

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.08.2023 15:21:15
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

Приложение А

(обязательное к рабочей программе дисциплины)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Уровень образования

бакалавриат

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата
/магистратуры/специальность

19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

Технология и организация ресторанного сервиса

(наименование)

Разработчик



Даудова Т.Н., к.б.н., доцент

подпись

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОР ЧТ
« 14 » 09 20 21 г., протокол № 1

подпись

Зав. кафедрой



Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
 - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
 - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
 - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
 - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
 - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
 - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Технология продукции общественного питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль – Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Технология продукции общественного питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

1) ОК-2 – Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований к для решения задач профессиональной деятельности;

2) ПК-1 – Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

3) ПК-3 – Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
1	2	3	4
<p>ОПК-2.Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p>	<p>- знает принципы применения естественных законов и их методов, исследований в производстве; - способен эффективно использовать основные законы и методы исследования в производстве; - участвует в решении задач профессиональной деятельности</p>	<p>Лекция 1 – Тема:Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания Раздел 2. – Технология приготовления продукции из овощей. Раздел 3. - Технология приготовления продукции из мяса. Раздел 4. - Технология приготовления продукции из птицы, дичи и кролика. Раздел 5. - Технология приготовления продукции из рыбы.</p>
<p>ПК-1 –Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>	<p>ПК-1.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим</p>	<p>- Знает технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания. - способен использовать методы подбора системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного</p>	<p>Раздел 1. – Технология приготовления супов и соусов. Раздел 2. – Технология производства продукции из овощей. Раздел 3. - Технология приготовления продукции из мяса. Раздел 4. - Технология приготовления продукции из птицы, дичи и кролика. Раздел 5. - Технология</p>

1	2	3	4
	видам пищевой продукции	питания в целях обеспечения требований технических регламентов; - владеет системой управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания для обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам продукции;	приготовления продукции из рыбы.
ПК-3. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	-знает Организацию ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания : - способен организовать координацию и контроль ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания : - владеет способами проведения оценки эффективности работы предприятия питания	Раздел 1. – Технология приготовления супов и соусов. Раздел 2,3,4,5. - Технология производства продукции из овощей, мяса, птицы, рыбы. Раздел 6. - Холодные блюда и закуски. Раздел 7. - Тесто и изделия из него.

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Технология продукции общественного питания» определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Контр. работа текущей аттестации №1			отчет	Пояснительная записка	Контрольные вопросы для зачёта
ПК-1 –Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового	ПК-1.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного		Контр. работа текущей аттестации №2		отчет	Пояснительная записка	Контрольные вопросы для зачёта и экзамена

1	2	3	4	5	6	7	8
изготовления и специализированных пищевых продуктов;	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции						
ПК-3. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания			Контр. работа текущей аттестации №3	отчет	Пояснительная записка	Контрольные вопросы к экзамену

СРС – самостоятельная работа студентов;

КР– курсовая работа;

КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины Технология продукции общественного питания является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков

1	2	3
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

1. Углеводы, их классификация, физиологическое значение.
2. Биологическая ценность и химический состав жиров.
3. Белки, аминокислотный состав, физиологическое значение.
4. Витамины, их классификация. Факторы, влияющие на сохранность витаминов в пищевых продуктах.
5. Минеральные вещества, их классификация, физиологическое значение.
6. Рациональное питание. Режимы питания, питание различных возрастных групп.
7. Особенности детского и лечебно-профилактического питания.
8. Методы исследования качества товаров.
9. Зерно, химический состав и биохимические особенности веществ зерна.
10. Крупы, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству.
11. Мука, ассортимент, требования к качеству.
12. Свежие овощи и плоды, химический состав.
13. Крахмал, физико-химические свойства.
14. Вкусовые продукты, ассортимент.
15. Чай, кофе, химический состав.
16. Мясо, основные ткани, химический состав, пищевая ценность.
17. Колбасные изделия, ассортимент.
18. молоко, химический состав, пищевая ценность.
19. Кисломолочные продукты, ассортимент, требования к качеству.
20. Яйца, химический состав и пищевая ценность.
21. Анатомическое строение рыбы, химический состав и пищевая ценность.
22. Пищевые жиры, их классификация.

