
4.1	Характеристика сырья. Физико-химические процессы при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда и гарниры из круп. Блюда и гарниры из бобовых. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Мучные блюда. Технология приготовления и требования к качеству мучных блюд. /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
4.2	Технологические расчеты при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. /Пр/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
4.3	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	5	8	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
	<b>Раздел 5.ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА</b>					
5.1	Блюда из яиц и творога /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
5.2	Технологические расчеты при приготовлении блюд из яиц и творога /Пр/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
	<b>Раздел 6.ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ</b>					
6.1	Значение рыбных блюд в питании и их классификация. Физико- химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Блюда из отварной рыбы и припущенной рыбы /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
6.2	Блюда из жареной рыбы и тушеной рыбы /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
6.3	Блюда из запеченной рыбы. Блюда из рубленой рыбы /Лек/	5	1	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
6.4	Блюда из нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд /Лек/	5	1	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
6.5	Технологические расчеты при приготовлении блюд из рыбы и нерыбного водного сырья /Пр/	5	4	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
6.6	Лабораторная работа. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
6.7	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	5	14	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	

	<b>Раздел 7.ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ</b>				
7.1	Значение мясных блюд в питании и их классификация. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Блюда из отварного, припущенного мяса и субпродуктов /Лек/	5	1	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
7.2	Блюда из жареного мяса и субпродуктов. (Мясо, жаренное крупными кусками. Мясо и субпродукты, жаренные порционными и мелкими кусками) /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
7.3	Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Блюда из запеченного мяса и субпродуктов /Лек/	5	1	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
7.4	Блюда из рубленого мяса. Блюда из натуральной рубки. Блюда из котлетной массы. Блюда из мяса промысловых животных. Требования к качеству мясных блюд /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
7.5	Технологические расчеты при приготовлении блюд из мяса и субпродуктов /Пр/	5	6	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
7.6	Лабораторная работа 8. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
7.7	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	5	17	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
	<b>Раздел 8.ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА</b>				
8.1	Значение блюд в питании и их классификация. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика /Лек/	5	1	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
8.2	Блюда из жареной птицы, дичи и кролика. Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика /Лек/	5	1	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
8.3	Технологические расчеты при приготовлении блюд из мяса и субпродуктов /Пр/	5	4	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
8.4	Лабораторная работа. Приготовление блюд из птицы, дичи и кролика /Лаб/	5	2	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
8.5	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	5	10	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3
8.6	Промежуточная аттестация: экзамен /КЭ/	5	0,3	ИД-1.ПК-2 ИД-3.ОПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 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.



<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>			
<b>7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)</b>			
<b>7.1.1. Основная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А.Т., Славянский А. А.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020
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	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		
<b>7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b>			
7.4.1	Федеральный портал "Российское образование"		
7.4.2	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф		
<b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)</b>			
<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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Аудисменная консоль (1 шт.)</li> <li>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)</li> </ol> <p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Скамья откидная с пюпитром</li> <li>2) Стол руководителя</li> <li>3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером</li> </ol> <p>Для проведения лабораторных работ № 2.216 Лаборатория "Учебный кулинарный цех".</p> <p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Параконвектомат с подставкой из нерж. стали;</li> <li>2. Производственные столы – 8 шт.;</li> <li>3. Моечные ванны – 6 шт.;</li> <li>4. Весы настольные – 3 шт.;</li> <li>5. Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт</li> <li>6. Миксеры планетарные – 3 шт.;</li> <li>7. Холодильные шкафы– 3 шт.;</li> <li>8. Стеллажи из нерж. стали 4-х уровневые.</li> </ol> <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>			

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 нержавеющей.  
Дегустационная зона №2:  
стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей 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 обучающимся 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 горячей 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>Организационно-управленческой</i>	ПК-2. Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1.ПК-2 Способен осуществлять контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению

## 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-2</i>	<i>ИД-1.ПК-2</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 и безопасности 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-2 (ИД-1)*

#### 4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

##### Тесты

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

Примеры тестов и вопросов для самоподготовки для контроля знаний

##### Тема: Технология супов

1. Температура подачи горячих супов:
  - а) не ниже 85 °С
  - б) не ниже 75 °С

- в) не ниже 95 °С
  - г) 55–65 °С
2. Отвар, полученный при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы, называется:
- а) бульоном
  - б) студнем
  - в) заливным
  - г) супом
3. Продолжительность варки бульона из свиных костей:
- а) 3–4 ч
  - б) 1–2 ч
  - в) 2–3 ч
  - г) 5–6 ч
4. Для приготовления бульона из птицы не используют:
- а) головы
  - б) лапки
  - в) шеи
  - г) кости
5. Для приготовления отвара из 1 кг сушеных грибов берут следующее количество воды:
- а) 20 л
  - б) 3 л
  - в) 15 л
  - г) 7 л
6. К особенностям приготовления заправочных супов не относится:
- а) варят супы при слабом кипении
  - б) бульоны готовят с использованием оттяжек
  - в) в супы вводят пшеничную муку
  - г) морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют
7. В детском и диетическом питании широко распространены и рекомендуются следующие виды супов:
- а) холодные супы
  - б) пюреобразные супы
  - в) заправочные супы
  - г) сладкие супы
8. Кости свинокоченостей не входят в рецептуру супа:
- а) щи суточные
  - б) борщ флотский
  - в) супы с бобовыми
  - г) щи уральские
9. Пассерованные овощи закладывают в борщи:
- а) за 20 мин до готовности
  - б) за 5 мин до готовности
  - в) за 10–15 мин до готовности
  - г) вместе с капустой
10. Подготовленные соленые огурцы для рассольника:
- а) бланшируют
  - б) припускают
  - в) пассеруют
  - г) брезируют
11. В рецептуру какой солянки обязательно входит картофель?
- а) солянка домашняя
  - б) солянка сборная мясная
  - в) солянка по-казански
  - г) солянка рыбная
12. Картофель для супов картофельных нарезают:
- а) бочонками, брусочками, кубиками
  - б) дольками, кубиками, ломтиками

