

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА  
Должность: РЕКТОР  
Дата подписания: 25.01.2023 13:51:02  
Уникальный программный ключ:  
9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУГПУ»)**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)**

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.О	Технология приготовления пищи

Код направления подготовки	44.03.05
Направление подготовки	Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Технология. Дополнительное образование (Художественно-эстетическое)
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	очная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Пушкарская Светлана Фарважевна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин	Кирсанов Вячеслав Михайлович	10	13.06.2019	
кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин	Кирсанов Вячеслав Михайлович	1	10.09.2020	

**Раздел 1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения образовательной программы с указанием этапов их формирования**

Таблица 1 - Перечень компетенций, с указанием образовательных результатов в процессе освоения дисциплины (в соответствии с РПД)

<b>Формируемые компетенции</b>		<b>Планируемые образовательные результаты по дисциплине</b>		
<b>Индикаторы ее достижения</b>		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний				
ОПК.8.1 Знать историю, теорию, закономерности и принципы построения научного знания для осуществления педагогической деятельности.	3.1 Знает теоретические основы дисциплины в пределах требований федеральных государственных образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы, необходимые для решения педагогических задач.			
ОПК.8.2 Уметь проектировать и осуществлять педагогическую деятельность с опорой на специальные научные знания.		У.1 Умеет адаптировать специальные научные знания для применения их в процессе осуществления профессиональной деятельности.		
ОПК.8.3 Владеть технологиями осуществления педагогической деятельности на основе научных знаний.				В.1 Владеет навыками обоснованного выбора педагогической технологии и методов обучения в профессиональной деятельности.

ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности

ПК.1.1 Знает содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю научной (предметной) области; закономерности, определяющие место соответствующей науки в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и (или) дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения	3.3 Знает процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции. 3.4 Знает показатели качества готовой продукции. 3.5 Знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. 3.6 Знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.		
---	---	--	--

ПК.1.2 Умеет применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляя отбор содержания, методов и технологий обучения предмету (предметной области) в различных формах организации образовательного процесса		У.3 Умеет использовать методы обучения в образовательном процессе. У.4 Умеет производить первичную обработку сырья. У.5 Умеет выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств. У.6 Умеет производить необходимые технологические расчеты.	
ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач			В.4 Владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды. В.5 Владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции. В.6 Владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.

УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК.2.1 Знает требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания результатов проектной деятельности в соответствии с действующими правовыми нормами.	3.2 Формулирует цели, задачи, значимость, ожидаемые результаты проекта.		
УК.2.2 Умеет декомпозировать цель как совокупность взаимосвязанных задач, выбирать оптимальные способы их решения, в соответствии с правовыми нормами и имеющимися ресурсами и ограничениями в процессе реализации проекта.		У.2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.	

УК.2.3 Владеет методами, приемами и средствами проектной деятельности, оценки рисков и ресурсов, публичного представления результатов проекта, в том числе с использованием средств ИКТ			В.2 Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач В.3 Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.
---	--	--	--

Компетенции связаны с дисциплинами и практиками через матрицу компетенций согласно таблице 2.

Таблица 2 - Компетенции, формируемые в результате обучения

Код и наименование компетенции	Вес дисциплины в формировании компетенции (100 / количество дисциплин, практик)
<b>Составляющая учебного плана (дисциплины, практики, участвующие в формировании компетенции)</b>	
ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	
Безопасность жизнедеятельности	4,76
Основы математической обработки информации	4,76
Педагогика	4,76
Возрастная анатомия, физиология и гигиена	4,76
Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	4,76
Социальная педагогика	4,76
производственная практика (преддипломная)	4,76
производственная практика (педагогическая)	4,76
Декоративно-прикладное творчество	4,76
Легоконструирование	4,76
Материаловедение швейного производства	4,76
Практикум по обработке швейных изделий	4,76
<b>Технология приготовления пищи</b>	<b>4,76</b>
Товароведение продовольственных продуктов	4,76
Комплексный экзамен по педагогике и психологии	4,76
учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	4,76
Экзамен по модулю "Модуль 3 "Здоровьесберегающий""	4,76
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	4,76
учебная практика (ознакомительная (введение в технологию))	4,76
Физические основы технологий	4,76
Основы дизайна	4,76
ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности	
Основы математической обработки информации	2,27
производственная практика (преддипломная)	2,27
Основы предпринимательского дела	2,27
Декоративно-прикладное творчество	2,27
Изображение человека с использованием различных изобразительных средств	2,27
Оформление кулинарных и кондитерских изделий	2,27
Практикум по декоративно-прикладному творчеству	2,27
Техническая графика	2,27
Технология конструкционных материалов	2,27
Технология обработки швейных изделий	2,27

Электрорадиотехника	2,27
Конструирование и моделирование одежды	2,27
Легоконструирование	2,27
Материаловедение швейного производства	2,27
Организация малого бизнеса	2,27
Практикум по обработке швейных изделий	2,27
Проектирование швейных изделий	2,27
Современное оборудование пищевого производства	2,27
Современное оборудование швейного производства	2,27
<b>Технология приготовления пищи</b>	<b>2,27</b>
Товароведение продовольственных продуктов	2,27
Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник	2,27
Менеджмент и маркетинг	2,27
Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании	2,27
Особенности организации "Театра мод" в системе дополнительного образования	2,27
Технологии современного производства	2,27
Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании	2,27
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	2,27
Компьютерная графика и 3D-принтинг	2,27
Организация работы творческих объединений эстетической направленности	2,27
Основы композиции и цветоведения	2,27
Физические основы технологий	2,27
Методика обучения и воспитания (по технологии. дополнительное образование (художественно-эстетическое))	2,27
Основы дизайна	2,27
Основы машиноведения	2,27
Практикум по конструированию и моделированию одежды	2,27
Технологии ведения домашнего хозяйства	2,27
Технологии сферы услуг	2,27
учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству)	2,27
учебная практика (по конструированию швейных изделий)	2,27
учебная практика (по обработке пищевых продуктов)	2,27
учебная практика (по обработке швейных изделий)	2,27
Химия в пищевом и текстильном производстве	2,27
Химия в предметной области "Технология"	2,27
УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
производственная практика (преддипломная)	2,56
Педагогический менеджмент	2,56
Теория управления	2,56
Правоведение	2,56
Основы предпринимательского дела	2,56
Декоративно-прикладное творчество	2,56
Изображение человека с использованием различных изобразительных средств	2,56
Оформление кулинарных и кондитерских изделий	2,56
Практикум по декоративно-прикладному творчеству	2,56
Технология обработки швейных изделий	2,56
Электрорадиотехника	2,56
Конструирование и моделирование одежды	2,56
Организация малого бизнеса	2,56
Практикум по обработке швейных изделий	2,56
Проектирование швейных изделий	2,56
Современное оборудование пищевого производства	2,56

Современное оборудование швейного производства	2,56
<b>Технология приготовления пищи</b>	<b>2,56</b>
Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник	2,56
Социальное и педагогическое проектирование	2,56
учебная практика (ознакомительная)	2,56
Комплексный экзамен по педагогике и психологии	2,56
производственная практика (технологическая (проектно-технологическая))	2,56
учебная практика (введение в профессию)	2,56
учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	2,56
учебная практика по формированию цифровых компетенций	2,56
Цифровые технологии в образовании	2,56
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	2,56
Основы композиции и цветоведения	2,56
учебная практика (ознакомительная (введение в технологию))	2,56
Основы дизайна	2,56
Практикум по конструированию и моделированию одежды	2,56
Технологии ведения домашнего хозяйства	2,56
Технологии сферы услуг	2,56
учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству)	2,56
учебная практика (по конструированию швейных изделий)	2,56
учебная практика (по обработке пищевых продуктов)	2,56
учебная практика (по обработке швейных изделий)	2,56
Методика подготовки к участию в соревнованиях "Worldskills"	2,56

Таблица 3 - Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Код компетенции	Этап базовой подготовки	Этап расширения и углубления подготовки	Этап профессионально-практической подготовки