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Курс 2, семестр 4

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Технологическая схема производства продукции общественного питания.
2. Методы тепловой кулинарной обработки.
3. Технология приготовления бульонов для супов, ассортимент.
4. Классификация супов.
5. Технология приготовления борщей и щей. Ассортимент, требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления солянок, бобовых супов, рассольник. Ассортимент, требования к качеству и хранению.
7. Технология приготовления пюреобразных супов. Ассортимент. Гарниры. Требования к качеству и хранению.
8. Оттяжка для прозрачных супов в ассортименте, технология приготовления..
9. Технология приготовления прозрачных супов, ассортимент, гарниры, требования к качеству и хранению.
10. Технология приготовления гарниров для заправочных супов в ассортименте.

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Классификация соусов.
2. Технология приготовления красного основного соуса, ассортимент производных, требования к качеству и хранению.
3. Технология приготовления белого основного соуса, ассортимент производных, требования к качеству и хранению.
1. Сметанные, молочные соусы, масляные смеси, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
2. Технологические схемы приготовления полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов и др. овощей. способы нарезки, условия хранения.
3. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения.
4. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов.
5. Технология приготовления и ассортимент блюд из варенных, тушеных и припущенных овощей и грибов.
6. Технология приготовления и ассортимент блюд из жаренных овощей, подача, требования к качеству и хранению.
7. Технология приготовления запеченных картофеля, овощей и грибов в ассортименте, требования к качеству и хранению.

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №3

1. Классификация полуфабрикатов из мяса. Технологическая схема обработки мяса.
2. Технологическая схема разделки туш крупного скота.
3. Технологическая схема разделки туш мелкого скота.
4. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного и тушеного мяса, ассортимент, правила подачи, требования к качеству и хранению.
5. Технология приготовления блюд из жаренного мяса, ассортимент, требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления блюд из запеченного мяса, ассортимент, требования к качеству и хранению.
7. Рубленые изделия из мяса, классификация, структура фарша, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству и хранению.
8. Блюда из субпродуктов, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
9. Технологическая схема производства полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.
10. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению.

Курс 3, семестр 5

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыб с костным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыб с хрящекостным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
3. Обработка нерыбных продуктов морского промысла .
4. Блюда отварные припущенные тушеные из рыбы с костным скелетом.
Технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.

5. Технология приготовления блюд из жаренной и запеченной рыбы, с костным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления блюд из отварной, припущено тушенной рыбы с хрящекостным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
7. Блюда из жаренной и запеченной рыбы с хрящекостным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
8. Рубленые блюда из рыбы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
9. Технология приготовления блюд из яиц, ассортимент, требования к качеству и хранению.
10. Блюда из творога, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Технология приготовления гарниров и желе для холодных блюд.
2. Холодные и горячие бутерброды. Соусы и гарниры, используемые при отпуске холодных блюд.
3. Салаты из сырых, вареных овощей, винегреты, технология приготовления, требования к качеству и хранению
4. Ассортимент салатов из мяса, домашней птицы, дичи приготовления, требования к качеству и хранению.
5. Блюда и закуски из рыбы, мяса, птицы, яиц, технология приготовления, ассортимент. Требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления компотов и железированных сладких блюд и кремов, ассортимент, требования к качеству и хранению
7. Сладкие горячие блюда, технология приготовления ассортимент, требования к качеству и хранению.
8. Горячие напитки, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
9. Ассортимент закусок из овощей и грибов, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
10. Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, требования к качеству и хранению

Перечень вопросов к текущей аттестационной работе №3

1. Классификация изделий из теста. Характеристика сырья и его подготовка.
2. Виды теста и его использование. Классификация теста.
3. Процессы происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него.
4. Технологическая схема приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.
5. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, требования к качеству и хранению.
6. Начинки (фарши) для изделий из дрожжевого теста.
7. Дефекты изделий из дрожжевого теста, их причины и способы предупреждения.
8. Пресное тесто и изделия из него, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

Курсовая работа **Примерные темы курсовых работ**

1. Расчет производственной программы специализированного предприятия быстрого обслуживания на 150 мест с реализацией мясных блюд.
2. Расчет производственной программы кафе на 100 мест с кабардино-балкарской кухней и обслуживанием официантами.
3. Расчет производственной программы ресторана 2-го класса на 70 мест с болгарской кухней.
4. Расчет производственной программы закусочной на 60 мест, специализированной на блюдах итальянской кухни.
5. Расчет производственной программы кафе на 120 мест с осетинской кухней с самообслуживанием.
6. Расчет производственной программы ресторана 1 класса на 60 мест с английской кухней.
6. Расчет производственной программы специализированной закусочной на 50 мест типа «Курзе».
7. Расчет производственной программы кафе «Молодежное» на 100 мест.
8. Расчет производственной программы детского кафе на 50 мест с летней площадкой на 30 мест.
9. Расчет производственной программы кафе-кондитерской на 60 мест.
10. Расчет производственной программы закусочной на 75 мест, специализированной по мучным блюдам.
11. Расчет производственной программы кафе на 45 мест и кафе-мороженое на 25 мест.
12. Расчет производственной программы столовой для работников строительного участка численностью 350 человек.
13. Расчет производственной программы столовой на 150 мест для работников оптового рынка.

