

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: КУЗНЕЦОВ АЛЕКСАНДР ИГОРЕВИЧ
 Должность: РЕКТОР
 Дата подписания: 21.01.2026 12:10:35
 Уникальный программный ключ:
 0ec0d544ced914f6d2e031d381fc0ed0880d90a0




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

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В	Практикум по технологии приготовления пищи

Код направления подготовки	44.03.01
Направление подготовки	Педагогическое образование
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Технология и основы производства
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

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)

Формируемые компетенции			
Индикаторы ее достижения	Планируемые образовательные результаты по дисциплине		
	знать	уметь	владеть
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	3.1 Знает процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции. 3.2 Знает показатели качества готовой продукции. 3.3 Знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. 3.4 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; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предмету (предметной области) в различных формах организации образовательного процесса		У.1 Умеет использовать методы обучения в образовательном процессе. У.2 Умеет производить первичную обработку сырья. У.3 Умеет выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств. У.4 Умеет производить необходимые технологические расчеты.	
ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач			В.1 Владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды. В.2 Владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции. В.3 Владеет навыками оформления технологических схем и технико-технологических карт 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.	3.5 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.5 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.4 Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач. В.5 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	
Составляющая учебного плана (дисциплины, практики, участвующие в формировании компетенции)	Вес дисциплины в формировании компетенции (100 / количество дисциплин, практик)
ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности	
Основы математической обработки информации	2,56
производственная практика (преддипломная)	2,56
Декоративно-прикладное творчество	2,56
Дизайн как средство развития творческих способностей учащихся	2,56
Изображение человека с использованием различных изобразительных средств	2,56
Конструирование и моделирование швейных изделий	2,56
Менеджмент и маркетинг в малом бизнесе	2,56
Методика обучения и воспитания (по профилю "Технология")	2,56
Основы предпринимательской деятельности	2,56
Практикум по декоративно-прикладному творчеству	2,56
Рисование	2,56
Техническая графика	2,56
Технология конструкционных материалов	2,56
Технология обработки швейных изделий	2,56
Управление в малом бизнесе	2,56

Электрорадиотехника	2,56
Материаловедение швейного производства	2,56
Практикум по обработке швейных изделий	2,56
Практикум по технологии приготовления пищи	2,56
Проектирование швейных изделий	2,56
Современное оборудование пищевого производства	2,56
Современное оборудование швейного производства	2,56
Технология приготовления пищи	2,56
Товароведение продовольственных продуктов	2,56
Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник	2,56
Основы предпринимательства	2,56
Технологии современного производства	2,56
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	2,56
Компьютерная графика и 3D-принтинг	2,56
Физические основы технологий	2,56
Основы дизайна	2,56
Основы машиноведения	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
Химия в пищевом и текстильном производстве	2,56
Практикум по конструированию и моделированию одежды	2,56
Химия в предметной области "Технология"	2,56
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)	2,86
Правоведение	2,86
Декоративно-прикладное творчество	2,86
Дизайн как средство развития творческих способностей учащихся	2,86
Изображение человека с использованием различных изобразительных средств	2,86
Конструирование и моделирование швейных изделий	2,86
Основы предпринимательской деятельности	2,86
Практикум по декоративно-прикладному творчеству	2,86
Рисование	2,86
Технология обработки швейных изделий	2,86
Электрорадиотехника	2,86
Практикум по обработке швейных изделий	2,86
Практикум по технологии приготовления пищи	2,86
Проектирование швейных изделий	2,86
Современное оборудование пищевого производства	2,86
Современное оборудование швейного производства	2,86
Технология приготовления пищи	2,86
Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник	2,86
Основы предпринимательства	2,86
учебная практика (ознакомительная)	2,86
Комплексный экзамен по педагогике и психологии	2,86
производственная практика (технологическая (проектно-технологическая))	2,86
учебная практика (введение в профессию)	2,86
учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	2,86
учебная практика по формированию цифровых компетенций	2,86
Цифровые технологии в образовании	2,86
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	2,86
Компьютерная графика и 3D-принтинг	2,86

учебная практика (ознакомительная (введение в технологию))	2,86
Основы дизайна	2,86
учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству)	2,86
учебная практика (по конструированию швейных изделий)	2,86
учебная практика (по обработке пищевых продуктов)	2,86
учебная практика (по обработке швейных изделий)	2,86
Практикум по конструированию и моделированию одежды	2,86

