Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Тать и и пристрерство науки и высшего образования российской Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказ Серерации

федерального университета Дата подписания: 21.05.2025 15.46.13

высшего образования Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f5848©EBEPQ-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе Пятигорского института (филиал) СКФУ Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ Технология продукции общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Год начала обучения 2025 Форма обучения очная Реализуется в семестре 6,7,8

Введение

- 1. Назначение: фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Технология продукции общественного питания». Назначение фонда оценочных средств промежуточной аттестации заключается в получении бакалаврами итоговой оценки по дисциплине, определяемой по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена.
- 2. ФОС является приложением к программе дисциплины Технология продукции общественного питания
- 3. Разработчик(и) <u>Холодова Екатерина Николаевна, зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, кан.техн.наук, доцент</u>
- 4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н.- зав.кафедрой ТППТ

Члены комиссии: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры ТППТ

Щедрина Т.В., доцент кафедры ТППТ

Представитель организации работодателя: <u>Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск</u>

Экспертное заключение фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология продукции общественного питания» соответствует рабочей программе для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

5.Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция	Уровни сформированности компетенции(ий)			
(ий),	Минимальный			
индикатор (ов)	уровень не	Минимальный	Средний	Высокий
	достигнут	уровень	уровень	уровень
	(Неудовлетворит	(удовлетворител	(хорошо)	(отлично)
	ельно)	ьно)	4 балла	5 баллов
	2 балла	3 балла		
		еделять и анализиро		
_	_	цие на оптимизацию	_	
	овой продукции, эфф	ективность и надежн	ость процессов произ	вводства
Результаты				
обучения по				
дисциплине				
Индикатор:				
ИД-1 _{ПК-4}	Не способен	Слабо	Способен	Способен на
Анализирует	проанализироват	анализирует и	проанализироват	высоком уровне
свойства,	ь и применить	применяет	ь и применить	проанализироват
функции,	свойства,	свойства,	свойства,	ь и применить
классификаци	функции,	функции,	функции,	свойства,
ю и значение	классификацию	классификацию	классификацию	функции,
сырьевых	и значение	и значение	и значение	классификацию
компонентов,	сырьевых	сырьевых	сырьевых	и значение
их изменения	компонентов, их	компонентов, их	компонентов, их	сырьевых
при	изменения при	изменения при	изменения при	компонентов, их
технологическ	технологической	технологической	технологической	изменения при
ой обработке,	обработке,	обработке,	обработке,	технологической
основные	основные	основные	основные	обработке,
направления	направления их	направления их	направления их	основные
ИХ	использования	использования	использования	направления их
использовани	при	при	при	использования
я при	производстве	производстве	производстве	при
производстве	пищевых	пищевых	пищевых	производстве
пищевых	продуктов для	продуктов для	продуктов для	пищевых
продуктов для	обеспечения	обеспечения	обеспечения	продуктов для
обеспечения	получения	получения	получения	обеспечения
получения	безопасной	безопасной	безопасной	получения
безопасной	продукции	продукции	продукции	безопасной
продукции	высокого	высокого	высокого	продукции
высокого	качества	качества	качества	высокого
качества.				качества
ИД-2пк-4	Не способен	Частично	Применяет с	Применяет в
Организует	применять	применяет	некоторыми	полной мере
выбор,	методы и	методы и	неточностями	методы и
применяет	средства	средства	методы и	средства
методы и	измерений,	измерений,	средства	измерений,
	- T	- T	T1	- T,