- в) дольками, ломтиками, кружочками
  - г) дольками, брусочками, кубиками
13. В состав супа харчо обязательно входит следующая крупа:
- а) овсяная
  - б) рисовая
  - в) перловая
  - г) гречневая
14. Молочные супы реализуют в течение:
- а) 30–40 мин
  - б) 15–20 мин
  - в) 90–120 мин
  - г) 3–4 ч
15. Продолжительность приготовления молочных супов дроблеными крупами составляет:
- а) 20–25 мин
  - б) 60–90 мин
  - в) 120 мин
  - г) 10–15 мин
16. Супы-биски — пюреобразные супы, приготовленные:
- а) из лука
  - б) куриной печени
  - в) ракообразных
  - г) шпинатных и салатных овощей
17. Для повышения пищевой ценности и улучшения вкуса супов-пюре не используют:
- а) яично-молочную смесь (льезон)
  - б) топленый жир
  - в) горячее молоко
  - г) сливки
18. Прозрачные бульоны получают путем осветления обыкновенного бульона и насыщения его экстрактивными веществами. Этот способ называют:
- а) экстракцией
  - б) концентрированием
  - в) фильтрованием
  - г) оттягиванием
19. Для сохранения цвета свеклы при ее припускании необходимо добавить:
- а) щавелевую кислоту
  - б) сахарный раствор
  - в) уксусную кислоту
  - г) солевой раствор
20. Разновидностью мясного прозрачного бульона является:
- а) борщок
  - б) щи зеленые
  - в) борщ холодный
  - г) ботвинья
21. Дьябли — это:
- а) пшеничный хлеб без корок, обжаренный без жира в тостерах
  - б) пшеничный хлеб без корок, нарезанный тонкими ломтиками, посыпанный тертым сыром, сбрызнутый маслом и запеченный на противнях в жарочном шкафу
  - в) пшеничный хлеб, обжаренный на масле с обеих сторон и смазанный тертым сыром, томатной пастой, желтками, маслом и красным перцем
  - г) шарики из заварного теста
22. Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре:
- а) 60–65 °С
  - б) 50–55 °С
  - в) 85–90 °С
  - г) 15–20 °С

23. К сладким супам не относится:
- а) суп из цитрусовых
  - б) суп-пюре из тыквы
  - в) суп-пюре из сушеных плодов
  - г) суп из ревеня, кураги и яблок

Контрольные вопросы:

1. Роль супов в здоровом питании.
2. По каким признакам классифицируют супы?
3. Какова температура подачи горячих и холодных супов?
4. Чем обусловлена пищевая ценность бульонов?
5. Почему при варке бульонов с их поверхности снимают пену и жир?
6. Какова причина помутнения бульонов при варке?
7. Назовите виды супов, входящих в группу заправочных.
8. Какие заготовки делают для супов?
9. Назовите общие правила варки заправочных супов.
10. Назовите характерные особенности щей, борщей, рассольников, солянок.
11. С какой целью при тушении свеклы вводят уксус?
12. Какова технологическая схема приготовления солянок?
13. Назовите технологическую схему приготовления протертых супов.
14. При помощи каких технологических приемов получают прозрачные бульоны (мясные, рыбные, из птицы)?
15. Назовите ассортимент супов на молочной основе.
16. Назовите ассортимент холодных супов.
17. С какой целью в сладкие супы вводят крахмал и как это делают?
18. Требования к качеству супов.

### Тема: Технология соусов

1. Соусы средней густоты используют:
  - а) для подачи к блюдам и тушения
  - б) фарширования
  - в) запекания
  - г) отваривания в них мясопродуктов
2. Соусы по цвету подразделяют:
  - а) на желтые и коричневые
  - б) белые и красные
  - в) красные и зеленые
  - г) белые и желтые
3. Для приготовления соусов используют:
  - а) муку пшеничную высшего и 1-го сортов
  - б) муку ржаную обдирную и обойную
  - в) муку пшеничную 2-го и 3-го сортов
  - г) муку ржаную сеяную и пшеничную крупчатку
4. Вино перед введением в соус:
  - а) процеживают
  - б) отстаивают
  - в) разбавляют водой
  - г) кипятят
5. Кости для приготовления коричневого бульона обжаривают при температуре:
  - а) 240–250 °С
  - б) 120–130 °С
  - в) 180–190 °С
  - г) 160–170 °С
6. Концентрированный бульон для приготовления соусов называется:
  - а) пашот
  - б) фюме



- в) фламбе
  - г) соте
7. Для приготовления белой мучной пассеровки муку пассеруют при температуре:
- а) 180–190 °С
  - б) 130–150 °С
  - в) 110–120 °С
  - г) 85–95 °С
8. Соус красный с вином называется:
- а) божоле
  - б) мадера
  - в) бордо
  - г) бароло
9. Соус красный с луком и грибами (охотничий) подают:
- а) к натуральным жареным котлетам
  - б) жареной колбасе и сосискам
  - в) жареной и отварной свинине
  - г) филе, лангетам, биточкам
10. Соус, который готовится с добавлением яично-масляного лезона, называется:
- а) миротон
  - б) роббер
  - в) тартар
  - г) сюррем
11. Соус томатный с овощами (бордоский) относится:
- а) к смесям масляным
  - б) грибным соусам
  - в) рыбным соусам
  - г) яично-масляным соусам
12. Для приготовления 1 л густого молочного соуса добавляют пшеничной муки:
- а) 130 г
  - б) 100 г
  - в) 75 г
  - г) 150 г
13. К яично-масляным соусам не относится:
- а) муслин
  - б) тартар
  - в) мутар
  - г) беарнез
14. В яично-масляные соусы (на 1 кг соуса) добавляют лимонную кислоту в количестве:
- а) 30–35 г
  - б) 1–2 г
  - в) 5–6 г
  - г) 15–20 г
15. Соус голландский представляет собой однородную систему типа:
- а) суспензия
  - б) коллоидный раствор
  - в) эмульсия
  - г) вязкий золь
16. Оптимальная температура масла для эмульгирования:
- а) 28–30 °С
  - б) 45–47 °С
  - в) 95–97 °С
  - г) 16–18 °С
17. Для приготовления маслосырного соуса используется сорт сыра:
- а) моцарелла
  - б) дорблю
  - в) маасдам
  - г) рокфор