14. Расчет производственной программы кафе на 60 мест с салатным баром на 30 мест.
15. Расчет производственной программы столовой на 120 мест для работников пенсионного фонда.
16. Расчет производственной программы комплексного предприятия питания при молодежном центре «Айболит» для 350 учащихся.
17. Расчет производственной программы столовой полузакрытого типа на 600 человек в военном городке.
18. Расчет производственной программы комплексного предприятия общественного питания на 110 мест для молодежного центра «Кампус».
19. Расчет производственной программы специализированной закусочной по реализации блюд из рыбы на 100 мест с пивным баром на 20 мест.
20. Расчет производственной программы банкетного зала на 300 мест.
21. Расчет производственной программы столовой на 110 мест для энергетиков с организацией комплексного и диетического питания.
22. Расчет производственной программы столовой полузакрытого типа для энергетиков на 500 мест.
23. Расчет производственной программы пищеблока на 100 мест при пансионате «Целитель».
24. Расчет производственной программы кафе при банке на 50 мест с кофе-автоматом.
25. Расчет производственной программы ресторана при железнодорожном вокзале на 100 мест.
26. Расчет производственной программы ресторана на 80 мест

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении курсовой работы/курсового проекта:

- оценка «отлично»: продемонстрировано блестящее владение проблемой исследования, материал выстроен логично, последовательно, обучающийся аргументированно отстаивает свою точку зрения. Во введении приводится обоснование выбора конкретной темы, четко определены цель и задачи работы (проекта). Использован достаточный перечень источников и литературы для методологической базы исследования. Обучающийся грамотно использует профессиональные термины, актуальные исходные данные. Проведен самостоятельный анализ (исследование) объекта. По результатам работы сделаны логичные выводы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем и содержание работы соответствует требованиям. На защите обучающийся исчерпывающе отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует повышенный уровень владения проблемой исследования, логично, последовательно и аргументированно отстаивает ее концептуальное содержание. Во введении содержатся небольшие неточности в формулировках цели, задач. В основной части допущены незначительные погрешности в расчетах (в исследовании). Выводы обоснованы, аргументированы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем работы соответствует требованиям. На защите обучающийся отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся демонстрирует базовый уровень владения проблемой исследования. Во введении указаны цель и задачи исследования, но отсутствуют их четкие формулировки. Работа является компиляцией чужих исследований с попыткой формулировки собственных выводов в конце работы. Изложение материала логично и аргументировано. Наблюдается отступление от требований в оформлении и объеме работы. При ответе на вопросы обучающийся испытывает затруднения;

- оценка «неудовлетворительно»: обнаруживается несамостоятельность выполнения курсовой работы, некомпетентность в исследуемой проблеме. Нарушена логика изложения.

Работа не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению и содержанию. На защите курсовой работы обучающийся не отвечает на вопросы.

3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

Список вопросов к зачету

1. Технологическая схема производства продукции общественного питания.
2. Методы тепловой кулинарной обработки.
3. Технология приготовления бульонов для супов, ассортимент.
4. Классификация супов.
5. Технология приготовления борщей и щей. Ассортимент, требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления солянок, бобовых супов, рассольник. Ассортимент, требования к качеству и хранению.
7. Технология приготовления пюреобразных супов. Ассортимент. Гарниры. Требования к качеству и хранению.
8. Оттяжка для прозрачных супов в ассортименте, технология приготовления.
9. Технология приготовления прозрачных супов, ассортимент, гарниры, требования к качеству и хранению.
10. Технология приготовления гарниров для заправочных супов в ассортименте.
11. Классификация соусов.
12. Технология приготовления красного основного соуса, ассортимент производных, требования к качеству и хранению.
13. Технология приготовления белого основного соуса, ассортимент производных, требования к качеству и хранению.
14. Сметанные, молочные соусы, масляные смеси, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
15. Технологические схемы приготовления полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов и др. овощей. способы нарезки, условия хранения.
16. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения.
17. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов.
18. Технология приготовления и ассортимент блюд из варенных, тушеных и припущенных овощей и грибов.
19. Технология приготовления и ассортимент блюд из жаренных овощей, подача, требования к качеству и хранению.
20. Технология приготовления запеченных картофеля, овощей и грибов в ассортименте, требования к качеству и хранению.
21. Классификация полуфабрикатов из мяса. Технологическая схема обработки мяса.
22. Технологическая схема разделки туш крупного скота.
23. Технологическая схема разделки туш мелкого скота.
24. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного и тушеного мяса, ассортимент, правила подачи, требования к качеству и хранению.
25. Технология приготовления блюд из жаренного мяса, ассортимент, требования к качеству и хранению.

