

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

**Б1.О.15.04 Технология и организация производства
специализированного питания (специализация)**

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-4.2 Организовывает производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания	знает Современных тенденций в индустрии продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		умеет Организовать производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		владеет навыками Организации производства продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
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	знает Основы организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства специализированных пищевых продуктов
		умеет Применять основные методы организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства специализированных пищевых продуктов
		владеет навыками Навыками применения основ организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства специализированных пищевых продуктов

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

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

1.	1 раздел. Технология производства блюд специализированного питания			
1.1.	Технология производства блюд специализированного питания	4	ПК-1.1, ОПК-4.2	Собеседование
	Промежуточная аттестация			КР

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)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
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
Для оценки умений			
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
2	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)

3	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 и организация производства специализированного питания (специализация)"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Вопросы для собеседования (оценка знаний):

1. Государственная политика в области здорового питания и селения России
2. Медико-биологические аспекты диетического и специального питания
3. Обеспечение качества блюд диетического лечебного питания
4. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: мясо и мясные продукты
5. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: молоко и молочные продукты
6. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: рыба и нерыбное водное сырье
7. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: мука, отруби, хлеб, овощи и плоды.
8. Функциональные свойства пищевых продуктов
9. Возможные пути обогащения сырья и продуктов питания микроэлементами и макроэлементами
10. Использование пищевых эмульсий в производстве мясных паштетов специального питания
11. Обоснование использования проростков зерновых культур для производства мясных продуктов питания с заданными свойствами.
12. Обоснование использования сырья низких товарных кондиций в технологиях продуктов здорового питания.
13. Применение вторичного молочного сырья в технологии мясных продуктов диетического питания
14. Безотходные технологий мясных и молочных продуктов для диетического питания
15. Применение вторичного молочного сырья в технологии мясных продуктов специального питания

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

Типовые задания :

1. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов приготовления пиццы
2. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров свойств сырья и полуфабрикатов.
3. Привести в виде таблицы основные методы определения качества готовой продукции
4. Привести в виде схемы структуру производства (цеховая, бесцеховая).
5. Разработать технологическую схему приготовления пиццы с применением оборудования

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

Вопросы и практико-ориентированные задания к экзамену

Теоретические вопросы

1. Государственная политика в области здорового питания и селения России
2. Медико-биологические аспекты диетического и специального питания
3. Обеспечение качества блюд диетического лечебного питания
4. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: мясо и мясные продукты
5. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: молоко и молочные продукты
6. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: рыба и нерыбное водное сырье
7. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: мука, отруби, хлеб, овощи и плоды.
8. Функциональные свойства пищевых продуктов
9. Методология производства мясных блюд для диеты № 1.
10. Методология производства рыбных блюд для диеты № 1.
11. Методология производства блюд из яиц и творога для диеты № 1.
12. Методология производства мясных блюд для диеты № 2.
13. Методология производства холодных блюд и закусок для диеты № 2.
14. Методология производства блюд для диеты № 8.
15. Методология производства продуктов для диеты № 9.
16. Методология производства продуктов для диеты № 10.
17. Методология производства продуктов для диеты № 15.
18. Медико-биологические требования к качеству сырья и пищевых продуктов
19. Органолептические характеристики мяса и мясных продуктов, методы исследования.
20. Органолептические характеристики молока и молочных продуктов, методы исследования
21. Принципы составления технологических схем производства продуктов диетического и специального питания.
22. Состояние и перспективы развития детского питания в России.
23. Медико-биологические аспекты детского питания
24. Обеспечение качества блюд диетического питания.
25. Технология приготовления блюд детского питания: холодные блюда и закуски. Требования к качеству холодных блюд и закусок.
26. Технология приготовления блюд детского питания: супы. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения.
27. Технология приготовления блюд детского питания: блюда и гарниры из овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
28. Горячие блюда из рыбы и нерыбного водного сырья для детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
29. Горячие блюда из мяса и птицы для детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
30. Блюда из яиц и творога для детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
31. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания
32. Функциональные свойства отдельных компонентов пищи в процессах детоксикации промышленных ядов
33. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда
34. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда
35. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
36. Основы технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.
37. Основные принципы питания спортсменов.
38. Геродиетические продукты питания. Классификация, характеристика сырья и готовой