				1
средства	испытаний и	испытаний и	измерений,	испытаний и
измерений,	контроля для	контроля для	испытаний и	контроля для
испытаний и	исследования	исследования	контроля для	исследования
контроля для	качества,	качества,	исследования	качества,
исследования	безопасности	безопасности	качества,	безопасности
качества,	сырья и готовой	сырья и готовой	безопасности	сырья и готовой
безопасности	продукции	продукции	сырья и готовой	продукции
сырья и			продукции	
готовой				
продукции				
ИД-3пк-	Не способен	Слабо	Оптимизирует с	Оптимизирует
4Разрабатывает	оптимизировать	оптимизирует	некоторыми	отлично
мероприятия	технологические	технологические	неточностями	технологические
ПО	процессы	процессы	технологические	процессы
совершенствов	производства	производства	процессы	производства
анию системы	продуктов	продуктов	производства	продуктов
контроля качества и	питания на	питания на	продуктов	питания на
оптимизации	основе	основе	питания на	основе
технологически	принципов	принципов	основе	принципов
х процессов	повышения	повышения	принципов	повышения
производства	качества и	качества и	повышения	качества и
продуктов	безопасности,	безопасности,	качества и	безопасности,
питания	используя	используя	безопасности,	используя
	профессиональн	профессиональн	используя	профессиональн
	ые знания	ые знания	профессиональн	ые знания
	инженерных	инженерных	ые знания	инженерных
	процессов и	процессов и	инженерных	процессов и
	правила	правила	процессов и	правила
	эксплуатации	эксплуатации	правила	эксплуатации
	современного	современного	эксплуатации	современного
	технологическог	технологическог	современного	технологическог
	о оборудования	о оборудования	технологическог	о оборудования
	и приборов	и приборов	о оборудования	и приборов
			и приборов	
Компетенция:	ПК-5. Способен при	менять специализир	ованные и професси	ональные знания, в
том числе инно	вационные, в област	ги технологии произ	водства продуктов п	итания, определять
направления раз	ввития технологии г	иищевых производст	в, повышения качес	тва и безопасности
готовой продукц	ии	T	T	
Результаты				
обучения по				
дисциплине				
(модулю):				
Индикатор:				
ИД-1 _{ПК-5}	Не способен	Слабо	Контролирует с	Контролирует в
Осуществляет	контролировать	контролирует	незначительным	полной мере
контроль	качество и	качество и	и неточностями	качество и
качества,	безопасность	безопасность	качество и	безопасность
безопасности	продукции	продукции	безопасность	продукции