ОПК-8	<p><b>Безопасность жизнедеятельности, Основы математической обработки информации, Педагогика, Возрастная анатомия, физиология и гигиена, Основы медицинских знаний и здорового образа жизни, Социальная педагогика, производственная практика (преддипломная), производственная практика (педагогическая), Декоративно-прикладное творчество, Легоконструирование, Материаловедение швейного производства, Практикум по обработке швейных изделий, Технология приготовления пищи, Товароведение продовольственных продуктов, Комплексный экзамен по педагогике и психологии, учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)), Экзамен по модулю "Модуль 3 "Здоровьесберегающий"", учебная практика (проектно-исследовательская работа), учебная практика (ознакомительная (введение в технологию), Физические основы технологий, Основы дизайна</b></p>		производственная практика (преддипломная), производственная практика (педагогическая), учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)), учебная практика (проектно-исследовательская работа), учебная практика (ознакомительная (введение в технологию)
-------	--	--	--

ПК-1	<p><b>Основы математической обработки информации, производственная практика (преддипломная), Основы предпринимательского дела, Декоративно-прикладное творчество, Изображение человека с использованием различных изобразительных средств, Оформление кулинарных и кондитерских изделий, Практикум по декоративно-прикладному творчеству, Техническая графика, Технология конструкционных материалов, Технология обработки швейных изделий, Электрорадиотехника, Конструирование и моделирование одежды, Легоконструирование, Материаловедение швейного производства, Организация малого бизнеса, Практикум по обработке швейных изделий, Проектирование швейных изделий, Современное оборудование пищевого производства, Современное оборудование швейного производства, Технология приготовления пищи, Товароведение продовольственных продуктов, Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник, Менеджмент и маркетинг, Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании, Особенности организации "Театра мод" в системе дополнительного образования, Технологии современного производства, Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании, учебная практика (проектно-исследовательская работа), Компьютерная графика и 3D-принтеринг, Организация работы творческих объединений эстетической направленности, Основы композиции и цветоведения, Физические основы технологий, Методика обучения и</b></p>		<p>производственная практика (преддипломная), учебная практика (проектно-исследовательская работа), учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству), учебная практика (по конструированию швейных изделий), учебная практика (по обработке пищевых продуктов), учебная практика (по обработке швейных изделий)</p>
------	---	--	---



УК-2	<p><b>производственная практика (преддипломная), Педагогический менеджмент, Теория управления, Правоведение, Основы предпринимательского дела, Декоративно-прикладное творчество, Изображение человека с использованием различных изобразительных средств, Оформление кулинарных и кондитерских изделий, Практикум по декоративно-прикладному творчеству, Технология обработки швейных изделий, Электрорадиотехника, Конструирование и моделирование одежды, Организация малого бизнеса, Практикум по обработке швейных изделий, Проектирование швейных изделий, Современное оборудование пищевого производства, Современное оборудование швейного производства, Технология приготовления пищи, Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник, Социальное и педагогическое проектирование, учебная практика (ознакомительная), Комплексный экзамен по педагогике и психологии, производственная практика (технологическая (проектно-технологическая)), учебная практика (введение в профессию), учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)), учебная практика по формированию цифровых компетенций, Цифровые технологии в образовании, учебная практика (проектно-исследовательская работа), Основы композиции и цветоведения, учебная практика (ознакомительная (введение в технологию), Основы дизайна,</b></p>		<p>производственная практика (преддипломная), учебная практика (ознакомительная), производственная практика (технологическая (проектно-технологическая)), учебная практика (введение в профессию), учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)), учебная практика по формированию цифровых компетенций, учебная практика (проектно-исследовательская работа), учебная практика (ознакомительная (введение в технологию), учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству), учебная практика (по конструированию швейных изделий), учебная практика (по обработке пищевых продуктов), учебная практика (по обработке швейных изделий)</p>
------	---	--	--



**Раздел 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Таблица 4 - Показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения учебной дисциплины (в соответствии с РПД)

№	Раздел			
<b>Формируемые компетенции</b>				
	<b>Показатели сформированности (в терминах «знать», «уметь», «владеть»)</b>		<b>Виды оценочных средств</b>	
1	Теоретические основы технологии обработки пищевых продуктов			
	ПК-1			
	Знать знает процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции.	Задания к лекции Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме Тест	Задания к лекции Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме Мультимедийная презентация Схема/граф-схема Таблица по теме	
	Знать знает показатели качества готовой продукции.			
	Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.			
	Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.			
2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов			
	ПК-1			
	Знать знает показатели качества готовой продукции.	Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме Мультимедийная презентация Схема/граф-схема Таблица по теме	Задача Контрольная работа по разделу/теме	
	Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.			
	Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.			
3	Технология приготовления кулинарных блюд			
	ПК-1			
	Знать знает показатели качества готовой продукции.	Отчет по лабораторной работе	Отчет по лабораторной работе	
	Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.			
	Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.			
	Уметь умеет производить первичную обработку сырья. Уметь умеет выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств. Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.			
	Владеть владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции.	Отчет по лабораторной работе Схема/граф-схема	Отчет по лабораторной работе Схема/граф-схема	
	Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.			
4	Технология приготовления супов			
	ПК-1			
	Знать знает показатели качества готовой продукции.	Доклад/сообщение Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме Отчет по лабораторной работе Схема/граф-схема Таблица по теме	Доклад/сообщение Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме Отчет по лабораторной работе Схема/граф-схема Таблица по теме	
	Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.			
	Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.			
	Уметь умеет производить первичную обработку сырья. Уметь умеет выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств. Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.			

	<p>Владеть владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции.</p> <p>Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.</p>	Отчет по лабораторной работе
5	Технология приготовления соусов	
	<p>ПК-1</p> <p>Знать знает процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции.</p> <p>Знать знает показатели качества готовой продукции.</p> <p>Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.</p>	Конспект по теме Тест
	<p>Уметь умеет производить первичную обработку сырья.</p> <p>Уметь умеет выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств.</p> <p>Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.</p>	Отчет по лабораторной работе
	<p>Владеть владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции.</p> <p>Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.</p>	Отчет по лабораторной работе Схема/граф-схема
6	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
	<p>ПК-1</p> <p>Знать знает процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции.</p> <p>Знать знает показатели качества готовой продукции.</p> <p>Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.</p>	Доклад/сообщение Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме
	<p>Уметь умеет производить первичную обработку сырья.</p> <p>Уметь умеет выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств.</p> <p>Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.</p>	Задача Отчет по лабораторной работе
	<p>Владеть владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды.</p> <p>Владеть владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции.</p> <p>Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.</p>	Отчет по лабораторной работе Схема/граф-схема
7	Технология приготовления блюд и гарниров из картофеля и овощей	
	<p>ПК-1</p> <p>Знать знает процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции.</p> <p>Знать знает показатели качества готовой продукции.</p>	Доклад/сообщение Контрольная работа по разделу/теме
	<p>Уметь умеет производить первичную обработку сырья.</p> <p>Уметь умеет выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств.</p> <p>Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.</p>	Отчет по лабораторной работе
	<p>Владеть владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции.</p> <p>Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.</p>	Отчет по лабораторной работе Схема/граф-схема
8	Блюда из рыбы	
	<p>ПК-1</p> <p>Знать знает процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции.</p> <p>Знать знает показатели качества готовой продукции.</p> <p>Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.</p>	Доклад/сообщение Конспект по теме Тест

	<p>Уметь умеет производить первичную обработку сырья.</p> <p>Уметь умеет выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств.</p> <p>Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.</p>	Отчет по лабораторной работе
	<p>Владеть владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции.</p> <p>Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.</p>	Отчет по лабораторной работе Схема/граф-схема
9	Блюда из мяса и птицы	
	ПК-1	
	<p>Знать знает процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции.</p> <p>Знать знает показатели качества готовой продукции.</p> <p>Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.</p>	Доклад/сообщение Тест
	<p>Уметь умеет производить первичную обработку сырья.</p> <p>Уметь умеет выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств.</p> <p>Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.</p>	Отчет по лабораторной работе
	<p>Владеть владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции.</p> <p>Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.</p>	Отчет по лабораторной работе Схема/граф-схема
10	Холодные блюда и закуски	
	ПК-1	
	<p>Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.</p>	Схема/граф-схема
11	Сладкие блюда и горячие напитки	
	ПК-1	
	<p>Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.</p>	Схема/граф-схема
12	Проектная деятельность	
	ОПК-8	
	ПК-1	
	УК-2	
	<p>Знать знает теоретические основы дисциплины в пределах требований федеральных государственных образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы, необходимые для решения педагогических задач.</p> <p>Знать формулирует цели, задачи, значимость, ожидаемые результаты проекта.</p>	Проект
	<p>Уметь умеет адаптировать специальные научные знания для применения их в процессе осуществления профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь умеет использовать методы обучения в образовательном процессе.</p> <p>Уметь определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.</p>	Проект
	<p>Владеть владеет навыками обоснованного выбора педагогической технологии и методов обучения в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач</p> <p>Владеть представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.</p>	Проект

Таблица 5 - Описание уровней и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

<b>Код</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Основные признаки выделения уровня (критерии оценки сформированности)</b>	<b>Пятибалльная шкала (академическая оценка)</b>	<b>% освоения (рейтинговая оценка)</b>
<b>Уровни освоения компетенции</b>	<b>Содержательное описание уровня</b>			
ОПК-8	ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний			
ПК-1	ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной дея...			
УК-2	УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имею...			