продукции

39. Особенности создания и производства продуктов диетического и специального питания, подходы к разработке рекламных материалов с целью поддержания имиджа организации
40. Рекламные материалы продуктов диетического и специального питания с целью поддержания имиджа организации
41. Возможные пути обогащения сырья и продуктов питания микроэлементами и макроэлементами
42. Использование пищевых эмульсий в производстве мясных паштетов специального питания
43. Обоснование использования проростков зерновых культур для производства мясных продуктов питания с заданными свойствами.
44. Обоснование использования сырья низких товарных кондиций в технологиях продуктов здорового питания.
45. Применение вторичного молочного сырья в технологии мясных продуктов диетического питания
46. Безотходные технологий мясных и молочных продуктов для диетического питания
47. Применение вторичного молочного сырья в технологии мясных продуктов специального питания
48. Перспективы создания комбинированных мясорастительных продуктов для лечебно-профилактического питания
49. Методики определения органолептических показателей кисломолочных продуктов.
50. Методики определения физико-химических показателей кисломолочных продуктов.
51. Основные направления использования вторичного сырья в технологии мясных и молочных продуктов диетического и специального питания.
52. Использование субпродуктов для производства мясных продуктов диетического и специального питания
53. Особенности приготовления холодных блюд и особенности приготовления супов (слизистых, пюреобразных, молочных, вегетарианских, на бульоне, прозрачные, супы на рыбном бульоне, ягодные и фруктовые супы, щи зеленые).
54. Приготовление диетических блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий.
55. Организация диетического и лечебного питания для детей различных возрастных групп
56. Особенности технологии приготовления блюд из консервов и концентратов для детского питания различных возрастных групп: ассортимент консервов и концентратов отечественного и зарубежного производства, технологические режимы, качество и безопасность.
57. Условия и факторы, определяющие принципы построения питания спортсменов. Величины энергозатрат спортсменов в зависимости от основных видов спорта.
58. Особенности составления меню для обеспечения питанием различных категорий спортсменов с учетом специализированных продуктов, блюд и рационов.
59. Требования к безопасности, срокам хранения и реализации кулинарных изделий и кондитерской продукции при организации питания спортсменов.
60. Диетическое питание при различных заболеваниях. Диетическое питание после болезни

Практико-ориентированные задания

1. Разработать технологическую схему производства «Филе из рыбы фаршированное» для питания по диете № 1
2. Разработать технологическую схему производства «Салат из свежих помидоров» для питания по диете № 1.
3. Разработать технологическую схему производства «Паштет рыбный» для питания по диете № 1.
4. Разработать технологическую схему производства «Суп молочный с крупой или макаронными изделиями» для питания по диете № 1.
5. Разработать технологическую схему производства «Филе из рыбы фаршированное» для питания по диете № 1.
6. Разработать технологическую схему производства «Бефстроганов из отварной говядины» для питания по диете № 1.
7. Разработать технологическую схему производства «Котлеты натуральные из филе

птицы» для питания по диете № 1.

8. Разработать технологическую схему производства «Печень по строгановски» для питания по диете № 2.

9. Разработать технологическую схему производства «Запеканка с овощами из говядины» для питания по диете № 2.

10. Разработать технологическую схему производства «Говядина отварная в соусе» для питания по диете № 5.

11. Разработать технологическую схему производства «Плов из отварной говядины» для питания по диете № 5.

12. Разработать технологическую схему производства «Тефтели из говядины» для питания по диете № 7

13. Разработать технологическую схему производства «Мясо тушеное с черносливом» для питания по диете № 8.

14. Разработать технологическую схему производства «Печень жареная с луком» для питания по диете № 15

15. Составить схему «Влияние способов тепловой обработки на ее время и потери массы полуфабрикатов из мяса»

16. Составить схему проведения экспертизы качества диетической продукции.

17. Составить схему «Питание спортсменов во время и после соревнований»

18. Составить схему «Дневной рацион спортсмена. Режимы питания»

19. Составить таблицу «Лечебно-профилактические и лечебные продукты для детей»

20. Составить таблицу «Время тепловой обработки рыбных полуфабрикатов».

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. Значение овощей в питании. Химический состав элементов отдельных тканей плодов и овощей.

6. Яично-масляные соусы. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.

7. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Ассортимент и классификация продукции

8. Морфологическое строение мяса убойных животных. Белки пищевых продуктов, их роль в питании человека.

9. Изменение массы овощей при различных способах тепловой обработки. Изменение витаминов при тепловой обработке в плодах и овощах.

10. Организация мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

11. Организация технологических процессов производства полуфабрикатов в заготовочных цехах в соответствии с технической и технологической документацией.

12. Характеристика доготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье по полному циклу обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и выпуску готовых блюд и кулинарных изделий.

13. Организация работы основных цехов предприятий быстрого питания.

14. Организация бракеража готовой продукции. Пути улучшения качества выпускаемой продукции.

15. Организация и нормирования труда на предприятиях быстрого питания.