18. Масло зеленое подают:
  - а) к отварному картофелю, блинам, для приготовления бутербродов
  - б) бифштексам, антрекотам, рыбе жареной
  - в) блюдам из субпродуктов
  - г) для салатов и винегретов
19. К соусам промышленного производства относится:
  - а) греческий
  - б) охотничий
  - в) бордоский
  - г) южный
20. Продолжительность хранения горячих соусов на водяной бане при температуре до 80 °С составляет:
  - а) 1–2 ч
  - б) 7–8 ч
  - в) 3–4 ч
  - г) 12 ч

#### Контрольные вопросы

1. По каким признакам классифицируются соусы?
2. Особенности приготовления жидких основ для соусов.
3. Виды, способы приготовления, использования мучных пассеровок.
4. Цель пассерования муки.
5. Последовательность технологических операций при приготовлении красного основного соуса. Ассортимент производных соусов, особенности приготовления и использования.
6. Последовательность технологических операций при приготовлении белого основного соуса. Ассортимент производных соусов, особенности приготовления и использования.
7. Назовите ассортимент соусов на рыбном бульоне.
8. Как различаются молочные соусы на мучной основе по консистенции и назначению.
9. Какую структуру имеет голландский соус?
10. Назовите производные голландского соуса, особенности их приготовления и использования.
11. Дайте коллоидную характеристику соуса майонез.
12. Назовите производные соуса майонез, особенности их приготовления и использования.
13. Технология приготовления вспененных соусов, их использование.
14. Приведите технологию приготовления соусов на растительной основе, ассортимент, использование.
15. Требования к качеству соусов.

#### Тема: Технология блюд и гарниров из овощей и грибов

1. Размягчение тканей овощей обусловлено распадом:
  - а) альбуминов и глобулинов
  - б) глюкозы и фруктозы
  - в) протопектина и экстенсина
  - г) коллагена и эластина
2. Размягчение овощей замедляется:
  - а) в кислой среде
  - б) нейтральной среде
  - в) слабощелочной среде
  - г) сильнощелочной среде
3. Красную окраску свеклы обуславливают пигменты:
  - а) хлорофиллы
  - б) виолаксантины
  - в) бетанины
  - г) бетаксантины

4. На степень изменения окраски свеклы не оказывает влияние:
- а) температура нагревания
  - б) солнечный свет
  - в) рН среды
  - г) контакт с кислородом воздуха
5. К разрушению зеленой окраски овощей приводит следующий прием кулинарной обработки:
- а) варка в большом количестве воды
  - б) варка в посуде с открытой крышкой
  - в) варка в кипящей жидкости
  - г) варка на медленном огне с добавлением уксуса
6. К нагреванию наименее устойчив следующий витамин:
- а) витамин В1
  - б) витамин В6
  - в) витамин В2
  - г) витамин В9
7. При варке очищенных корнеплодов в воду переходит сухих веществ:
- а) 10–15 %
  - б) 30–45 %
  - в) 20–25 %
  - г) 60–65 %
8. Для варки 1 кг стручков фасоли, гороха, листьев шпината, спаржи, артишоков воды берут в количестве:
- а) 1–2 л
  - б) 3–4 л
  - в) 10–15 л
  - г) 5–6 л
9. Для припускания кабачки и тыкву нарезают размером:
- а)  $3 \times 3 \times 3$  см
  - б)  $1 \times 1 \times 1$  см
  - в)  $5 \times 5 \times 5$  см
  - г)  $7,5 \times 7,5 \times 7,5$  см
10. Образование румяной корочки при обжаривании овощей обусловлено:
- а) комплексобразованием сахаров
  - б) инверсией сахаров
  - в) карамелизацией сахаров
  - г) гидролизом сахаров
11. Для жарки овощей не используют следующую посуду:
- а) кроншели
  - б) сковороды
  - в) кокотницы
  - г) креманки
12. Для приготовления овощного рагу используют:
- а) основной красный соус
  - б) основной белый соус
  - в) молочный соус
  - г) сметанный соус
13. Блюдо “Кукуруза печеная” запекают при температуре:
- а) 180–200 °С
  - б) 250–270 °С
  - в) 230–250 °С
  - г) 300–350 °С

#### Контрольные вопросы

1. Какие физико-химические процессы, происходящие в овощах, обуславливают размягчение их тканей?

2. В чем суть ионно-обменной реакции перехода протопектина в пектин? Какие факторы влияют на ход процесса?
3. Как качество картофельного пюре связано с изменением крахмала и эластичностью клеточных оболочек?
4. От какого процесса зависит цвет корочки жареного картофеля?
5. Какой процесс обуславливает цвет лука, моркови при обжаривании?
6. В чем причина изменения цвета овощей, плодов, ягод с красно-фиолетовой окраской мякоти при тепловой обработке?
7. Почему зеленые овощи в процессе тепловой обработки буреют? Перечислите технологические приемы, способствующие сохранению цвета.
8. Какими формами в овощах представлена аскорбиновая кислота? Какая из них наиболее устойчива при кулинарной обработке?
9. От каких факторов зависят потери растворимых веществ при варке овощей?
10. От каких факторов зависят потери массы при жарке овощей (рассмотрите на примере картофеля)?
11. Технологические особенности варки различных овощей. Ассортимент блюд. Требования к качеству.
12. Технологические особенности жарки различных овощей основным способом. Ассортимент блюд. Требования к качеству.
13. Технологические особенности жарки различных овощей во фритюре. Ассортимент блюд. Требования к качеству.
14. Особенности приготовления и отпуска жареных изделий из овощных масс. Ассортимент. Требования к качеству.
15. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей. Ассортимент. Требования к качеству.
16. Технология приготовления блюд из тушеных овощей. Ассортимент. Требования к качеству.
17. Особенности приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей. Ассортимент блюд. Требования к качеству.
18. Особенности приготовления блюд из грибов. Ассортимент. Требования к качеству.