готовой продуктии и шелользуя профессиональн ме знания профессиональн ме знания инженерных профессиональн ме знания профессов и правила зкеплуатации правила зи приборов и призводства производства производства производства производства производства производства принципов основе принципов повышения повышения повышения повышения на основе основе принципов принципов повышения на знания инженерных инженерных производств и правила зкеплуатации технологическог оборудования инженерных проитческог оборудования инженерных проитческог оборудования инженерных проитческог оборудования инженерных проитческог оборудования инфоров и правила зкеплуатации технологическог оборудования инфоров и проитческог оборудования инфоров и проитческог оборудования инфоров и принцевых производств с произво	cum a u	общественного	общественного	пропукции	общественного
продукции с используя профессиональные знания инженерных процессов и правила правила профессиональные знания инженерных и правила правила правила процессов и правила правила профессиональные знания инженерных инженерных инженерных и правила процессов и правила правила профессиональные знания инженерных и правила профессов и профессов и правила профессов и правила	сырья и	· ·		продукции	·
использовани ем не знания на незнания на ниженерных процессов и правила профессиональн не знания инженерных процессов и правила особременного технологическог о оборудования и приборов и приборов и приборов и приборов и процессов и процессов и процессов и процессов и приборов и приборо		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•	·	· ·
ем промативной документации досновных и принципов ий процесс производства продуктов принципов повышения игания на качества и продуктов принципов повышения порадуктов специализиро безопасности, качества и качества и качества и качества и качества и качества и продуктов стехнологическог изготовления продуктов с принцемых профессиональн и продуктов с принценов и качества и		•	•	•	•
нормативной документации документации процессов и процессов и правила правила правила правила процессов и правила правила процессов и правила правила правила правила оборудования и приборов и приническог о оборудования и приборов и приническог о оборудования и приборов и приническог о оборудования и приборов и приборов и приническог о оборудования и приборов и приническог о оборудования и приборов и приническог о оборудования и приборов и приборов и процессы процессы производства процессы производства производства продуктов питания на принишпов основе принишпов основе принишпов повышения качества и качества и качества и качества и качества и качества и продуктов продуктов продуктов продуктов продуктов принишпов принишпов повышения на продуктов принишпов повышения качества и качества и качества и качества и профессиональн ыс знания профессиональн используя профессиональн используя профессиональн и правила прабревы протрессивны прогрессивны прогресивных учетом производств с прогресивны прогресивны		* *		_	* *
документации правила правила процессов и правила процессов и правила принцильнах методов исследований и приборов и процессы производства продуктов производства продуктов принципов принципов повышения на питания на повышения качества и профессиональн ысе знания профессиональн ысе знания профессиональн ысе знания профессиональн ысе знания правила профессов и правила правила и правила профессов и правила правила и правила профессов и правила профессов и правила правила профессов и правила правила профессов и проторессов и проторессо				* *	
росновных и прикладных методов исследований и приборов	_	•	•		•
прикладных методов современного современного исследований современного оборудования и приборов и п		_	-	-	-
методов исследований и приборов и пропессы процессы процессы процессы процессы процессы процессы процессы процессы процессы продуктов питания на продуктов питания на питания на питания на повышения и повышения повышения повышения повышения повышения повышения повышения повышения повышения продуктов современного принципов на знания инженерных профессиональны ые знания инженерных профессиональны и правила процессов и правила правила правила правила правила эксплуатации оборудования и приборов и приборо	·	_	-	-	*
иследований и приборов и процеские процеские процеские процески процесков и правила процесков и приборов и прибо	_	1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•	-
о оборудования и приборов и процессы процессы производства производства производства производства производства производства производства производства продуктов питания на продуктов питания на продуктов питания на повышения и питания на повышения принципов повышения качества и повышения повышения качества и безопасности, качества и безопасности, используя профессиональн ые знания процессов и профессиональн ые знания профессиональн ые знания профессиональн ые знания профессиональн ые знания процессов и правила процессов и процессов и правила процессов и произессов и произессот технологическог технологичес		*	•	•	-
и приборов и принцили качественно, качественно, организовать технологические производства производства продуктов питания на продуктов питания на продуктов питания на питания на питания на основе питания на принципов принципов принципов принципов принципов повышения качества и безопасности, качества и безопасности, безопасности, безопасности, профессиональн ые знания профессиональн ые знания процессов и процессов и процессов и правила продуктов процессов и правила продессов и правила пр	исследовании			-	
ИД-2пк5 Организовыва ст технологические процессы производства продуктов принципов принципов повышения и специализиро ванных используя профессиональн продуктов с произесси на знания продессов и продуктов собременного технологическог и повых видов собрудования собременного технологическог и повых видов и приборов и прогрессивных производств с производст с производств с производств с производств с производств с произв		* *	* *		1 4