**Раздел 3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)**

**1. Оценочные средства для текущего контроля**

Раздел: Теоретические основы  
технологии обработки пищевых продуктов

***Задания для оценки знаний***

**1. Задания к лекции:**

Ответьте на вопросы:

1. По каким признакам классифицируют блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты?
2. Назовите формы реализации продуктов общественного питания.
3. По каким показателям проверяют качество и безопасность продукции общественного питания?
4. По каким показателям проводят органолептическую проверку качества кулинарной продукции?
5. Перечислите физико-химические показатели качества продукции общественного питания.
6. Какие группы микроорганизмов определяются при оценке микробиологических показателей качества кулинарной продукции?
7. Какова температура реализации блюд?
8. Каковы сроки реализации блюд?

**2. Конспект по теме:**

Изменения углеводов в процессе кулинарной обработки.

1. Гидролиз дисахаридов.
2. Брожение.
3. Карамелизация.
4. Меланоидинообразование:
  - суть процесса
  - факторы, влияющие на ход реакции
  - плюсы и минусы реакции Майяра;
  - примеры из кулинарной практики.

**3. Контрольная работа по разделу/теме:**

1. Диффузия – это .....
2. Какому закону подчиняется данный процесс?
3. Как звучит данный закон?
4. Приведите примеры диффузии в кулинарной практике .....
5. При каких способах тепловой обработки потеря растворимых веществ ниже, чем при варке?
6. Укажите правильный вариант направлений концентрационной и термической диффузии:
  - a)
  - b)
  
7. Если надо извлечь как можно больше растворимых веществ, продукт при варке закладывают
  - a) маринад
  - b) холодную воду
  - c) горячую воду
  - d) соляной раствор
8. От чего зависит скорость протекания диффузии?
9. Какова причина возникновения осмоса?
10. Через какую часть клетки проникает растворитель?
11. Каким термином называют избыточное давление, называемое осмотическим?
12. Как называется обезвоживание клеток, возникающее при консервировании плодов и овощей, при квашении капусты, солении огурцов и др. ?
13. Адгезия – это..... Приведите примеры из кулинарной практики, снижающие негативные последствия данного процесса.

**4. Тест:**

1. Какие углеводы являются моносахаридами?
  - а) мальтоза
  - б) глюкоза
  - в) крахмал
  - г) фруктоза
2. Какой из углеводов не усваивается организмом человека?
  - а) мальтоза
  - б) фруктоза
  - в) клетчатка
  - г) глюкоза
3. Какой сахар является наименее сладким?
  - а) рибоза
  - б) мальтоза
  - в) глюкоза
  - г) галактоза
  - д) лактоза
4. В каких продуктах содержится лактоза?
  - а) мясо
  - б) молоко и молочные продукты
  - в) овощи
  - г) фрукты.
5. Пектиновые вещества содержатся в .....
- а) рыбе
- б) молоке
- в) овощах
- г) фруктах.
6. К какой группе веществ относится крахмал?
  - а) моносахариды
  - б) олигосахариды
  - в) дисахариды
  - г) пектиновые вещества

#### *Задания для оценки умений*

#### *Задания для оценки владений*

Раздел: Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

#### *Задания для оценки знаний*

##### **1. Конспект по теме:**

Подготовка конспекта «Технология приготовления блюд из пропущенного и тушеного мяса»

План:

- Общие правила.
- Ассортимент блюд.
- Условия и сроки хранения

##### **2. Контрольная работа по разделу/теме:**

1. Мучное кулинарное изделие – это ...
  - а) кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие,
  - б) исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки,
  - в) изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира,
  - г) кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем.
2. Какова температура реализации горячих супов и напитков?
  - а) не ниже 40 0С
  - б) не ниже 75 0С
  - в) не ниже 100 0С
  - г) не ниже 65 0С
3. Блюда, находящиеся на мarmите или горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем

- a) через 2 ч после их изготовления
  - b) через 1 ч после их изготовления
  - c) через 3 ч после их изготовления
  - d) через 4 ч после их изготовления
4. Какова температура реализации холодных супов и напитков?
- a) не выше 20 0C
  - b) не ниже 65 0C
  - c) не выше 14 0C
  - d) не выше 25 0C
5. Какие из перечисленных кулинарных блюд, холодных закусок и напитков выставляются на охлажденных витринах по мере спроса потребителей?
- a) котлета по-киевски
  - b) винегрет
  - c) салат «Столичный»
  - d) пожарские котлеты
  - e) омлет
  - f) компот
  - g) картофельное пюре

### **3. Мультимедийная презентация:**

Разработать презентацию "Способы нарезки овощей". Отразить современные приемы нарезки овощей: традиционные, для банкетных блюд, приемы карвинга.

### **4. Схема/граф-схема:**

Зарисовать схему разделки полутуш говядины, свинины и баранины.

### **5. Таблица по теме:**

Структура таблицы «Характеристика полуфабрикатов из рубленого мяса»:  
Название п/ф Способ панировки форма Сроки хранения и реализации

### **Задания для оценки умений**

#### **1. Задача:**

- В овощной цех поступило: картофеля — 2,3 т, свеклы — 0,8 т, моркови — 1,2 т, капусты белокочанной — 1,5 т, лука репчатого — 0,3 т. Сколько тонн картофеля и овощей очищенных произведет цех в январе?

#### **2. Контрольная работа по разделу/теме:**

1. Мучное кулинарное изделие – это ...
  - a) кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие,
  - b) исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки,
  - c) изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира,
  - d) кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем.
2. Какова температура реализации горячих супов и напитков?
  - a) не ниже 40 0C
  - b) не ниже 75 0C
  - c) не ниже 100 0C
  - d) не ниже 65 0C
3. Блюда, находящиеся на мarmите или горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем
  - a) через 2 ч после их изготовления
  - b) через 1 ч после их изготовления
  - c) через 3 ч после их изготовления

- d) через 4 ч после их изготовления
4. Какова температура реализации холодных супов и напитков?
- a) не выше 20 0C
  - b) не ниже 65 0C
  - c) не выше 14 0C
  - d) не выше 25 0C
5. Какие из перечисленных кулинарных блюд, холодных закусок и напитков выставляются на охлажденных витринах по мере спроса потребителей?
- a) котлета по-киевски
  - b) винегрет
  - c) салат «Столичный»
  - d) пожарские котлеты
  - e) омлет
  - f) компот
  - g) картофельное пюре

### ***Задания для оценки владений***

Раздел: Технология приготовления кулинарных блюд

### ***Задания для оценки знаний***

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд:
  - картофель жареный;
  - картофель, жаренный во фритюре;
  - котлеты морковные или свекольные;
  - зразы картофельные.
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить блюда из овощей.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить отчет.

### ***Задания для оценки умений***

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд:
  - картофель жареный;
  - картофель, жаренный во фритюре;
  - котлеты морковные или свекольные;
  - зразы картофельные.
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить блюда из овощей.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить отчет.

### ***Задания для оценки владений***

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд:
  - картофель жареный;
  - картофель, жаренный во фритюре;

- котлеты морковные или свекольные;
  - зразы картофельные.
2. Разработать технологические схемы на блюда.
  3. Приготовить блюда из овощей.
  4. Провести органолептическую оценку блюд.
  5. Оформить отчет.