### **Тема: Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий**

1. К универсальным гарнирам относятся:
  - а) горох отварной
  - б) макароны отварные
  - в) рис отварной
  - г) каша гречневая
2. Данную крупу перед приготовлением не промывают:
  - а) манную
  - б) овсяную
  - в) рисовую
  - г) пшеничную
3. Продолжительность замачивания бобовых составляет:
  - а) 1–2 ч
  - б) 7–8 ч
  - в) 3–4 ч
  - г) 10–12 ч
4. Каши и макаронные изделия хранят при температуре 70–80 °С в течение:
  - а) 2 ч
  - б) 4 ч
  - в) 6 ч
  - г) 8 ч
5. Влажность вязких каш составляет:
  - а) 60–72 %
  - б) 83–87 %

- в) 73–78 %
  - г) 79–81 %
6. Для приготовления жидких каш берут на 1 кг крупы воды:
- а) от 3,2 до 3,7 л
  - б) от 4,2 до 5,7 л
  - в) от 1,5 до 2,4 л
  - г) от 6,1 до 8,3 л
7. Запеканки готовят:
- а) из рассыпчатых и вязких каш
  - б) рассыпчатых и жидких каш
  - в) жидких и вязких каш
  - г) рассыпчатых, вязких и жидких каш
8. Пудинги отличаются от запеканок тем, что в их состав включают:
- а) лимонную кислоту
  - б) взбитые белки яиц
  - в) горячий шоколад
  - г) фруктовую эссенцию
9. Из 1 кг сухих бобовых получается вареных:
- а) 1,8 кг
  - б) 3,2 кг
  - в) 5,6 кг
  - г) 2,1 кг

#### Контрольные вопросы

1. Охарактеризуйте пищевую ценность круп и бобовых.
2. Перечислите ассортимент круп, бобовых, используемых для приготовления блюд.
3. Какие физико-химические процессы происходят при подготовке круп и бобовых к тепловой обработке?
4. Перечислите способы подготовки бобовых к тепловой обработке.
5. При каком соотношении крупы и воды варят каши разной консистенции?
6. Какова причина размягчения круп при варке?
7. Как влияет толщина и состав клеточных стенок эндосперма круп на продолжительность варки?
8. Как изменяется масса круп при варке? Какова причина этих изменений?
9. Как изменяется содержание растворимых веществ при варке круп?
10. Что является причиной снижения растворимых веществ в кашах при остывании их и хранении в остывшем состоянии?
11. Какие блюда можно приготовить на основе вязких каш?
12. Каковы различия в приготовлении запеканок и пудингов?
13. Какие изменения претерпевают клеточные стенки бобовых при кулинарной обработке?
14. Назовите ассортимент блюд из бобовых.
15. Назовите ассортимент блюд из макаронных изделий?
16. Требования к качеству кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий.

#### **тема: Технология блюд из рыбы и нерыбного водного сырья**

1. В результате тепловой обработки рыбы не происходит:
  - а) изменение пищевой ценности продукта
  - б) изменение массы
  - в) затвердевание продукта
  - г) формирование вкуса и аромата
2. Рыбу варят:
  - а) при бурном кипении при 95–100 °С
  - б) при среднем кипении при 90–95 °С
  - в) при слабом кипении при 80–85 °С
  - г) без кипения при 80–90 °С
3. Время варки званьев севрюги составляет:
  - а) 35–45 мин

- б) 45–60 мин
- в) 30–35 мин
- г) 80–90 мин

4. Рыба жареная с лимоном называется:

- а) миньер
- б) орли
- в) грилье
- г) кольбер

5. Для отваривания морского гребешка на 1 л воды берут соли:

- а) 1–2 г
- б) 15–20 г
- в) 10–15 г
- г) 5–10 г

6. Продолжительность варки раков (среднего размера) составляет:

- а) 1–3 мин
- б) 5–7 мин
- в) 30–35 мин
- г) 12–15 мин

7. Как изменяются неполноценные белки рыбы под действием тепловой обработки:

- а) разрушаются;
- б) переходят в отвар;
- в) переходят в клейкое вещество глютин?

8. Почему при тепловой обработке рыба размягчается:

- а) происходит денатурация и коагуляция белка;
- б) коллаген переходит в глютин;
- в) вытапливается жир?

9. Каковы условия варки рыбы звеньями:

- а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы);
- б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
- в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой?

10. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:

- а) куски рыбы укладывают колеей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы);
- б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
- в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой?

11. Какой соус используют для приготовления рыбы, запеченной с картофелем по-русски:

- а) томатный;
- б) сметанный;
- в) молочный;
- г) паровой;
- д) белый?

12. Какая классификация рыбных блюд наиболее полная:

- а) отварные, припущенные, жареные, запеченные блюда;
- б) жареные, припущенные, запеченные блюда;
- в) отварные, припущенные, жаренные основным способом, во фритюре; запеченные?

13. Укажите причину уменьшения массы рыбы при тепловой обработке:

- а) плавление жиров;
- б) изменение коллагена;
- в) уплотнение белков с выpressовыванием межмышечного сока.

14. Какие добавки помогут сохранить форму нежной рыбы при ее варке:

- а) уксус столовый, специи и томат-пюре;
- б) уксус столовый, огуречный рассол и лимонная кислота;
- в) лимонная кислота, уксус столовый и соевый соус?

15. Когда снимают пену с поверхности бульона при припускивании рыбы:

- а) после закипания;
- б) в процессе варки;
- в) не снимают?