ИД-2пк-5 Организовыва ст Не способен организовать технологические ий процесс ий процесс ий процесс производства продуктов питания на подуктов питания на посышения и процессы принципов повышения и повышения и сподъзуя пищевых профессиональн продуссов и процессов и профессиональн профессиональн и правила оборудования, и приборов Не может качественно, организует с организовать организовать процессы процессы процессы процессы производства продуктов принципов принципов повышения повышения качества и качества и процессов и процессов и процессов и процессов и правила объекты для улучшения пищевых производств с учетом методов		и приборов	и приборов	1 4	и приооров
Организовыва ет организовать технологические от технологические ий процессы процуктов питания на продуктов питания на питания на основе питания на питания на основе основе принципов изготовления повышения принципов прынципов изготовления используя безопасности, качества и безопасности, безопасности, используя профессиональн профессиональн инженерных инженерных инженерных инженерных инженерных процессов и правила процессов и процессов и процессов и процессов и процессов и правила правила эксплуатации оборудования, современного технологическог о оборудования и приборов процессов и профессиональн и правила эксплуатации оборудования и приборов процессов и процессов и процессов и процессов и процессов и правила эксплуатации современного технологическог о оборудования и приборов эксплуатации современного технологическог о оборудования и приборов эксплуатации обреженного технологическог о оборудования и приборов эксплуатации оборудования и приборов эксплуатации оборудования и приборов эксплуатации обрежень от те			**		
ет технологические процессы процессы процессы процессы процессы процессы процессы процессы производства продуктов питания на повышения повышения повышения повышения качества и специализиро ванных профессиональн иприщевых профессиональн ые знания профессиональн ые знания профессиональн продуктов принципов повышения качества и безопасности, безопасности, используя профессиональн ые знания профессиональн продуктов принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональн продуктов принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональн продуктов инженерных профессиональн продуктов процессов и инженерных профессиональн продуктов и процессов и правила процессов и приборов и приб					* *
технологические процессы процессы процессы производства продуктов продуктов продуктов питания на продуктов принципов основе принципов принципов принципов принципов повышения качества и специализиро безопасности, качества и качества и специализиро ванных профессиональн профессиональн профессиональн профессиональн процессов и процессов и процессов и процессов и процессов и процессов и профессиональн оборудования, технологическог и правила прав	_	*			·
ий процесс производства продуктов производства продуктов процессы производства продуктов производства продуктов питания на питания на основе основе основе питания на питания на основе основе основе производства продуктов питания на питания на повышения начест		технологические	*	неточностями	технологические
производства продуктов питания на питания на питания на основе питания на питания на основе питания на питания на основе принципов повышения повышения повышения повышения качества и специализиро безопасности, качества и качества и безопасности, используя безопасности, безопасности, используя профессиональн продуктов с ые знания профессиональн применением инженерных ые знания инженерных обременного технологическ правила процессов и правила процессов и правила процессов и правила продессов и правила прадиционных технологическог и приборов		-	технологические	технологические	-
продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, безопасности, используя профессиональн продуктов с ые знания профессиональн ые знания используя профессиональн ые знания инженерных процессов и процессов и процессов и правила правила правила правила эксплуатации современного технологическог и новых видов о оборудования и приборов и производств с про	_	производства	процессы	процессы	-
питания основе принципов основе принципов основе принципов повышения принципов повышения качества и безопасности, качества и качества и безопасности, используя профессиональн продуктов с ые знания профессиональн продуктов с применением современного процессов и принципов профессиональн продуктов с применением оборудования современного технологическ ого эксплуатации правила процессов и правила процессов и правила провых видов сырья и приборов и п	производства	продуктов	производства	производства	продуктов
массового принципов повышения повышения качества и повышения качества и безопасности, ванных профессиональн профессиональн принципов принципов принципов повышения качества и безопасности, ванных профессиональн пробрессивных производств с производств и прогрессивных учетом прогрессивных прогрессивных прогрессивных учетом производств с производств с производств и пристем и производств и призводств и пристем и производ	продуктов	питания на	продуктов	продуктов	питания на
изготовления и качества и повышения повышения качества и безопасности, качества и безопасности, используя профессиональн продуктов с прищеменением современного процессов и процессов и процессов и правила п	питания	основе	питания на	питания на	основе
и качества и повышения повышения качества и качества и безопасности, качества и безопасности, безопасности, безопасности, используя профессиональн используя профессиональн профессиональн профессиональн профессиональн профессиональн ые знания инженерных процессов и	массового	принципов	основе	основе	принципов