## **2. Схема/граф-схема:**

Разработать технологические схемы на следующие блюда:

- суп-пюре из птицы (№ 251);
- суп-пюре из бобовых (№ 246);
- щи по-уральски с крупой (№ 194);
- щи из квашеной капусты (№ 191).

Раздел: Технология приготовления супов

### ***Задания для оценки знаний***

#### **1. Доклад/сообщение:**

Подготовка докладов.

План:

1. Общие правила приготовления заправочных супов.
2. Правила варки щей.
3. Особенности технологии приготовления борщей.
4. Отличительные особенности рассольников.
5. Правила варки солянок.

#### **2. Конспект по теме:**

План:

Технология приготовления бульонов и отваров.

1. Костный бульон:
  - a) мясо-костный бульон;
  - b) рыбный бульон;
  - c) бульон из птицы;
  - d) грибной отвар;
  - e) костный концентрированный бульон.
2. Бульоны с желатином.

#### **3. Контрольная работа по разделу/теме:**

1. Какие группы экстрактивных веществ вы знаете? Приведите примеры веществ из каждой группы.
2. К какой группе экстрактивных веществ относится глутаминовая кислота? Какова ее роль?
3. Почему не рекомендуется варить бульон из карпа, леща, сазана, воблы?
4. Какие супы подаются только горячими? Приведите примеры.
5. Выберите из перечисленных вариантов ответов виды заправочных супов
  - a) борщ
  - b) окрошка мясная
  - v) суп- пюре из овощей
  - g) свекольник
6. Как называются продукты, которые вводят в супы в процессе их приготовления?
7. Все продукты закладывают в бульон или воду после их закипания. Почему?
8. Почему в супы, содержащие кислые продукты, картофель закладывают в первую очередь?
9. С какой целью пассеруют муку?
10. У вас небольшое количество моркови и лука, требующегося по рецептуре. Вы будете пассеровать их в одной посуде. Что будете пассеровать в первую очередь? Укажите время пассеровки каждого овоща.

#### **4. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептур (далее СР):
  - борщ с капустой и картофелем (№ 170),
  - солянка домашняя (№ 251),
  - суп-пюре из кабачков или тыквы (№ 269).
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить супы.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить и сдать работу.

#### **5. Схема/граф-схема:**

Разработать технологические схемы на следующие блюда:

- суп-пюре из птицы (№ 251);
- суп-пюре из бобовых (№ 246);
- щи по-уральски с крупой (№ 194);
- щи из квашеной капусты (№ 191).

#### **6. Таблица по теме:**

Заполнение таблицы «Технология приготовления оттяжки для прозрачных супов»

\*Вид бульона \*Состав оттяжки \*Технология оттяживания

### ***Задания для оценки умений***

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептур (далее СР):
  - борщ с капустой и картофелем (№ 170),
  - солянка домашняя (№ 251),
  - суп-пюре из кабачков или тыквы (№ 269).
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить супы.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить и сдать работу.

### ***Задания для оценки владений***

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептур (далее СР):
  - борщ с капустой и картофелем (№ 170),
  - солянка домашняя (№ 251),
  - суп-пюре из кабачков или тыквы (№ 269).
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить супы.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить и сдать работу.

Раздел: Технология приготовления соусов

### ***Задания для оценки знаний***

#### **1. Конспект по теме:**

1. Роль соусов в питании.

2. Классификация соусов по температуре подачи, по цвету, по жидкой основе, по загустителю, по консистенции.
3. Приготовление мучных пассировок: белой, красной, жировой.
4. Использование соусов различных консистенций.
5. Условия и сроки хранения соусов.
6. Требования к качеству.
7. Рекомендации по применению соусов.

## **2. Тест:**

1. При какой температуре готовят красную мучную пассировку?
  - a) 110-120 0C
  - b) 130-150 0C
  - c) 220-240 0C
  - d) 56-60 0C
2. Сухая пассировка имеет запах
  - a) каленого ореха
  - b) сырой муки
  - c) песочного печенья
  - d) ванили
3. Какой соус нельзя кипятить? Почему?
  - a) красный основной
  - b) луковый с горчицей
  - c) луковый с корнишонами
4. Томатный соус является производным от
  - a) красного основного
  - b) белого основного
  - c) грибного
  - d) голландского
5. Какой соус можно подать к тефтелям, голубцам, бефстроганов:
  - a) голландский
  - b) молочный с луком
  - c) сметанный с луком
6. Соус кисло-сладкий является производным от
  - a) красного основного
  - b) молочного
  - c) белого основного
  - d) сметанного

## ***Задания для оценки умений***

### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций соусов по сборнику рецептур (далее СР):
  - соуса майонез (№ 819);
  - соуса белого основного (№ 778);
  - соуса сметанного (№ 798);
  - соуса красного основного (№ 759).
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить соусы.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить и сдать работу.

## ***Задания для оценки владений***

### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

- Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций соусов по сборнику рецептур (далее СР):
  - соуса майонез (№ 819);
  - соуса белого основного (№ 778);
  - соуса сметанного (№ 798);
  - соуса красного основного (№ 759).
- Разработать технологические схемы на блюда.
- Приготовить соусы.
- Провести органолептическую оценку блюд.
- Оформить и сдать работу.

## 2. Схема/граф-схема:

- Разработка технологических схем на следующие соусы:
  - бульона коричневого (№ 757);
  - соуса красного основного (№ 759);
  - бульона из пищевых костей (№ 777);
  - соуса белого основного (№ 778);
  - соуса парового (№ 779);
  - соуса молочного (бешамель) для подачи к блюдам (№ 794);
  - соуса сметанного (№ 798);
  - соуса польского (№ 806);
  - соуса голландского (№ 807, 808);
  - соуса майонез (№ 819);
  - заправки для салатов (№ 830);
  - соуса абрикосового (№ 838).

Раздел: Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

## Задания для оценки знаний

### 1. Доклад/сообщение:

Темы докладов:

- Пищевая ценность блюд гарниров из бобовых и макаронных изделий.
- Характеристика и технология различных способов варки макаронных изделий.
- Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.
- Условия и сроки хранения, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.
- Подготовка круп к варке.
- Классификация каш по консистенции: рассыпчатые, вязкие, жидкие.
- Общие правила варки каш.
- Виды каш.
- Блюда из круп. Требования к качеству блюд из круп.
- Условия и сроки хранения каш и блюд из круп.

### 2. Конспект по теме:

План:

- Пищевая ценность блюд гарниров из бобовых и макаронных изделий.
- Характеристика и технология различных способов варки макаронных изделий.
- Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.
- Условия и сроки хранения, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.
- Подготовка круп к варке.
- Классификация каш по консистенции: рассыпчатые, вязкие, жидкие.
- Общие правила варки каш.
- Виды каш.
- Блюда из круп. Требования к качеству блюд из круп.
- Условия и сроки хранения каш и блюд из круп.

План:

1. Пищевая ценность блюд гарниров из бобовых и макаронных изделий.
2. Характеристика и технология различных способов варки макаронных изделий.
3. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.
4. Условия и сроки хранения, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.

### **3. Контрольная работа по разделу/теме:**

1. Почему пшено горчит? Как убрать горечь?
2. Какие крупы не промывают?
3. Какова последовательность подготовки пшена, рисовой и перловой крупы к варке?
4. Как называется увеличение массы крупы и макаронных изделий при варке?
5. Какие крупы предварительно замачивают?
6. Старение крахмальных студней называется .....
7. Какая каша черствеет быстрее?
8. Перечислите виды каш по консистенции.
9. Опишите общие правила варки каш.
10. Какие крупы плохо развариваются в молоке? Какова технология варки таких круп, если рецептурой предусмотрено в составе молоко?

### ***Задания для оценки умений***

#### **1. Задача:**

Определить потребную емкость посуды для варки рассыпчатой гречневой каши из 15 кг крупы.

#### **2. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептур (далее СР):
  - крупеник (№ 391);
  - запеканка рисовая, пшенная, манная (№ 392);
  - биточки манные (№ 399);
  - котлеты пшенные с морковью (№ 401).
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить блюда из круп.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить и сдать работу.