16. Какой температурный режим рекомендуется при варке рыбы:

- а) 100 °С;
  - б) 85...90°С;
  - в) 65 °С?
17. Какие гарниры рекомендуют к припущенной рыбе:
- а) картофель отварной, картофельное пюре;
  - б) картофель отварной, рис припущенный, картофель пай;
  - в) овощи отварные, жареные, каши рассыпчатые?
18. Какие соусы рекомендуют к отварной рыбе:
- а) соус рассол, паровой;
  - б) «Польский», «Голландский», томатный;
  - в) «Польский», томатный, майонез?
19. Как подают соус к рыбе припущенной:
- а) всегда поливают сверху;
  - б) поливают сверху, подают отдельно;
  - в) подливают сбоку, поливают сверху, подают отдельно?
20. Какие полуфабрикаты используют для жаренья основным способом:
- а) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями;
  - б) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей без костей;
  - в) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей?
21. Какие виды панировки используют, подготавливая полуфабрикаты для жаренья основным способом:
- а) мучная, красная сухарная;
  - б) красная сухарная, белая хлебная и двойная;
  - в) красная сухарная, белая хлебная, мучная, смесь красной сухарной и белой хлебной?
22. Укажите температурный режим при жаренье рыбы основным способом в жарочном шкафу:
- а) 140... 160 °С;
  - б) 250...280°С;
  - в) 120... 140°С.
23. Укажите температурный режим при жаренье рыбы в жарочном шкафу:
- а) 140... 160 °С;
  - б) 250...280°С;
  - в) 120... 140°С.
24. Какой признак указывает на готовность рыбы, жаренной основным способом или во фритюре:
- а) образование коричневой корочки на поверхности;
  - б) появление пузырьков на поверхности;
  - в) уменьшение размеров кусков рыбы?
25. Каким способом подают соус к рыбе, жаренной во фритюре:
- а) только отдельно;
  - б) только вместе;
  - в) только подлив сбоку?
26. Каково назначение желтой сигнальной лампы у фритюрницы типа ФЭСМ-20:
- а) лампа включается при готовности фритюра;
  - б) лампа включается при готовности продуктов;
  - в) показывает включение ТЭНов в рабочий режим.

#### Контрольные вопросы

1. Охарактеризуйте пищевую ценность рыбных блюд.
2. Перечислите физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке рыб.
3. Как влияет температура нагрева рыбы на изменение мышечных белков рыбы?
4. Какова причина размягчения рыбы при тепловой обработке?
5. Почему при тепловой обработке рыбы потери массы меньше, чем у мяса?
6. Чем объяснить меньшие потери массы при тепловой обработке рубленых изделий по сравнению с порционными кусками?
7. Технология варки рыбы. Рекомендуемые гарниры, соусы.
8. Технология припускания рыбы. Рекомендуемые гарниры, соусы.

9. Способы жарки рыбы.
10. Ассортимент блюд из рыбы, жаренной основным способом. Характеристика. Требования к качеству.
11. Ассортимент блюд из рыбы, жаренной во фритюре. Характеристика. Требования к качеству.
12. Технология тушения рыбы. Ассортимент блюд. Требования к качеству.
13. Технология запекания рыбы. Ассортимент блюд. Требования к качеству.
14. Ассортимент блюд из котлетной массы. Характеристика. Требования к качеству.
15. Характеристика блюд из морепродуктов.

### **Тема: Технология блюд из мяса и субпродуктов**

1. Порция жареного мяса (с выходом 100 г) покрывает суточную потребность организма в белках:
  - а) на 10–15 %
  - б) 20–30 %
  - в) 40–45 %
  - г) 30–40 %
2. Полная денатурация миоглобина наступает при температуре:
  - а) 80 °С
  - б) 60 °С
  - в) 90 °С
  - г) 75 °С
3. Говядина имеет розовую окраску при температуре:
  - а) 50–60 °С
  - б) свыше 90 °С
  - в) 40–50 °С
  - г) 60–70 °С
4. На снижение потерь массы изделий не оказывает влияния:
  - а) введение в рецептуру хлеба
  - б) использование панировки
  - в) введение в рецептуру лимонной кислоты
  - г) использование натуральных рубленых полуфабрикатов вместо порционных
5. Для варки 1 кг мяса берут воды:
  - а) 3,0–3,5 л
  - б) 5,0–7,5 л
  - в) 1,0–1,5 л
  - г) 2,0–2,5 л
6. Мясо варят:
  - а) без кипения при 85–90 °С
  - б) при бурном кипении при 95–100 °С
  - в) при слабом кипении при 80–85 °С
  - г) при среднем кипении при 90–95 °С
7. В качестве гарнира к жареной баранине используется следующий набор продуктов:
  - а) отварной картофель с маслом, жареный картофель или сложный гарнир (картофель, морковь, репа, зеленый горошек, брюква в масле или молочном соусе, обжаренные помидоры, цветная капуста)
  - б) картофель жареный и отварной, отварная фасоль в томатном соусе, рис припущенный, молочный соус с луком
  - в) картофель в молоке, картофель жареный, зеленый горошек, стручки фасоли и гороха, овощи в молочном соусе, макароны с маслом и рис припущенный, сложные гарниры.
  - г) картофель в молоке, картофель жареный, картофельное пюре, рассыпчатая гречневая каша и отварные фасоль, горох, сложные гарниры
8. К натуральным жареным мясным изделиям относится:
  - а) гуляш
  - б) азу
  - в) зразы
  - г) лангет



9. Бифштекс, на который при подаче выкладывают яичницу-глазунью, называется:
- а) бифштекс по-деревенски
  - б) бифштекс по-венски
  - в) бифштекс по-гамбургски
  - г) бифштекс по-франкфуртски
10. Особенностью приготовления филе в соусе является:
- а) подача на кусочках пшеничного хлеба (крутонах)
  - б) подача с репчатым луком, нарезанным кольцами и жареным в жире
  - в) подача с половинками жареных помидоров
  - г) при подаче поливают соусом мадера
11. На порцию лангета идет ... кусков мяса (указать количество):
- а) 1
  - б) 2
  - в) 3
  - г) 4
12. К блюдам из рубленого мяса относится:
- а) шницель
  - б) бифштекс
  - в) антрекот
  - г) ромштекс
13. Блюда из медвежатины готовят:
- а) отварными
  - б) жареными
  - в) тушеными
  - г) запеченными
14. Горячие закуски отличаются от горячих блюд:
- а) бóльшим весом
  - б) более нежным вкусом
  - в) более острым вкусом
  - г) наличием гарнира

