

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.О.14.01** Технология продукции общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	<b>знает</b> Основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
		<b>умеет</b> Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
		<b>владеет навыками</b> Навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>знает</b> Основы в области организации ведения технологического процесса технологии производства продукции общественного питания массового изготовления
		<b>умеет</b> Применять знания в области организации ведения технологического процесса технологии производства продукции общественного питания массового изготовления
		<b>владеет навыками</b> Навыками применения основ в области организации ведения технологического процесса технологии производства продукции общественного питания массового изготовления

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций

1.	1 раздел. 1. Технология продукции общественного питания			
1.1.	Технология приготовления и правила подачи блюд	3	ПК-1.1, ОПК-4.1	Собеседование
1.2.	2. Технология продукции общественного питания (1	4	ПК-1.1, ОПК-4.1	Собеседование
	Промежуточная аттестация			Эк

### 3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
<b>Текущий контроль</b>			
<b>Для оценки знаний</b>			
1	Собеседование	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
<b>Для оценки умений</b>			
<b>Для оценки навыков</b>			
<b>Промежуточная аттестация</b>			
2	Зачет с оценкой	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».	

3	Курсовые работы (проектов)	Вид самостоятельной письменной работы, направленный на творческое освоение общепрофессиональных и профильных профессиональных дисциплин (модулей) и выработку соответствующих профессиональных компетенций. При написании курсовой работы студент должен полностью раскрыть выбранную тему, соблюсти логику изложения материала, показать умение делать обобщения и выводы.	Перечень тем курсовых работ (проектов)
4	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов

**4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Технология продукции общественного питания"**

*Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости*

Вопросы для собеседования (оценка знаний):

1. Классификация супов.
2. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов.
3. Основные технологические приёмы приготовления горячих супов на бульонах и отварах.
4. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов.
5. Супы-пюре. Ассортимент. Основные технологические приемы приготовления супов-пюре.
6. Прозрачные супы. Технология приготовления прозрачных бульонов и гарниров для прозрачных супов.
7. Холодные блюда и закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.
8. Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.
9. Требования к качеству супов.
10. Требования к качеству холодных блюд и закусок.
11. Классификация сладких блюд.
12. Плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные. Технология подготовки и правила подачи.
13. Компоты. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи.
14. Кисели. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
15. Желе, муссы, самбуки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
16. Кремы и взбитые сливки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
17. Классификация напитков. Горячие напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
18. Холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
19. Требования к качеству напитков.
20. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

Типовые задания :

Задание 1. Построить блок-схему приготовления заправочных супов.

Задание 2. Построить блок-схему приготовления бутербродов.

Задание 3. Привести в виде схемы способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

Задание 4. Построить блок-схему приготовления салата из мяса.

Задание 5. Привести в виде схемы основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

***Примерные оценочные материалы  
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)  
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Вопросы и практико-ориентированные задания к зачету с оценкой

Теоретические вопросы

1. Основные технологические приёмы приготовления горячих супов на бульонах и отварах
2. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов
3. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов
4. Супы-пюре. Ассортимент. Основные технологические приемы приготовления супов-пюре
5. Прозрачные супы. Технология приготовления прозрачных бульонов и гарниров для прозрачных супов
6. Супы молочные. Ассортимент. Технология приготовления
7. Холодные супы. Технология приготовления. Ассортимент
8. Сладкие супы. Технология приготовления. Ассортимент
9. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок.

10. Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

11. Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

12. Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

13. Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

14. Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

15. Закуски и блюда из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

16. Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент

17. Компоты. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи.

18. Кисели. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.

19. Желе, муссы, самбуки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.

20. Кремы и взбитые сливки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент. Мороженое. Правила подачи, ассортимент.

21. Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, ассортимент.

22. Соусы сладкие и сиропы. Технология приготовления, ассортимент.

23. Классификация напитков. Требования к качеству.

24. Горячие напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.

25. Холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.

26. Строение тканей мяса и мясных продуктов.

27. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов.

28. Классификация полуфабрикатов. Производство полуфабрикатов.

29. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов.

30. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из рубленного мяса.

Практико-ориентированные задания

1. Разработать блок-схему приготовления заправочных супов.

2. Разработать блок-схему приготовления бутербродов.

3. Разработать блок-схему приготовления сладких блюд.

4. Разработать блок-схему приготовления салата из мяса.

5. Привести в виде схемы основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

6. Привести в виде схемы способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

7. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве продуктов питания

8. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров свойств сырья.

9. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров полуфабрикатов.

10. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров качества готовой продукции

Вопросы и практико-ориентированные задания к экзамену

1. Какие основные этапы технологического процесса при изготовлении блюд в общественном питании?}

2. Каковы основные санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию в организации питания?}

3. Чем отличается технологический процесс приготовления горячих и холодных блюд?}

4. Какие принципы выбора технологического оборудования для предприятий общественного питания?}

5. Расскажи подробнее о технологических особенностях обработки мясных продуктов.}

6. Какие основные типы кулинарных технологий используются при приготовлении десертов?}