### ***Задания для оценки владений***

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептур (далее СР):
  - крупеник (№ 391);
  - запеканка рисовая, пшенная, манная (№ 392);
  - биточки манные (№ 399);
  - котлеты пшенные с морковью (№ 401).
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить блюда из круп.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить и сдать работу.

#### **2. Схема/граф-схема:**

Разработка технологических схем на следующие блюда:

- крупеник (№ 391);

- запеканка рисовая, пшеничная, манная (№ 392);
- биточки манные (№ 399);
- котлеты пшенные с морковью (№ 401).

Раздел: Технология приготовления блюд и гарниров из картофеля и овощей

### ***Задания для оценки знаний***

#### **1. Доклад/сообщение:**

Подготовка докладов.

План:

1. Пищевая ценность овощей и значение овощных блюд для питания.
2. Технологические свойства овощей: рекомендации по использованию овощей, изменение консистенции, размера, цвета при тепловой обработке.

#### **2. Контрольная работа по разделу/теме:**

1. Время тепловой обработки овощей зависит:

- a) окраски овощей
- b) устойчивости протопектину
- c) времени сбора
- d) сортовой принадлежности

2. Зеленый цвет овощей (щавель, шпинат, салат, зеленый горошек и др.) обусловлен содержанием пигмента:

- a) хлорофилла
- b) каротина
- c) ксантофилла
- d) ализорина

3. Каротиноиды нерастворимы в ....., растворимы .....

4. Антоцианы нерастворимы в ....., растворимы в .....

5. Какая среда сохраняет яркую окраску антоцианов?

6. Бело-желтый цвет овощей обусловлен содержанием пигментов:

- a) Антоцианов
- b) Флавоноидов
- c) Каротиноидов

7. Назовите правила варки овощей с целью максимального сохранения витамина С.

8. Какие овощи содержат большое количество сахаров?

9. Дайте рекомендации по использованию гарниров к следующим блюдам:

- к блюдам из нежирного мяса
- К блюдам из жирного мяса и птицы
- К отварному мясу
- К жареному мясу
- К отварной и припущенной рыбе

10. Почему картофельное пюре не рекомендуется готовить с помощью блендера?

### ***Задания для оценки умений***

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептур (далее СР):

- картофельное пюре (№ 299);
- солянка овощная (363);
- суфле из моркови (№ 357);
- капуста тушеная (№ 315).

2. Разработать технологические схемы на блюда.

3. Приготовить блюда из овощей.

4. Провести органолептическую оценку блюд.

5. Оформить и сдать работу.

## *Задания для оценки владений*

### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептур (далее СР):
  - картофельное пюре (№ 299);
  - солянка овощная (363);
  - суфле из моркови (№ 357);
  - капуста тушеная (№ 315).
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить блюда из овощей.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить и сдать работу.

### **2. Схема/граф-схема:**

Разработка технологических схем на следующие блюда:

- картофельное пюре (№ 299)
- картофель жареный брусками (№ 327)
- картофель, запеченный в сметанном соусе (№ 345)
- картофельное пюре запеченное (№ 349).

Раздел: Блюда из рыбы

## *Задания для оценки знаний*

### **1. Доклад/сообщение:**

Подготовка докладов.

План:

1. Пищевая ценность рыбы, значение горячих блюд из рыбы для питания.
2. Классификация блюд по способам тепловой обработки.
3. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки, зразы или тельное, фрикадельки из рыбы, рыбные тефтели.
4. Натуральная и кнельная массы.
5. Правила оформления и подачи блюд из рыбы.

### **2. Конспект по теме:**

План:

1. Правила оформления и отпуска блюд из рыбной котлетной массы.
2. Технология приготовления кнельной и натуральной рубленой массы из рыбы.
3. Ассортимент блюд.

### **3. Тест:**

1. Какую рыбу из перечисленных целесообразнее жарить? Почему?
  - a) горбушу
  - b) треску
  - c) навагу
  - d) кету
  - e) скумбрию
  - f) сельдь
  - g) палтуса
  - h) тунца
2. Какую рыбу из перечисленных целесообразнее варить и припускать? Почему?
  - a) горбушу
  - b) треску
  - c) сайру

- d) кету  
e) скумбрию  
f) сельдь  
g) палтуса  
h) тунца
3. При какой температуре начинается денатурация мышечных белков?  
a) 30°C – 35°C  
b) 29°C – 30°C  
c) 17°C – 18°C  
d) 60°C – 65°C
4. При какой температуре рекомендуется варить и припускать рыбу?  
a) 90°C – 95°C  
b) 60°C – 65°C  
c) 45°C – 50°C  
d) 80°C – 90°C
5. Коллаген рыбы \_\_\_\_\_ устойчив, чем коллаген мяса.  
a) более  
b) менее  
c) одинаково устойчив
6. Почему перед тепловой обработкой на коже рыбных полуфабрикатов делают надрезы?
7. При длительном нагреве коллаген превращается в растворимый .....
8. Как называются мышечные пучки рыбы?  
a) эпимизий  
b) митохондрии  
c) миокомы  
d) эндомизий
9. При жарке полуфабрикатов из тощих рыб (судака, трески, щуки и т. п.) жир \_\_\_\_\_, а при жарке жирных рыб (камбалы, палтуса, сельди) – \_\_\_\_\_
10. При тепловой обработке потери массы рыбы составляют в среднем  
a) 25–30%  
b) 18–20%  
c) 40–50%  
d) 50–60%

#### *Задания для оценки умений*

##### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд:  
 Жареная рыба под маринадом (№ 140),  
 Рыба запеченная с картофелем по-русски (№ 502),  
 Биточки рыбные (№ 510),  
 Тельное из рыбы (№ 514).
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить блюда из рыбы.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить отчет.

#### *Задания для оценки владений*

##### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд:

- Жареная рыба под маринадом (№ 140),
  - Рыба запеченная с картофелем по-русски (№ 502),
  - Биточки рыбные (№ 510),
  - Тельное из рыбы (№ 514).
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить блюда из рыбы.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить отчет.

## 2. Схема/граф-схема:

Разработка технологических схем на следующие блюда

- рыба по-русски (№ 481);
- рыба (филе) отварная (№ 471);
- рыба тушеная в томате с овощами (№ 486);
- рыба в тесте жареная (№ 499);
- рыба жареная во фритюре (494);
- рыба запеченная с картофелем по-русски (№ 502);
- солянка из рыбы на сковороде (509).

Раздел: Блюда из мяса и птицы

## *Задания для оценки знаний*

### 1. Доклад/сообщение:

План:

1. Натуральная масса.
2. Котлетная масса.
3. Кнельная масса.
4. Ассортимент блюд из рубленой котлетной массы.
5. Правила оформления и отпуска.
6. Сроки хранения.

### 2. Тест:

1. По термическому состоянию мясо может быть.....
2. По упитанности мясо говядины подразделяют на.....
3. Поверхность мышечных волокон покрыта оболочкой, которая называется:
  - a) эндомизий
  - b) сарколемма
  - c) саркоплазма
  - d) коллаген
4. Волокнистые, поперечно-исчерченные белковые структуры мышечной ткани называются:
  - a) коллаген
  - b) миофибриллы
  - c) перемизий
  - d) мускул
5. Первичные пучки мышечных волокон называются:
  - a) эластин
  - b) коллаген
  - c) мускул
  - d) эндомизий
6. Пространство между миофибриллами заполнено жидкостью, которая называется:
  - a) сарколемма
  - b) эндомизий
  - c) перемизий
  - d) саркоплазма
7. Какой белок окрашивает мясо в красный цвет:
  - a) актин
  - b) миозин
  - c) миоглобин

- d) миоген
  - e) миоальбумин
8. Грубая соединительная ткань, покрывающая мышцу, называется:
- a) эндомизий
  - b) перемизий
  - c) эпимизий
9. Промежуточная соединительная ткань, соединяющая пучки мышечных волокон высшего порядка, имеющая неодинаковое строение в разных частях туши, называется:
- a) эндомизий
  - b) перемизий
  - c) эпимизий
10. Соединительная ткань мяса бывает трех видов: ....

### *Задания для оценки умений*

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд:
  - котлеты домашние (№ 611);
  - зразы рубленые (№ 614);
  - тефтели (№ 618);
  - биточки (№ 608).
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить блюда из мяса.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить отчет.