#### Контрольные вопросы

1. Чем обусловлена пищевая ценность блюд из мяса?
2. Назовите физико-химические процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке. Какова их роль в формировании качества готовой продукции?
3. В каком температурном режиме денатурирует основная масса мышечных белков?
4. Как изменяются диаметр, прочность и целостность мышечных волокон в процессе тепловой кулинарной обработки?
5. Каковы последствия сваривания коллагеновых волокон в процессе тепловой кулинарной обработки? Какие факторы влияют на размягчение мяса?
6. Почему не все крупнокусковые полуфабрикаты из говядины можно довести до состояния готовности жаркой?
7. Какова причина изменения цвета мяса в процессе тепловой кулинарной обработки? Причины появления аномальной окраски мяса.
8. Назовите состав экстрактивных веществ, извлекаемых из мяса при варке.
9. Какими процессами обусловлены потери массы мяса при тепловой кулинарной обработке мяса?
10. Сравните потери массы при жарке бифштекса натурального, бифштекса рубленого и котлет из котлетной массы. Чем обусловлена разница в потерях массы?
11. Какова базовая технология варки мяса?
12. Как влияет на потери массы и растворимых веществ варка мяса при пониженной температуре, в том числе предварительно завакуумированного?
13. Какие соусы и гарниры включают в состав блюд из отварного мяса?
14. Какова базовая технология жарки мяса?
15. Назовите технологические особенности жарки мяса крупными, порционными и мелкими кусками.
16. Каковы основные технологические принципы приготовления запеченных блюд?
17. Назовите ассортимент и принципы приготовления блюд из тушеного

мяса.

18. Назовите ассортимент блюд из субпродуктов (отварных, жареных, тушеных).

19. Перечислите критерии оценки качества блюд из мяса и мясопродуктов.

**тема: Технология блюд из птицы, пернатой дичи и кролика**

1. Продолжительность вымачивания тушек зайца в холодной воде составляет:
  - а) 3–5 ч
  - б) 1–2 ч
  - в) 24 ч
  - г) 10–12 ч
2. Потери вытопившегося жира при варке птицы и пернатой дичи составляют:
  - а) 20–25 %
  - б) 10–15 %
  - в) 55–60 %
  - г) 30–35 %
3. Продолжительность варки цыплят составляет:
  - а) 10–15 мин
  - б) 20–30 мин
  - в) 50–60 мин
  - г) 45–50 мин
4. Котлеты натуральные из филе птицы (дичи) отпускают с соусом:
  - а) луковым с горчицей
  - б) белым с рассолом
  - в) сметанным с хреном
  - г) паровым с грибами
5. Особенностью приготовления блюда “Цыпленок табака” является:
  - а) отваривание в концентрированном бульоне
  - б) жарка на сковороде под прессом
  - в) жарка во фритюре
  - г) запекание в духовом шкафу с помидорами
6. К блюдам из рубленой птицы относятся:
  - а) котлеты пожарские
  - б) котлеты по-московски
  - в) котлеты славянские
  - г) котлеты по-киевски

**Контрольные вопросы**

1. Назовите физико-химические процессы, протекающие в мясе птицы при тепловой кулинарной обработке.
2. Какой процент перехода коллагена в глютин свидетельствует о достижении кулинарной готовности мяса птицы?
3. Почему нежность красных мышц (окорок, бедра) после тепловой обработки выше белого мяса (филе)?
4. Чем объяснить разные потери массы при тепловой обработке окорока и филе?
5. Каковы потери массы полуфабрикатами из птицы, дичи и кролика при варке?
6. Каковы потери массы полуфабрикатами из птицы, дичи и кролика при жарке?
7. Дайте характеристику вариантам варки птицы.
8. В чем преимущества варки птицы по технологии сю-вид?
9. Ассортимент блюд из отварной и припущенной птицы. Рекомендуемые гарниры, соусы.
10. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из птицы для жарки.
11. Цель маринования птицы. Виды маринадов и панировок.
12. Перечислите и охарактеризуйте способы жарки птицы.
13. В чем заключается комбинированный режим жарки птицы в пароконвектомате?

14. Каковы особенности жарки и отпуска тушек крупной птицы?
15. Опишите технологию приготовления и ассортимент блюд из тушеной птицы.
16. Перечислите ассортимент и особенности приготовления блюд из котлетной массы птицы.
17. Перечислите критерии оценки качества кулинарной продукции из птицы

**тема: Технология блюд из яиц и творога**

1. Яичная кашка называется:
  - а) брюи
  - б) лефор
  - в) шарлез
  - г) пашот
2. При изготовлении блюд из творога, чтобы компенсировать отрицательное влияние тепловой обработки и облегчить переваривание казеина:
  - а) творог не следует подвергать тепловой обработке
  - б) творог протирают через сито
  - в) в рецептуру горячих творожных блюд вводят муку или манную крупу
  - г) в рецептуру горячих творожных блюд вводят взбитые белки яиц
3. Сырые полуфабрикаты и холодные изделия из яиц и творога хранят при температуре:
  - а) 5–10 °С
  - б) 0–6 °С
  - в) 0 °С
  - г) 0–2 °С

Контрольные вопросы

1. Какие яйца относятся к диетическим?
2. Каково соотношение белка и желтка в яйце?
3. На какой белок приходится основная масса белковых веществ яичного белка?
4. Какой из белков яйца является ингибитором трипсина?
5. К какой группе белков относятся основные белковые вещества желтка?
6. Как подготавливают яйца и яйцепродукты к тепловой обработке?
7. При какой температуре коагулируют белки желтка и яичного белка?
8. Какова продолжительность варки яиц вкрутую, всмятку, в мешочек?
9. С какой целью к яйцам прибавляют молоко или воду при приготовлении омлетов? Виды омлетов.
10. Как варят яйца без скорлупы?
11. Какие факторы влияют на температуру свертывания белковых веществ яиц?
12. Назовите ассортимент блюд из творога.
13. Каково основное различие в технологии приготовления творожных пудингов и запеканок?
14. Какова пищевая ценность блюд из яиц?
15. Какова пищевая ценность пищевая ценность блюд из творога?

**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

## 4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

### Итоговый тест

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

1. Какова продолжительность варки бульона из сельскохозяйственной птицы?

Выберите один правильный ответ

- a) 0,5—1 ч
- b) 1—2 ч
- c) 2—3 ч
- d) 5—6 ч

Баллов: 1

2. Какова продолжительность варки бульона из говяжьих костей?