7. Как правильно организовать технологическую документацию на предприятии питания?}
8. Что включает технологический контроль качества продукции?}
9. Какие методы обработки продуктов используются для сохранения их питательной ценности?}
10. Что такое технологические карты, и каким требованиям они должны соответствовать?}
11. Какие основные принципы стандартизации и сертификации продукции в общественном питании?}
12. Чем отличается технология приготовления полуфабрикатов от полного производства блюд?}
13. Какие виды технологического оборудования используются для производства кондитерских изделий?}
14. Как осуществляется планирование технологического процесса с учетом ассортимента меню?}
15. Какие методы рационализации технологических процессов применяются на предприятиях питания?}
16. В чем заключается технология приготовления первых блюд?}
17. Как осуществляется технология питания с учетом диетических и лечебных требований?}
18. Какие особенности технологического процесса для блюд для детей и пожилых людей?}
19. Что входит в технологическую подготовку рабочего места и оборудования?}
20. Какие современные инновации внедряются в технологию продукции общественного питания?}
21. Как осуществляется контроль за соблюдением технологических режимов?}
22. Какие основные виды технологического оборудования используются в холодных и горячих цехах?}
23. Расскажи подробнее о технологии обработки овощных и фруктовых продуктов.}
24. Чем отличаются технологии консервирования и заморозки продуктов?}
25. В чем специфика производства блюд национальных кухонь в сфере общественного питания?}
26. Какие методы повышают эффективность технологического процесса?}
27. Как осуществляется формирование технологической схемы производства?}
28. Что такое технологическая карта, и для чего она нужна?}
29. Как повысить безопасность продукции на всех этапах производства?}
30. Какие особенности организации процессов при массовом производстве блюд?}
31. В чем заключается технологическая последовательность приготовления кондитерских изделий?}
32. Какие основные технические требования предъявляются к холодильным камерам?}
33. Расскажи подробнее о современных автоматизированных системах контроля качества.}
34. Какие виды контроля используют для оценки технологической готовности блюд?}
35. Как производится технологическая подготовка сырья?}
36. Чем отличается технология приготовления блюд на паровой, жарочной и варочной поверхности?}
37. Какие критерии выбора упаковки для готовой продукции в сфере общественного питания?}
38. В чем заключается технология качественной сервировки блюд?}
39. Какие требования предъявляются к воспитанию технологической безопасности персонала?}
40. Какие нормативные документы регулируют технологические процессы в сфере общественного питания?}
41. Расскажи подробнее о технологии приготовления блюд из морепродуктов.}
42. Какие основные направления повышения эффективности технологических процессов?}
43. Чем отличается технология приготовления блюд для диетического питания?}
44. Какие методы и средства автоматизации используются в современных производствах питания?}
45. Какие основные проблемы возникают при внедрении новых технологий?}
46. Какие основные принципы планирования технологического процесса для различных типов предприятий?}

47. Чем отличается технология приготовления напитков в профессиональной кухне?}

48. Какие способы увеличения сохранности и срока реализации продукции?}

49. Расскажи подробнее о технологических особенностях производства кондитерских изделий длительного хранения.}

50. Какие основные показатели, характеризующие эффективность технологического процесса, существуют?}

Практико-ориентированные задания:

1. Разработайте технологическую карту для приготовления салата "Цезарь" в условиях предприятия общепита.}

2. Проведите анализ технологического процесса на примере производства горячих блюд и выявите возможные точки оптимизации.}

3. Создайте план мероприятий по соблюдению санитарных требований в технологическом цехе.}

4. Оцените технологические режимы для изготовления кондитерских изделий и предложите рекомендации по их улучшению.}

5. Разработайте технологическую схему приготовления и подачи обеденного комплекса для столовой.}

6. Проведите сравнительный анализ методов обработки овощей и фруктов на кухне предприятия питания.}

7. Организуйте контрольные проверки технологического процесса на предприятии, выявите несоответствия.}

8. Спроектируйте технологический поток для производства полуфабрикатов из мяса.}

**Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)**

#### Примерные темы рефератов

1. Основные свойства и роль пищевых продуктов в питании
2. Пищевая и биологическая ценность сырья животного происхождения
3. Изменение пищевой ценности мяса при тепловой обработке.
4. Способы очистки овощей, их преимущества и недостатки. Приемы, способствующие снижению отходов при механической кулинарной обработке овощей.
5. Блюда из тушеных овощей и грибов. Технология ассортимента, способы подачи, требования к качеству блюд.
6. Значение овощей в питании. Химический состав элементов отдельных тканей плодов и овощей.
7. Яично-масляные соусы. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.
8. Изменения мышечной ткани мяса убойных животных при тепловой обработке.
9. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Ассортимент и классификация продукции
10. Соусы на бульонах. Технология приготовления бульонов, мучных пассеровок, подготовка овощей.
11. Морфологическое строение мяса убойных животных. Белки пищевых продуктов, их роль в питании человека.
12. Изменение массы плодов и овощей при различных способах тепловой обработки. Изменение витаминов при тепловой обработке в плодах и овощах.
13. Организация мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
14. Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
15. Применение технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

#### Примерные темы курсовых работ

1. Разработка технологической карты для классического борща.
2. Создание технико-технологической карты для котлет из куриного мяса.
3. Проектирование технологической карты для салата из свежих овощей.
4. Разработка технологической карты для запеченного картофеля с начинкой.
5. Создание технико-технологической карты для приготовления рыбных котлет.
6. Разработка технологической карты для пюре из корнеплодов.
7. Проектирование технологической карты для ризотто с грибами.
8. Разработка технологической карты для русского кваса.
9. Создание технико-технологической карты для десерта "Наполеон".
10. Проектирование технологической карты для мясной запеканки.
11. Разработка технологической карты для блюда из макарон с соусом.
12. Создание технологической карты для национальных блинов (блина)
13. Проектирование техкарты для пельменей с мясной начинкой.
14. Разработка технологической карты для холодных закусок из вареных яиц.
15. Создание техно-карты для тушеных овощей.
16. Разработка технологической карты для плова.
17. Проектирование техкарты для приготовления студня.
18. Создание технологической карты для овощного рагу.
19. Разработка техкарты для муссового десерта.
20. Проектирование технологической карты для напитка: морс из ягод.