специализиро ванных пищевых профессиональн продуктов с применением современного ого безопасности, безопасности, используя профессиональн профессиональн профессиональн инженерных профессиональн инженерных процессов и правила профессиональн профессиональн профессиональн профессиональн профессиональн инженерных процессов и правила ые знания инженерных процессов и правила инженерных процессов и правила процессов и процессов и процес	изготовления	повышения	принципов	принципов	повышения
ванных используя безопасности, используя используя используя используя профессиональн проф	И	качества и	повышения	повышения	качества и
пищевых профессиональн профессиональн продуктов с применением современного технологическ ого оборудования, традиционных и приборов и приборов сырья и приборов и при	специализиро	безопасности,	качества и	качества и	безопасности,
продуктов с применением инженерных не знания инженерных процессов и процессов и процессов и правила правила процессов и правила правила правила правила эксплуатации современного технологическог и новых видов сырья и приборов и	ванных	•	безопасности,	безопасности,	_
применением современного процессов и процессов и процессов и процессов и правила процессов и правила оборудования, технологическог современного современного технологическог и новых видов сырья и приборов и производств с производств с производств с производств с производств с производств с и прогрессивных прогрессивных и прогре	пищевых	профессиональн	•	_	профессиональн
современного технологическ ого процессов и правила инженерных процессов и процессов и правила процессов и процессов и правила правила эксплуатации современного технологическог обременного технологическог обременного технологическог оборудования и приборов эксплуатации современного технологическог оборудования и приборов технологическог оборудования и приборов технологическог оборудования и приборов и п	продуктов с	ые знания	профессиональн	профессиональн	ые знания
технологическ ого эксплуатации правила процессов и правила эксплуатации оборудования, современного технологическог и новых видов о оборудования и приборов и приборо	применением	инженерных	ые знания	ые знания	инженерных
ого эксплуатации правила правила эксплуатации современного технологическог и новых видов сырья и приборов и п	современного	процессов и	инженерных	инженерных	процессов и
оборудования, технологическог и новых видов сырья и приборов и приборов и приборов и приборов ИД-3 _{ПК-5} Не способен Выявляет объекты для улучшения улучшения улучшения улучшения технологии улучшения технологии улучшения технологии производств с производств с производств с производств с производств с прогрессивных прогрессивных учетом методов	технологическ	правила	процессов и	процессов и	правила
традиционных технологическог и новых видов сырья и приборов и при	ОГО	эксплуатации	правила	правила	эксплуатации
и новых видов сырья и приборов о оборудования и приборов и прибор	оборудования,	современного	эксплуатации	эксплуатации	современного
сырья и приборов о оборудования и приборов	традиционных	технологическог	современного	современного	технологическог
и приборов и приборов ИД-3 _{ПК-5} Не способен Частично Выявляет с Выявляет полно объекты для объекты для объекты для улучшения улучшения улучшения технологии производств с про	и новых видов	о оборудования	технологическог	технологическог	о оборудования
ИД-3пк-5Не способенЧастичноВыявляет сВыявляет с объекты дляВыявляетвыявляетспособеннебольшимиобъекты дляобъекты дляобъекты длянеточностямиулучшенияулучшенияулучшенияобъекты длятехнологиитехнологиитехнологииулучшенияпищевыхпищевыхпищевыхтехнологиипроизводств спроизводств спроизводств спищевыхучетомучетомучетомпроизводств спроизводств спрогрессивныпрогрессивныхучетомметодов	сырья	и приборов	о оборудования	о оборудования	и приборов
Выявляет объекты для объекты для выявлять неточностями улучшения улучшения объекты для объекты для объекты для объекты для объекты для технологии технологии технологии улучшения улучшения пищевых пищевых технологии технологии технологии технологии технологии технологии технологии технологии производств с про			и приборов	и приборов	
объекты для объекты для выявлять неточностями улучшения улучшения улучшения объекты для объекты для технологии технологии улучшения улучшения улучшения пищевых пищевых технологии технологии технологии производств с производств с производств с производств с производств с производств с прогрессивных прогрессивных учетом методов	ИД-3 _{ПК-5}	Не способен	Частично	Выявляет с	Выявляет полно
улучшения улучшения объекты для объекты для технологии технологии улучшения улучшения пищевых пищевых технологии технологии технологии технологии технологии производств с производств с пищевых пищевых учетом учетом прогрессивных учетом учетом прогрессивных учетом учетом методов	Выявляет	выявляет	способен	небольшими	объекты для
технологии технологии улучшения улучшения пищевых пищевых технологии технологии производств с прогрессивных прогрессивных учетом учетом учетом методов	объекты для	объекты для	выявлять	неточностями	улучшения
пищевых пищевых технологии технологии производств с производств с производств с пищевых пищевых учетом учетом прогрессивных производств с производств с прогрессивных прогрессивны прогрессивных учетом методов	улучшения	улучшения	объекты для	объекты для	технологии
пищевых пищевых технологии технологии производств с производств с производств с пищевых пищевых учетом прогрессивны прогрессивных учетом производств с производств с прогрессивных учетом учетом методов	технологии	технологии	улучшения	улучшения	пищевых
производств с учетом учетом производств с производств с производств с производств с производств с прогрессивных прогрессивных учетом учетом учетом методов	пищевых	пищевых			
учетом учетом производств с производств с прогрессивных прогрессивных учетом учетом методов	· ·		пищевых	пищевых	1 ^
прогрессивных учетом учетом методов	_	*			1 -
		-	•	•	
	х методов	методов	прогрессивных	прогрессивных	эксплуатации