Выберите один правильный ответ

- a) 3,5—4 ч
- b) 4,5—5 ч
- c) 2—3 ч
- d) 5—6 ч

Баллов: 1

3. К чему приводит длительная варка костей для бульона?

Выберите один правильный ответ

- a) к улучшению вкусовых и ароматических качества бульона
- b) вкусовые и ароматические качества бульона не меняются
- c) к ухудшению вкусовых и ароматических качеств бульона

Баллов: 1

4. Как называется суп, который относят к одному из первых холодных супов традиционной русской кухни?

Выберите один правильный ответ

- a) солянка
- b) рассольник
- c) борщ
- d) тюря

Баллов: 1

5. Какие группы веществ в супах являются возбудителями аппетита?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) непосредственные химические возбудители деятельности пищеварительных желез
- b) вода
- c) соль
- d) вкусовые и ароматические вещества

Баллов: 1

6. Каково правильное соотношение костей и воды на 1 литр костного бульона?

Выберите один правильный ответ

- a) костей 500—600 г и 1,2—1,25 л воды
- b) костей 50—100 г и 1,2—1,25 л воды
- c) костей 600—700 г и 1,2—1,25 л воды
- d) костей 250—400 г и 1,2—1,25 л воды

Баллов: 1

7. Как необходимо проводить жировую мучную пассеровку?

Выберите один правильный ответ

- a) разводят охлажденным бульоном
- b) охлаждать и разводить охлажденным бульоном
- c) использовать без разведения в бульоне
- d) разводить горячим бульоном

Баллов: 1

8. Как необходимо проводить сухую мучную пассеровку?

Выберите один правильный ответ

- a) прогревать и разводить горячим бульоном
- b) охлаждать и разводить горячим бульоном
- c) охлаждать и разводить охлажденным бульоном
- d) прогревать и разводить охлажденным бульоном

Баллов: 1

9. Какова продолжительность варки бульона из свиных костей?

Выберите один правильный ответ

- a) 5—6 ч
- b) 3,5—4 ч
- c) 4,5—5 ч
- d) 2—3 ч

Баллов: 1

10. При каком режиме размораживают замороженные блоки костей при их поступлении на крупные предприятия индустрии питания?

Выберите один правильный ответ

- a) при температуре 15—18 °С в течение 1—2 ч
- b) при температуре 25—30 °С в течение 0,5—1 ч
- c) в горячей воде в течение 2—3 ч
- d) при температуре 10—12°С в течение 0,5—1 ч

Баллов: 1

11. От чего зависит степень разрушения пигментов при тепловой обработке свеклы?

Выберите один правильный ответ

- a) от продолжительности теплового воздействия
- b) от количества жидкости
- c) от вида наплитной посуды
- d) от количества свеклы

Баллов: 1

12. Как готовятся блюда методом су-вид (Sous Vide)?

Выберите один правильный ответ

- a) готовятся при высокой и точно контролируемой температуре
- b) медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре, обычно в водяной бане
- c) готовятся при высокой и точно контролируемой температуре, обычно во фритюре
- d) все ответы верны

Баллов: 1

13. Сушеные овощи перед варкой заливают водой и оставляют для набухания на \_\_\_\_\_, а затем варят в этой же воде.

Выберите из списка правильный ответ

- a) 1-3ч
- b) 3-5ч
- c) 5-7ч
- d) 7-9ч

Баллов: 1

14. Быстрозамороженные овощи кладут в кипящую воду, не размораживая, и варят

Выберите из списка правильный ответ

- a) 3-5минут
- b) 5-7минут
- c) 7-9минут
- d) 1-3минут

Баллов: 1

15. Каково должно быть соотношение воды и продукта для варки картофеля?

Выберите один правильный ответ

- a) 3,5—4 л воды на 1 кг картофеля
- b) 0,6—0,7 л воды на 1 кг картофеля
- c) 2—3 л воды на 1 кг картофеля
- d) 1,5—2 л воды на 1 кг картофеля

Баллов: 1

16. Какие виды оборудования используют для протирания горячей массы из картофеля?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) протирочные машины
- b) универсальные приводы
- c) мясорубки
- d) картофелечистки

Баллов: 1

17. Рататуй напоминает традиционное овощное рагу. Однако овощи для рататуя нарезают

Выберите из списка правильный ответ

- a) Кружочками
- b) Кубиками
- c) Соломкой
- d) Дольками

Баллов: 1

18. Какие овощи при приготовлении кладут в кипящую подсоленную воду?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) морковь
- b) свекла
- c) капуста
- d) зеленый горошек
- e) брокколи

Баллов: 1

19. Норма овощей в день для взрослого человека должна быть не менее

Выберите из списка правильный ответ

- a) 400 г.
- b) 200 г.
- c) 300 г.
- d) 100 г.

Баллов: 1

20. Как называется кулинарный термин, используется для обозначения действия, целью которого является киселеобразная консистенция продукта?

Выберите один правильный ответ

- a) «залить» сливками
- b) «затянуть» сливками
- c) «завалить» сливками
- d) «загустить» сливками

Баллов: 1

21. При варке свежеуснувшей (1,5—2 ч) форели для получения голубой окраски рыбу опускают в теплый раствор уксуса (3 %-й) на \_\_\_\_\_, а затем варят в подсоленной воде.

Выберите из списка правильный ответ

- a) 20-30с
- b) 30-40с
- c) 10-20с
- d) 50-60с

Баллов: 1

22. Куски курицы обжаривают, добавляют пассерованный лук, нарезанный кольцами, нарезанные помидоры и мучную сухую пассеровку, а также бульон (воду) и тушат; за 10—15 мин до готовности вводят специи и зелень (кинза, базилик, черный перец, толченый чеснок). Отпускают, посыпав зеленью. Это рецепт приготовления \_\_\_\_\_

Выберите из списка правильный ответ

- a) чахохбили
- b) чакапули
- c) кучмани
- d) сациви

Баллов: 1

23. Вяленая утка — холодная закуска, которая является альтернативой мясной нарезке и колбасам. Для вяленья чаще используют утиное филе. В течение какого времени его вялят?