26. Технология приготовления блюд из запеченного мяса, ассортимент, требования к качеству и хранению.
27. Рубленые изделия из мяса, классификация, структура фарша, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству и хранению.
28. Блюда из субпродуктов, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
29. Технологическая схема производства полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.
30. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению.
31. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной и тушенной птицы, ассортимент. Требования к качеству и хранению.
32. Блюда из жаренной и запеченной птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
33. Блюда из рубленой птицы, технология приготовления, ассортимент требования к качеству и хранению.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП не возможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету.

Перечень вопросов к экзамену

1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыб с костным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыб с хрящекостным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
3. Обработка нерыбных продуктов морского промысла .
4. Блюда отварные припущенные тушенные из рыбы с костным скелетом. Технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
5. Технология приготовления блюд из жаренной и запеченной рыбы, с костным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления блюд из отварной, припущено тушенной рыбы с хрящекостным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
7. Блюда из жаренной и запеченной рыбы с хрящекостным скелетом, ассортимент, требования к качеству и хранению.
8. Рубленые блюда из рыбы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
9. Технология приготовления блюд из яиц, ассортимент, требования к качеству и хранению.

10. Блюда из творога, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
11. Технология приготовления гарниров и желе для холодных блюд.
12. Холодные и горячие бутерброды. Соусы и гарниры, используемые при отпуске холодных блюд.
13. Салаты из сырых, вареных овощей, винегреты, технология приготовления, требования к качеству и хранению
14. Ассортимент салатов из мяса, домашней птицы, дичи приготовления, требования к качеству и хранению.
15. Блюда и закуски из рыбы, мяса, птицы, яиц, технология приготовления, ассортимент. Требования к качеству и хранению.
16. Технология приготовления компотов и железированных сладких блюд и кремов, ассортимент, требования к качеству и хранению
17. Сладкие горячие блюда, технология приготовления ассортимент, требования к качеству и хранению.
18. Горячие напитки, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
19. Ассортимент закусок из овощей и грибов, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
20. Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, требования к качеству и хранению
21. Классификация изделий из теста. Характеристика сырья и его подготовка.
22. Виды теста и его использование. Классификация теста.
23. Процессы происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него.
24. Технологическая схема приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.
25. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, требования к качеству и хранению.
26. Начинки (фарши) для изделий из дрожжевого теста.
27. Дефекты изделий из дрожжевого теста, их причины и способы предупреждения.
28. Пресное тесто и изделия из него, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
29. Технология приготовления заварного теста, ассортимент изделий, требования к качеству и хранению.
30. Бисквитное тесто, технология приготовления изделий, ассортимент, требования к качеству и хранению.
31. Технология приготовления белково-воздушного теста, ассортимент изделий, требования к качеству и хранению.
32. Технология приготовления кремов в ассортименте, классификация.
33. Ассортимент сахаристых полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству и хранению.

Зачеты и экзамены могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения семестрового учебного материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

Форма экзаменационного билета (пример оформления)

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"

Дисциплина(модуль) Технология продукции общественного питания

Код, направление подготовки/специальность 19.03.04 ТП и ООП

Профиль (программа, специализация) Т и ОРС

Кафедра ТПП, ОП и Т Курс 3 Семестр 5

Форма обучения – очная/очно-заочная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Сладкие соусы. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
2. Холодные блюда и закуски из мяса.
3. Задача. Рассчитать количество продуктов для приготовления 80 порций омлета с сыром (№ 442-1).

Экзаменатор...Даудова Т. Н......И.О.Ф.

Утвержден на заседании кафедры (протокол № от 20 г.)

Зав. кафедрой (ТПП, ОП и Т).....Демирова А. Ф.И.О.Ф.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачёта (зачета с оценкой) / экзамена:

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).