эксплуатации	эксплуатации	методов	методов	оборудования,
оборудования,	оборудования,	эксплуатации	эксплуатации	принципов
принципов	принципов	оборудования,	оборудования,	управления
управления	управления	принципов	принципов	качеством,
качеством,	качеством,	управления	управления	безопасностью и
безопасность	безопасностью и	качеством,	качеством,	прослеживаемос
ЮИ	прослеживаемос	безопасностью и	безопасностью и	тью
прослеживаем	тью	прослеживаемос	прослеживаемос	производства,
остью	производства,	тью	тью	основ
производства,	основ	производства,	производства,	физиологии
основ	физиологии	ОСНОВ	ОСНОВ	пищеварения и
физиологии	пищеварения и	физиологии	физиологии	обмена веществ,
пищеварения	обмена веществ,	пищеварения и	пищеварения и	современных
и обмена	современных	обмена веществ,	обмена веществ,	концепций
веществ,	концепций	современных	современных	питания
современных	питания	концепций	концепций	
концепций		питания	питания	
питания				

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задани я	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
•		Форма обучения ОФО – 6 семестр	
1.		Характеристика понятий: технологический процесс, кулинарная обработка, механическая обработка, тепловая обработка пищевых продуктов	ПК-4
2.		Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	ПК-4
3.		Изменение механической прочности овощей при тепловой обработке, факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки овощей и плодов	ПК-4
4.		Способы очистки овощей, их преимущества и недостатки. Приемы, способствующие снижению отходов при механической кулинарной обработке овощей	ПК-4
5.		Использование отходов из овощей	ПК-4
6.		Механическая кулинарная и тепловая обработка круп. Масса брутто, нетто, процент отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке круп	ПК-4
7.		Кулинарная разделка говядины	ПК-4
8.		Кулинарная разделка свинины	ПК-4
9.		Кулинарная разделка баранины и козлятины	ПК-4
10.		Технология производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	ПК-4
11.		Технология производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины	ПК-4
12.		Технология производства полуфабрикатов из котлетной массы	ПК-4
13.		Характеристика наполнителей, используемых в производстве изделий из котлетной массы	ПК-4
14.		Технология производства порционных полуфабрикатов из птицы	ПК-4
15.		Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	ПК-4
16.		Технология производства рубленых полуфабрикатов из птицы	ПК-4
17.		Технологическая схема разделки рыбы с костным скелетом	ПК-4
18.		Особенности разделки рыбы с хрящевым скелетом	ПК-4
19.		Технология производства кнельной массы из рыбы	ПК-4
20.		Классификация продуктов морского промысла. Ассортимент	ПК-4
21.	a c	Нормативные документы, используемые при изготовлении продукции общественного питания, реализуемой в доготовочных предприятиях	ПК-4