### *Задания для оценки владений*

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд:
  - котлеты домашние (№ 611);
  - зразы рубленые (№ 614);
  - тефтели (№ 618);
  - биточки (№ 608).
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить блюда из мяса.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить отчет.

#### **2. Схема/граф-схема:**

Разработка технологических схем на следующие блюда:

- филе птицы под майонезом (№ 151);
- язык заливной (№ 155);
- филе из кур фаршированное (№ 158);
- паштет из печени (№ 159);
- студень из говядины (№ 161).

Раздел: Холодные блюда и закуски

### *Задания для оценки знаний*

### *Задания для оценки умений*

## *Задания для оценки владений*

### **1. Схема/граф-схема:**

Разработка технологических схем на следующие блюда:

- филе птицы под майонезом (№ 151);
- язык заливной (№ 155);
- филе из кур фаршированное (№ 158);
- паштет из печени (№ 159);
- студень из говядины (№ 161).

Раздел: Сладкие блюда и горячие напитки

## *Задания для оценки знаний*

### *Задания для оценки умений*

### *Задания для оценки владений*

### **1. Схема/граф-схема:**

Разработка технологических схем на следующие блюда:

- компот из свежих плодов (№ 859);
- компот из плодов консервированных (№ 865);
- компот из смеси сухофруктов (№ 868);
- кисель из свежих плодов или ягод (№ 869);
- кисель из кураги (№ 874);
- кисель из клюквы густой (№ 884);
- кисель молочный (№ 887).

Раздел: Проектная деятельность

## *Задания для оценки знаний*

### **1. Проект:**

Разработать проект по методической разработке урока по разделу "Кулинария".

### *Задания для оценки умений*

### **1. Проект:**

Разработать проект по методической разработке урока по разделу "Кулинария".

## *Задания для оценки владений*

### **1. Проект:**

Разработать проект по методической разработке урока по разделу "Кулинария".

## **2. Оценочные средства для промежуточной аттестации**

### **1. Зачет**

Вопросы к зачету:

1. Изменение углеводов при тепловой кулинарной обработке пищевых продуктов.
2. Изменение жиров в процессе тепловой обработки продуктов.
3. Крахмал, строение, свойства, изменение при механической и тепловой обработке пищевых продуктов.
4. Изменение углеводов при брожении теста.
5. Изменение свойств белков при механической и тепловой кулинарной обработке.
6. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов, их характеристика.
7. Белки пищевых продуктов, их роль в питании человека.

8. Реакция меланоидинообразования. Назовите технологические процессы, где происходит эта реакция. Влияние продуктов реакции на пищевую ценность блюд.
9. Изменение пищевой ценности жира в результате тепловой обработки. Мероприятия, снижающие нежелательные изменения в жирах.
10. Изменение жиров при жарке основным способом.
11. Денатурация белков, факторы, влияющие на степень денатурации белков.
12. Изменение жиров в процессе фритюрной жарки. Факторы, влияющие на скорость изменения фритюрных жиров.
13. Кулинарная обработка птицы, приготовление полуфабрикатов.
14. Производство полуфабрикатов из рубленого мяса.
15. Причины потемнения сырого очищенного картофеля. Способы предотвращения потемнения картофеля и других продуктов растительного происхождения.
16. Производство натуральных порционных п/ф из говядины. Ассортимент, технология изготовления, условия хранения, требования к качеству.
17. Производство натуральных порционных п/ф из свинины, баранины. Ассортимент, технология изготовления, условия хранения, требования к качеству.
18. Изменение жиров при варке.
19. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Виды формовки птицы для жарки и варки. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Использование пищевых отходов.
20. Роль углеводов в питании человека. Изменения углеводов в процессе кулинарной обработки: карамелизация, гидролиз дисахаридов, брожение (спиртовое, молочнокислое).
21. Значение рыбы в питании человека. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Пластование. Подготовка рыбы к фаршированию. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.

## 2. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Технологические свойства овощей. Операции механической обработки капустных, луковых, тыквенных, томатных овощей, картофеля и корнеплодов. Формы нарезки овощей.
2. Значение мяса в питании человека. Строение и состав мышечной и соединительной тканей мяса. Схема механической обработки мяса говядины.
3. Ассортимент борщей и особенности их приготовления. Технология приготовления и отпуск борща с капустой и картофелем, борща флотского. Сроки реализации и температура хранения.
4. Ассортимент и технологические особенности приготовления супов-пюре. Технология приготовления и отпуск супа-пюре из овощей. Сроки реализации и температура хранения.
5. Ассортимент щей и особенности их приготовления. Технология приготовления и отпуск щей из свежей капусты с картофелем, щей супочных. Сроки реализации и температура хранения.
6. Ассортимент и технологические особенности приготовления солянок. Технология приготовления и отпуск солянки сборной мясной, солянки домашней. Сроки реализации и температура хранения.
7. Технологические особенности приготовления прозрачных супов. Виды оттяжек для бульонов: мясного, куриного, рыбного. Суть и технология оттяжки.
8. Гарниры к прозрачным супам. Технология приготовления и отпуск прозрачного бульона из кур. Сроки реализации и температура хранения.
9. Ассортимент и технологические особенности приготовления супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Технология приготовления и отпуск супа-лапши домашней, супа с бобовыми. Сроки реализации и температура хранения.
10. Ассортимент и технологические особенности приготовления холодных супов. Технология приготовления и отпуск окрошки сборной мясной, борща холодного. Сроки реализации и температура хранения.
11. Технология приготовления каши. Подготовка круп к варке. Правила варки жидких, вязких и рассыпчатых каши. Сроки реализации и температура хранения.
12. Технология приготовления блюд из круп. Подготовка круп к варке. Способы варки риса. Подготовка и способы варки макаронных изделий. Технология приготовления и отпуск каши рассыпчатой, вязкой и жидкой, крупеника, макаронника, лапшевника с творогом. Сроки реализации и температура хранения.
13. Процессы, происходящие при теплой обработке мяса. Технология приготовления и отпуск бифштекса, лангета, антрекота, ромштекса, шницеля.
14. Процессы, происходящие при теплой обработке мяса. Технология приготовления и отпуск жаркого по-домашнему, гуляша, азу, говядины тушеной с черносливом. Сроки реализации и температура хранения.
15. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса. Технология приготовления и отпуск котлет, бифштекса рубленого, тефтелей, зраз рубленых, фрикаделек в соусе. Сроки реализации и температура хранения.
16. Блюда из запеченного мяса. Технология приготовления и отпуск солянки сборной на сковороде, плова из птицы, котлеты по-киевски, запеканки картофельной с мясом. Сроки реализации и температура хранения.

17. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Технология приготовления и отпуск рыбы припущеной, рыбы запеченной с картофелем по-русски, рыбы в тесте жареной. Сроки реализации и температура хранения.
18. Ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Технология приготовления и отпуск тельного из рыбы, котлет, хлебцов и тефтелей рыбных. Сроки реализации и температура хранения.
19. Блюда из овощей. Значение в питании. Технология приготовления картофельного пюре, овощей припущеных, картофеля жареного брусками во фритюре, драников, капусты жареной, голубцов овощных. Сроки реализации и температура хранения.
20. Технологические особенности приготовления соусов с мукой. Технология приготовления бульонов, мучных пассеровок, подготовка овощей. Технология приготовления и отпуск соуса красного основного, соуса белого основного, молочного, сметанного, грибного соусов. Рекомендации по использованию. Примеры производных соусов. Сроки реализации и температура хранения.
21. Яично-масляные соусы. Технология приготовления соусов польского, голландского (в двух вариантах), сухарного. Рекомендации по использованию. Сроки реализации и температура хранения.
22. Холодные соусы. Технология приготовления соуса майонез, соуса майонез с желе (банкетного), маринада овощного с томатом, заправки для салатов, горчицы столовой. Рекомендации по использованию. Сроки реализации и температура хранения.