Выберите один правильный ответ

- a) 12—14 ч
- b) 6—8 ч
- c) 9—11 ч
- d) 15—17 ч

Баллов: 1

24. Утиное конфи — одно из традиционных блюд \_\_\_\_\_ кухни.

Выберите из выпадающего списка правильный ответ

- a) итальянской
- b) немецкой
- c) французской
- d) польской

Баллов: 1

25. Рыбу отваривают порционными кусками, звеньями (осетровых), целиком (крупную на банкетные блюда). Варят рыбу, как правило, в сотейниках. При какой температуре после закипания воды варят рыбу без кипения?

Выберите один правильный ответ

- a) 60—70 °С
- b) 50—60 °С
- c) 70—80 °С
- d) 80—90 °С

Баллов: 1

26. Соотнесите температуру готовности говядины при различных степенях обжарки.

Соедините элементы попарно

1. Medium rare		a) 55—60 °С
2. Medium well (cuit)		b) 71—100 °С
3. Rare (saignant)		c) 60—65 °С
4. Well done (biencuit)		d) 52—55 °С
5. Medium (demianglais)		e) 65—69 °С

Баллов: 2

27. Соотнесите мясо со временем его варки.

Соедините элементы попарно

1. телятина		2 ч
2. свинина		1 ч
3. баранина		1,5 ч
4. говядина		2,5 ч

Баллов: 2

28. Соотнесите птицу с продолжительностью ее жарки.

Соедините элементы попарно

1. тетерева		1—1,5 часа
2. гуси и индейки		40—45 минут
3. куры и утки		20—30 минут
4. цыплята, куропатки, рябчики		40—60 минут

Баллов: 2

29. Что такое «припускание»?

Выберите один правильный ответ

- a) технологическая операция отделения измельченной разваренной массы продуктов от несъедобных частей путем механического продавливания через сита
- b) варка продуктов в большом количестве воды
- c) варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку
- d) кратковременная обработка продукта кипятком или паром

Баллов: 1

30. Соотнесите сроки хранения блюд, приготовленных по технологии су-вид.

Соедините элементы попарно

1. су-вид из птицы		a) 45 суток
2. су-вид из говядины		b) 15—18 суток

3. су-вид из свинины		с) 4—6 суток
4. су-вид из овощей		d) 10—18 суток
5. су-вид из рыбы		e) 25—30 суток

Баллов: 2

**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-2 (ИД-1)*

1. Роль супов в здоровом питании.
  2. По каким признакам классифицируют супы?
  3. Какова температура подачи горячих и холодных супов?
  4. Чем обусловлена пищевая ценность бульонов?
  5. Почему при варке бульонов с их поверхности снимают пену и жир?
  6. Какова причина помутнения бульонов при варке?
  7. Назовите виды супов, входящих в группу заправочных.
  8. Какие заготовки делают для супов?
  9. Назовите общие правила варки заправочных супов.
  10. Назовите характерные особенности щей, борщей, рассольников, солянок.
  11. С какой целью при тушении свеклы вводят уксус?
  12. Какова технологическая схема приготовления солянок?
  13. Назовите технологическую схему приготовления протертых супов.
  14. При помощи каких технологических приемов получают прозрачные бульоны (мясные, рыбные, из птицы)?
  15. Назовите ассортимент супов на молочной основе.
  16. Назовите ассортимент холодных супов.
  17. С какой целью в сладкие супы вводят крахмал и как это делают?
  18. Требования к качеству супов.
- .....

**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. 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>	+		

<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, А – число правильных ответов, Р – 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	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: <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> Отметка "5" ставится, если студент: <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> 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.           Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: <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> 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.	+		
	Доклад или сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных	Темы докладов, сообщений	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). 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.</p>		<p>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).</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p>			
Реферат	<p>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.</p>	<p>Темы рефератов</p>	<p>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.</p> <p><b>Новизна текста:</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.</p> <p><b>Степень раскрытия сущности вопроса:</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, сопоставлять</u> различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p><b>Обоснованность выбора источников:</b> а) <u>оценка использованной литературы:</u> привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p><b>Соблюдение требований к оформлению:</b> а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата.</p> <p>«<b>Отлично</b>» - 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.</p> <p>«<b>Хорошо</b>» – 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 объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. <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. <b>«Неудовлетворительно»</b> – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.			
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	Раздел 1. ТЕХНОЛОГИЯ СУПОВ	ОПК-4 (ИД-3), ПК-2 (ИД-1)	<i>Т</i> <i>У</i>	15	0-9	9-10	11-13	14-15
2	Раздел 2. ТЕХНОЛОГИЯ СОУСОВ	ОПК-4 (ИД-3), ПК-2 (ИД-1)	<i>Т</i> <i>У</i>	15	0-9	9-10	11-13	14-15
3	Раздел 3. ТЕХОЛОГИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ	ОПК-4 (ИД-3), ПК-2 (ИД-1)	<i>Т</i> <i>У</i>	10	0-5	6-7	8-9	9-10
4	Раздел 4. КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ. ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ БЛЮД.	ОПК-4 (ИД-3), ПК-2 (ИД-1)	<i>Т</i> <i>У</i>	10	0-5	6-7	8-9	9-10
5	Раздел 5. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА	ОПК-4 (ИД-3), ПК-2 (ИД-1)	<i>Т</i> <i>У</i>	5	0-2	2-3	3-4	4-5
6	Раздел 6. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ	ОПК-4 (ИД-3), ПК-2 (ИД-1)	<i>Т</i> <i>У</i>	15	0-9	9-10	11-13	14-15
7	Раздел 7. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ	ОПК-4 (ИД-3), ПК-2 (ИД-1)	<i>Т</i> <i>У</i>	15	0-9	9-10	11-13	14-15
8	Раздел 8. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА	ОПК-4 (ИД-3), ПК-2 (ИД-1)	<i>Т</i> <i>У</i>	15	0-9	9-10	11-13	14-15
	<b>Экзамен</b>	ОПК-4 (ИД-3), ПК-2 (ИД-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.