		а)сборники рецептур блюд и кулинарных изделий	
		b)личные разработки поваров	
		с)сборники мучных кондитерских и булочных изделий	
22.	1 3 2	С)соорники мучных кондитерских и оулочных изделии При обработке свежих овощей и зелени используют доску а) красную b)зеленую c)коричневую d)белую e)синюю f)желтую Последовательность подготовки капусты для голубцов 1) зачищают 2) отваривают	ПК-5
23.	4 5	3) моют 4) отбивают 5) фаршируют	
24.	1-a 2-b 3-d 4-c	Соответствие названия овощей форме нарезки для блюда «Рагу из овощей» 1)картофель 2)капуста 3)морковь 4)лук а) кубик крупный b) шашки c) кубик мелкий d) кубик средний	ПК-5
25.	b	Кожу снимают «чулком» у рыбы а)судака b)щуки с)трески d)осетрины	ПК-5
26.	a b c d	Установите соответствие формы полуфабриката названию 1) овально-приплюснутая с заостренным концом 2) форма полумесяца 3) округло-приплюснутая 4) форма кирпичика а) котлеты b) тельное	ПК-5

		с) биточки d) зразы	
27.	a	Ламинария-это а) морская капуста b) моллюска с) рыба d) разновидность папоротника	ПК-5
28.	a b c d e f	Определите правильную последовательность механической кулинарной обработки мяса (говядина, свинина, баранина) а) размораживание b) мойка с)обсушивание d) обвалка е) зачистка f) нарезка на полуфабрикаты	ПК-5
29.	красного	Сырое мясо разделывают на цветной доске ### цвета а)красного	ПК-5
30.	a c	Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины а) поджарка b) бифштекс c) бефстроганов d)ростбиф	ПК-5
•		Форма обучения ОФО – 7 семестр	
1.		Классификация соусов, их характеристика	ПК-4
2.		Технология производства основного красного соуса, его производных и их использование	ПК-4
3.		Технологии производства основного белого соуса, его производных и их использование	ПК-4
4.		Соусы на молоке и сметане, технология их производства и использование	ПК-4
5.		Ассортимент масляных смесей, технология их производства и использование	ПК-4
6.		Ассортимент борщей, технология их производства, правила отпуска	ПК-4
7.		Ассортимент щей, рассольников, технология их производства, правила отпуска	ПК-4
8.		Ассортимент жидких солянок, технология их производства, правила отпуска.	ПК-4
9. 10.		Ассортимент супов-пюре, технология их производства, правила отпуска.	<u>ПК-4</u> ПК-4
		Ассортимент прозрачных супов, технология их производства, правила отпуска.	
11.		Ассортимент супов на хлебном квасе, технология их производства отпуска.	ПК-4

		отпуска	
13.		Технология производства блюд из круп (каши рассыпчатые, пловы, каши вязкие, каши жидкие).	ПК-4
14.		Технология производства блюд из творога: (запеканки, пудинги, суфле, сырники).	ПК-4
15.		Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы, технология их производства, правила отпуска	ПК-4
16.		Ассортимент блюд из запеченной рыбы, технология их производства, правила оформления и отпуска	ПК-4
17.		Ассортимент блюд из жареного мяса и мясопродуктов, технология их производства, правила отпуска.	ПК-4
18.		Ассортимент блюд из рубленого мяса и котлетной массы, технология их производства, правила отпуска.	ПК-4
19.		Технология производства блюд из отварной птицы и припущенной птицы.	ПК-4
20.		Технология производства блюд из жареной, тушеной, запеченной птицы и дичи.	ПК-4
21.	мука	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Загустителем для красного соуса является пассерованная ###	ПК-4
22.	1-a 2-b 3-c 4-d	Соответствие формы нарезки овощей виду заправочного супа 1. картофель – брусочками, капуста, морковь, лук, свекла - соломкой 2. капуста – соломкой, коренья и лук – соломкой, огурцы - ромбиками 3. капуста – соломкой, корень и лук - соломкой 4. картофель – средними кубиками, морковь, лук – мелкими кубиками а) борщ украинский b) рассольник домашний c) щи из свежей капусты d) суп с крупами	ПК-4
23.	b	В какой суп добавляют соус белый основной ? а) окрошка b) суп-пюре c) суп-крем d) суп-пюре из риса	ПК-4

		Соответствие супа группе классификации	ПК-4
		1.борщ с картофелем	
	1-a	2. окрошка	
	2-c	3. бульон с гренками	
24.	3-b	4.суп-крем	
	4-d	а) заправочные	
		b) прозрачные	
		с) холодные	
		d) протертые	
		Последовательность подготовки капусты для голубцов следующая:	ПК-4
		а)моют – нарезают – отбивают – отваривают – фаршируют	
25.	c	b)зачищают – моют – фаршируют – отбивают – отваривают	
		с)зачищают – моют – отваривают – отбивают – фаршируют	
		d)зачищают – моют – отбивают– фаршируют	
		Для приготовления блюда «Рыба под маринадом» рыбу	ПК-4
		а)варят	
26.	b	b) жарят	
		с)запекают	
		d)припускают	
		S:Ростбиф – это блюдо из мяса	ПК-4
		а)отварного	
27.	b	b)жареного	
		с) припущенного	
		d) тушеного	
	d	Крупу перед варкой поджаривают	ПК-4
		а)манную	
28.		b)рисовую	
		с) пшено	
		d) гречневую	
		Для варки мяса для вторых блюд его закладывают в воду	ПК-4
2.5	_	а) холодную	
29.	b	b) горячую	
		с) кипяченую охлажденную	
		d) в горячую с солью и уксусом	