### **3. Курсовая работа**

Темы курсовых работ:

1. Технология приготовления блюд пушкинской эпохи.
2. Технология приготовления блюд для детского праздника.
3. Технология приготовления блюд национальной кухни (по выбору студента).
4. Технология приготовления блюд для рождественского стола.
5. Технология приготовления пасхальных блюд.
6. Ассортимент и технология приготовления банкетных холодных блюд.
7. Современные десерты: технология приготовления и оформления.
8. Технология приготовления блюд древней русской кухни.
9. Ассортимент и технология приготовления блюд с использованием сыра в современной кухне.
10. Пироги: региональные особенности ассортимента и технология приготовления.
11. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленной котлетной массы.
12. Технология приготовления блюд походной кухни.
13. Ассортимент и технология приготовления блюд из картофеля.
14. Технология приготовления и оформление современных салатов.
15. Технология приготовления и оформление желированных сладких блюд.
16. Региональные особенности технологии приготовления блюд из теста и мяса.
17. Технология приготовления и ассортимент блинов.
18. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания.
19. Особенности технологии приготовления блюд для школьников.
20. Особенности технологии приготовления блюд для детского сада.

### **4. Экзамен**

Вопросы к экзамену:

1. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания: диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос. Приведите примеры данных процессов в кулинарной практике.
2. Химические, биохимические, микробиологические, термические способы обработки пищевых продуктов. Значение тепловой обработки. Способы тепловой обработки пищевых продуктов.
3. Химическая природа и строение белков. Значение в питании человека. Технологические свойства белков: гидратация, денатурация, пенообразование, агрегирование, деструкция.
4. Роль углеводов в питании человека. Изменения углеводов в процессе кулинарной обработки: карамелизация, гидролиз дисахаридов, брожение (спиртовое, молочнокислое). Реакция меланоидинообразования. Назовите технологические процессы, где происходит эта реакция. Влияние продуктов реакции на пищевую ценность блюд.
5. Строение крахмального зерна и свойства крахмальных полисахаридов. Набухание и клейстеризация крахмальных зерен. Гидролиз, декстринизация, модификация крахмала.
6. Значение жиров в питании человека. Классификация жиров. Изменения жиров при технологической обработке пищевых продуктов. Правила жарки пищевых продуктов во фритюре.
7. Технологические свойства овощей. Операции механической обработки капустных, луковых, тыквенных, томатных овощей, картофеля и корнеплодов. Формы нарезки овощей.

8. Значение рыбы в питании человека. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Пластование. Подготовка рыбы к фаршированию. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.
9. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Виды формовки птицы для жарки и варки. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Использование пищевых отходов.
10. Значение мяса в питании человека. Строение и состав мышечной и соединительной тканей мяса. Схема механической обработки мяса говядины.
11. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Требования к качеству. Сроки реализации и температура хранения.
12. Ассортимент борщей и особенности их приготовления. Технология приготовления и отпуск борща с капустой и картофелем, борща флотского. Сроки реализации и температура хранения.
13. Ассортимент и технологические особенности приготовления супов-пюре. Технология приготовления и отпуск супа-пюре из овощей. Сроки реализации и температура хранения.
14. Ассортимент щей и особенности их приготовления. Технология приготовления и отпуск щей из свежей капусты с картофелем, щей супочных. Сроки реализации и температура хранения.
15. Ассортимент и технологические особенности приготовления солянок. Технология приготовления и отпуск солянки сборной мясной, солянки домашней. Сроки реализации и температура хранения.
16. Технологические особенности приготовления прозрачных супов. Виды оттяжек для бульонов: мясного, куриного, рыбного. Суть и технология оттяжки. Гарниры к прозрачным супам. Технология приготовления и отпуск прозрачного бульона из кур. Сроки реализации и температура хранения.
17. Ассортимент и технологические особенности приготовления супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Технология приготовления и отпуск супа-лапши домашней, супа с бобовыми. Сроки реализации и температура хранения.
18. Ассортимент и технологические особенности приготовления холодных супов. Технология приготовления и отпуск окрошки сборной мясной, борща холодного. Сроки реализации и температура хранения.
19. Ассортимент горячих напитков. Технология приготовления и отпуск чая с лимоном, кофе на молоке, кофе по-восточному, какао с молоком, шоколада. Сроки реализации и температура хранения.
20. Ассортимент сладких блюд. Значение в питании человека. Технология приготовления и отпуск, суфле ванильного, яблок печеных, яблок в тесте жареных, шарлотки с яблоками. Сроки реализации и температура хранения.
21. Кремы и взбитые сливки. Технология приготовления взбитых сливок и заварного белкового крема. Виды и причины брака.
22. Ассортимент желированных сладких блюд. Виды студнеобразователей. Технология приготовления и отпуск желе из свежих полодов или ягод, мусса клюквенного, самбука абрикосового. Сроки реализации и температура хранения.
23. Компоты и кисели. Правила работы с крахмалом. Процессы, происходящие с крахмалом при термической обработке. Технология приготовления и отпуск компота из свежих плодов, компота из смеси сухофруктов, киселя из кураги. Сроки реализации и температура хранения.
24. Технология приготовления каши. Подготовка круп к варке. Правила варки жидких, вязких и рассыпчатых каши. Сроки реализации и температура хранения.
25. Технология приготовления блюд из круп. Подготовка круп к варке. Способы варки риса. Подготовка и способы варки макаронных изделий. Технология приготовления и отпуск каши рассыпчатой, вязкой и жидкой, крупеника, макаронника, лапшевника с творогом. Сроки реализации и температура хранения.
26. Значение яиц в питании человека. Блюда из яиц. Правила санитарной обработки яиц. Ассортимент блюд из яиц. Технология приготовления яиц вареных, яичницы-глазуны, омлета натурального, драчены, яйца-пашот. Сроки реализации и температура хранения.
27. Значение творога в питании человека. Технология приготовления и отпуск вареников ленивых, сырников из творога, запеканки из творога, пудинга из творога. Сроки реализации и температура хранения.
28. Значение холодных блюд и закусок в питании. Правила работы в холодном цехе. Технология приготовления паштета из печени, студня из говядины, жареной рыбы под маринадом, винегрета, салата столичного. Сроки реализации и температура хранения.
29. Процессы, происходящие при теплой обработке мяса. Технология приготовления и отпуск бифштекса, лангета, антрекота, ромштекса, шницеля.
30. Процессы, происходящие при теплой обработке мяса. Технология приготовления и отпуск жаркого по-домашнему, гуляша, азу, говядины тушеной с черносливом. Сроки реализации и температура хранения.
31. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса. Технология приготовления и отпуск котлет, бифштекса рубленого, тефтелей, зраз рубленых, фрикаделек в соусе. Сроки реализации и температура хранения.
32. Блюда из запеченного мяса. Технология приготовления и отпуск солянки сборной на сковороде, плова из птицы, котлеты по-киевски, запеканки картофельной с мясом. Сроки реализации и температура хранения.
33. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Технология приготовления и отпуск рыбы припущененной, рыбы запеченной с картофелем по-русски, рыбы в тесте жареной. Сроки реализации и температура хранения.

34. Ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Технология приготовления и отпуск тельного из рыбы, котлет, хлебцов и тефтелей рыбных. Сроки реализации и температура хранения.
35. Блюда из овощей. Значение в питании. Технология приготовления картофельного пюре, овощей припущенных, картофеля жареного брусками во фритюре, драников, капусты жареной, голубцов овощных. Сроки реализации и температура хранения.
36. Технологические особенности приготовления соусов с мукой. Технология приготовления бульонов, мучных пассеровок, подготовка овощей. Технология приготовления и отпуск соуса красного основного, соуса белого основного, молочного, сметанного, грибного соусов. Рекомендации по использованию. Примеры производных соусов. Сроки реализации и температура хранения.
37. Яично-масляные соусы. Технология приготовления соусов польского, голландского (в двух вариантах), сухарного. Рекомендации по использованию. Сроки реализации и температура хранения.
38. Холодные соусы. Технология приготовления соуса майонез, соуса майонез с желе (банкетного), маринада овощного с томатом, заправки для салатов, горчицы столовой. Рекомендации по использованию. Сроки реализации и температура хранения.
39. Значение мучных изделий в питании человека. Технология приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Сроки реализации.
40. Технология приготовления теста для пельменей, вареников. Технология приготовления фарша мясного, творожного, яблочного, из зеленого лука с яйцом. Сроки реализации.

## **Раздел 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Для текущего контроля используются следующие оценочные средства:

### **1. Доклад/сообщение**

Доклад – развернутое устное (возможен письменный вариант) сообщение по определенной теме, сделанное публично, в котором обобщается информация из одного или нескольких источников, представляется и обосновывается отношение к описываемой теме.