		Из филе птицы готовят блюда	ПК-4
	a	а)котлеты по-киевски	
30.	b	b) шницель по-столичному	
	c	с) котлеты пожарские	
		d) лангет	
		Форма обучения ОФО – 8 семестр	
1.		Особенности подбора посуды для отпуска блюд	ПК-4
2.		Технология производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья. Ассортимент блюд из нетрадиционного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и изделий	ПК-4
3.		Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок	ПК-4
4.		Современные технологии приготовления бутербродов, ассортимент. Требования к качеству	ПК-4
5.		Ассортимент салатов из сырых овощей, технология их производства правила оформления и отпуска	ПК-4
6.		Салаты, винегреты из вареных овощей, технология их производства правила оформления и отпуска	ПК-4
7.		Салаты-коктейли, ассортимент, технология их производства, правила оформления и отпуска	ПК-4
8.		Заливные мясные блюда, правила оформления и отпуска, требования к качеству	ПК-4
9.		Горячие закуски, технология их производства, правила оформления и отпуска	ПК-4
10.		Классификация, ассортимент сладких блюд, их характеристика	ПК-4
11.		Компоты, их ассортимент, технология приготовления, правила отпуска	ПК-4
12.		Ассортимент горячих сладких блюд, их характеристика	ПК-4
13.		Горячие напитки, их ассортимент и значение в питании	ПК-4
14.		Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых блюд, технология их производства, принципы замораживания, размораживания и разогрева. Технология к качеству, условия и сроки реализации	ПК-4
15.		Ассортимент отделочных полуфабрикатов, технология приготовления и их использование	ПК-4
16.		Ассортимент и технология производства блинов, блинчиков, оладий	ПК-4
17.		Параметры выпечки полуфабрикатов для мучных изделий по видам теста	ПК-4
18.		Технология производства ромовой бабы, ассортимент изделий, и их характеристика	ПК-5
19.		Технология производства булочных изделий пониженной калорийности. Характеристика наполнителей	ПК-5
20.		Технология производства кексов, ассортимент изделий, и их характеристика	ПК-5
21. c		Что из перечисленного не является бутербродом? а)сэндвичи	ПК-5

		b) канапе	
		с)волованы	
		d) тартинки	
		Способ тепловой обработки блюда «Галантин из курицы»	ПК-5
		а) жарка во фритюре	THC 5
22.	c	b)жарка	
22.	Č	с)варка	
		d)тушение	
			ПК-5
		S: Соответствие соусов жидкой основе	TIK-3
		1.красный	
	1-a	2.томатный	
22	2-b	3. польский	
23.	3-d	4. майонез	
	4-c	а) коричневый бульон	
		b) мясной бульон	
		с) масло растительное	
		d) масло сливочное	
24.	NO HO HILL IN	Впишите пропущенное слово	ПК-5
24.	холодным	По температуре подачи кисели, компоты, желе относятся к ### сладким блюдам	
		Желатин для приготовления сладких блюд	ПК-5
		а)замачивают в холодной воде	
25.	a	b) замачивают в сахарном сиропе	
		с) не замачивают	
		d) замачивают в кипятке	
		Соответствие соусов жидкой основе	ПК-5
		1. томатный	
	1.1	2. красный	
	1-b	3. польский	
26.	2-a	4. майонез	
	3-c	а) коричневый бульон	
	4-d	b) мясной бульон	
		с) масло сливочное	
		d) масло растительное	
		Соус, в состав которого входят вареные яйца и зелень	ПК-5
		а) польский	
27.	a	b) белое вино	
		с) томатный	
		() TOMETHER	

		d)рассол	
28.	c	Тофу –это продукт переработки сои а) сыр b) молоко c) творог d) соевый соус	ПК-5
29.	b	Для приготовления «Ромовой бабы» используется тесто а)заварное b)дрожжевое опарное c) дрожжевое безопарное d) песочное	ПК-5
30.	d	В составе слоеного теста не содержатся ингредиенты а)соль b) мука с)яйца d)сахар	ПК-5

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.