Основные этапы подготовки доклада:

1. четко сформулировать тему;
2. изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
  - первичные (статьи, диссертации, монографии и т. д.);
  - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т. д.);
  - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т. д.);
3. написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
4. написать доклад, соблюдая следующие требования:
  - структура доклада должна включать краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
  - в содержании доклада общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
5. оформить работу в соответствии с требованиями.

### **2. Задания к лекции**

Задания к лекции используются для контроля знаний обучающихся по теоретическому материалу, изложенному на лекциях.

Задания могут подразделяться на несколько групп:

1. задания на иллюстрацию теоретического материала. Они выявляют качество понимания студентами теории;
2. задания на выполнение задач и примеров по образцу, разобранному в аудитории. Для самостоятельного выполнения требуется, чтобы студент овладел рассмотренными на лекции методами решения;
3. задания, содержащие элементы творчества, которые требуют от студента преобразований, реконструкций, обобщений. Для их выполнения необходимо привлекать ранее приобретенный опыт, устанавливать внутрипредметные и межпредметные связи, приобрести дополнительные знания самостоятельно или применить исследовательские умения;
4. может применяться выдача индивидуальных или опережающих заданий на различный срок, определяемый преподавателем, с последующим представлением их для проверки в указанный срок.

### **3. Задача**

Задачи позволяют оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;

умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Алгоритм решения задач:

1. Внимательно прочтите условие задания и уясните основной вопрос, представьте процессы и явления, описанные в условии.
2. Повторно прочтите условие для того, чтобы чётко представить основной вопрос, проблему, цель решения, заданные величины, опираясь на которые можно вести поиск решения.
3. Произведите краткую запись условия задания.
4. Если необходимо, составьте таблицу, схему, рисунок или чертёж.
5. Установите связь между искомыми величинами и данными; определите метод решения задания, составьте план решения.
6. Выполните план решения, обосновывая каждое действие.
7. Проверьте правильность решения задания.
8. Произведите оценку реальности полученного решения.
9. Запишите ответ.

### **4. Конспект по теме**

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов.

План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то теме (вопросу).

В процессе изучения материала источника, составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.

Этапы выполнения конспекта:

1. определить цель составления конспекта;
2. записать название текста или его части;
3. записать выходные данные текста (автор, место и год издания);
4. выделить при первичном чтении основные смысловые части текста;
5. выделить основные положения текста;
6. выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений;
7. последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала;
8. включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания);
9. использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, шрифт разного начертания, ручки разного цвета);
10. соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).

## **5. Контрольная работа по разделу/теме**

Контрольная работа выполняется с целью проверки знаний и умений, полученных студентом в ходе лекционных и практических занятий и самостоятельного изучения дисциплины. Написание контрольной работы призвано установить степень усвоения студентами учебного материала раздела/темы и формирования соответствующих компетенций.

Подготовку к контрольной работе следует начинать с повторения соответствующего раздела учебника, учебных пособий по данному разделу/теме и конспектов лекций.

Контрольная работа выполняется студентом в срок, установленный преподавателем в письменном (печатном или рукописном) виде.

При оформлении контрольной работы следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

## **6. Мультимедийная презентация**

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

## **7. Отчет по лабораторной работе**

При составлении и оформлении отчета следует придерживаться рекомендаций, представленных в методических указаниях по выполнению лабораторных работ по дисциплине.

## **8. Проект**

Проект – это самостоятельное, развёрнутое решение обучающимся, или группой обучающихся какой-либо проблемы научно-исследовательского, творческого или практического характера.

Этапы в создании проектов.

1. Выбор проблемы.
2. Постановка целей.
3. Постановка задач (подцелей).
4. Информационная подготовка.
5. Образование творческих групп (по желанию).
6. Внутригрупповая или индивидуальная работа.
7. Внутригрупповая дискуссия.
8. Общественная презентация – защита проекта.

## **9. Схема/граф-схема**

Схема — графическое представление определения, анализа или метода решения задачи, в котором используются символы для отображения данных.

Граф-схема — графическое изображение логических связей между основными субъектами текста (отношений между условно выделенными константами).

Для выполнения задания на составление схемы/граф-схемы необходимо:

1. Выделить основные понятия, изученные в данном разделе (по данной теме).
2. Определить, как понятия связаны между собой.
3. Показать, как связаны между собой отдельные блоки понятий.
4. Привести примеры взаимосвязей понятий в соответствии с созданной граф-схемой.

## **10. Таблица по теме**

Таблица – форма представления материала, предполагающая его группировку и систематизированное представление в соответствии с выделенными заголовками граф.

Правила составления таблицы:

1. таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объему, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования;
2. название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично;
3. в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения;
4. при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире;
5. числовые значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности;
6. таблица с числовыми значениями должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом;
7. если суммирование данных невозможно, то в этой графе ставят знак умножения;
8. в больших таблицах после каждой пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа.

## **11. Тест**

Тест это система стандартизованных вопросов (заданий), позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. Преподаватель доводит до сведения студентов информацию о проведении теста, его форме, а также о разделе (теме) дисциплины, выносимой на тестирование.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- проработать информационный материал по дисциплине. Проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- выяснить все условия тестирования заранее. Необходимо знать, сколько тестов вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.
- работая с тестами, внимательно и до конца прочесть вопрос и предлагаемые варианты ответов; выбрать правильные (их может быть несколько); на отдельном листке ответов записать цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам. В случае компьютерного тестирования указать ответ в соответствующем поле (полях);
- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
- решить в первую очередь задания, не вызывающие трудностей, к трудному вопросу вернуться в конце.
- оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

## 2. Описание процедуры промежуточной аттестации

Оценка за зачет/экзамен может быть выставлена по результатам текущего рейтинга. Текущий рейтинг – это результаты выполнения практических работ в ходе обучения, контрольных работ, выполнения заданий к лекциям (при наличии) и др. видов заданий.

Результаты текущего рейтинга доводятся до студентов до начала экзаменационной сессии.

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Зачет может проводиться как в формате, аналогичном проведению экзамена, так и в других формах, основанных на выполнении индивидуального или группового задания, позволяющего осуществить контроль знаний и полученных навыков.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачету и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачета и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путем самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

Курсовая работа — студенческое научное исследование по одной из базовых дисциплин учебного плана либо специальности, важный этап в подготовке к написанию выпускной квалификационной работы. Темы работ предлагаются и утверждаются кафедрой. Студент может предложить тему самостоятельно, однако она не должна выходить за рамки учебного плана. На 1-2 курсах данная работа носит скорее реферативный характер, на старших – исследовательский. Работа обычно состоит из теоретической части (последовательное изложение подходов, мнений, сложившихся в науке по избранному вопросу) и аналитической (анализ проблемы на примере конкретной ситуации (на примере группы людей, организаций). Объем курсовой работы составляет 20-60 страниц. По завершению работы над курсовой, студенты защищают ее публично перед своими однокурсниками и преподавателями.

Этапы выполнения курсовой работы:

1. выбор темы и ее согласование с научным руководителем;
2. сбор материалов, необходимых для выполнения курсовой работы;
3. разработка плана курсовой работы и его утверждение научным руководителем;
4. систематизация и обработка отобранного материала по каждому из разделов работы или проблеме с применением современных методов;
5. формулирование выводов и обсуждение их с научным руководителем;
6. написание работы согласно требованиям стандарта и методическим указаниям к ее выполнению (введение, главы основной части, заключение, приложения, список литературы).

При оформлении курсовой работы следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

Экзамен преследует цель оценить работу обучающегося за определенный курс: полученные теоретические знания, их прочность, развитие логического и творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умения анализировать и синтезировать полученные знания и применять их для решения практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, утвержденным заведующим кафедрой (или в форме компьютерного тестирования). Экзаменационный билет включает в себя два вопроса и задачи. Формулировка вопросов совпадает с формулировкой перечня вопросов, доведенного до сведения обучающихся не позднее чем за один месяц до экзаменационной сессии.

В процессе подготовки к экзамену организована предэкзаменационная консультация для всех учебных групп.

При любой форме проведения экзаменов по билетам экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы, задачи и примеры по программе данной дисциплины. Дополнительные вопросы также, как и основные вопросы билета, требуют развернутого ответа.