Таблица 3 - Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

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

ПК-1	<p>Основы математической обработки информации, производственная практика (преддипломная), Декоративно-прикладное творчество, Дизайн как средство развития творческих способностей учащихся, Изображение человека с использованием различных изобразительных средств, Конструирование и моделирование швейных изделий, Менеджмент и маркетинг в малом бизнесе, Методика обучения и воспитания (по профилю "Технология"), Основы предпринимательской деятельности, Практикум по декоративно-прикладному творчеству, Рисование, Техническая графика, Технология конструкционных материалов, Технология обработки швейных изделий, Управление в малом бизнесе, Электрорадиотехника, Материаловедение швейного производства, Практикум по обработке швейных изделий, Практикум по технологии приготовления пищи, 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, Основы предпринимательства, Технологии современного производства, учебная практика (проектно-исследовательская работа), Компьютерная графика и 3D-принтинг, Физические основы технологий, Основы дизайна, Основы машиноведения, учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству), учебная практика (по конструированию швейных изделий).</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> производственная практика (преддипломная), Правоведение, Декоративно-прикладное творчество, Дизайн как средство развития творческих способностей учащихся, Изображение человека с использованием различных изобразительных средств, Конструирование и моделирование швейных изделий, Основы предпринимательской деятельности, Практикум по декоративно-прикладному творчеству, Рисование, Технология обработки швейных изделий, Электрорадиотехника, Практикум по обработке швейных изделий, Практикум по технологии приготовления пищи, Проектирование швейных изделий, Современное оборудование пищевого производства, Современное оборудование швейного производства, Технология приготовления пищи, Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник, Основы предпринимательства, 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), Компьютерная графика и 3D-принтинг, учебная практика (ознакомительная (введение в технологию), Основы дизайна, учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству), учебная </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
Формируемые компетенции	
	Показатели сформированности (в терминах «знать», «уметь», «владеть»)
	Виды оценочных средств
1	Теоретические основы технологии обработки пищевых продуктов
	ПК-1
	Знать знает процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции. Знать знает показатели качества готовой продукции.
	Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме
2	Кулинарная обработка пищевых продуктов (овощи, рыба)
	ПК-1
	Знать знает процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции. Знать знает показатели качества готовой продукции. Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.
	Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме Мультимедийная презентация
	Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.
	Задача Контрольная работа по разделу/теме
3	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
	ПК-1
	Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.
	Отчет по лабораторной работе
	Уметь умеет использовать методы обучения в образовательном процессе. 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.
	Отчет по лабораторной работе Проект
	Владеть владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды. Владеть владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции. Владеть владеет навыками оформления технологических схем и технико-технологических карт на кулинарные блюда и изделия.
	Отчет по лабораторной работе Проект
4	Обработка пищевых продуктов (мяса, птицы, кролика)
	ПК-1
	Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.
	Задача Контрольная работа по разделу/теме
	Владеть владеет навыками оформления технологических схем и технико-технологических карт на кулинарные блюда и изделия.
	Схема/граф-схема
5	Оперативное планирование производства и технологическая документация в общественном питании
	ПК-1
	Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.
	Проект
	Владеть владеет навыками оформления технологических схем и технико-технологических карт на кулинарные блюда и изделия.
	Проект
6	Технология приготовления кулинарных блюд и изделий
	ПК-1

Знать знает процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции. 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.	Отчет по лабораторной работе
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.	Отчет по лабораторной работе
Владеть владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции. Владеть владеет навыками оформления технологических схем и технико-технологических карт на кулинарные блюда и изделия.	Отчет по лабораторной работе
7 Проектная работа	
УК-2	
Знать формулирует цели, задачи, значимость, ожидаемые результаты проекта.	Проект
Уметь определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.	Проект
Владеть выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач. Владеть представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.	Проект

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

Код	Содержание компетенции			
Уровни освоения компетенции	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая оценка)	% освоения (рейтинговая оценка)
ПК-1	ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деят...			
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. Конспект по теме:

1. Организация технического контроля на предприятиях пищевой промышленности.
2. Система ХАССП на предприятии общественного питания.
3. Контрольные точки на предприятии общественного питания.

2. Контрольная работа по разделу/теме:

1. В чем заключается безопасность пищевых продуктов?
2. В чем заключается сущность системы ХААСП?
3. В каком году зарегистрирована система ХААСП в России?
4. В чем заключается основная задача системы ХААСП?
5. Что можно отнести к критическим точкам на предприятии общественного питания?
6. Дайте характеристику принципам системы ХААСП.

Задания для оценки умений

Задания для оценки владений

Раздел: Кулинарная обработка пищевых продуктов (овощи, рыба)

Задания для оценки знаний

1. Конспект по теме:

План:

1. Обработка консервированных овощей.
2. Подготовка овощей к фаршированию.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.
4. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.
5. Основные требования безопасности труда.

2. Контрольная работа по разделу/теме:

1. Сколько килограммов абрикосов, подготовленных для выпечки, получится из 20 кг сырья?
2. В июне в овощной цех для переработки поступили: картофель — 1,5 т, лук репчатый — 0,2 т, морковь — 0,4 т. Определите массу отходов при переработке картофеля и овощей.
3. На предприятие поступило 20 кг редиса с ботвой. Определите массу нетто после его механической обработки.
4. Сколько килограммов перца сладкого массой брутто необходимо взять, чтобы получить 30 порций полуфабрикатов для фарширования, массой по 100 г на порцию?
5. Сколько килограммов овощей массой брутто необходимо, чтобы получить овощи очищенные: картофель — 430 кг (в январе); свекла — 320 кг (в мае); морковь — 250 кг (в октябре)?
6. Какое количество дрожжей хлебопекарных сухих потребуется для замены прессованных при приготовлении 200 штук ватрушек венгерских (массой по 85г) (рецептура № 1059)?
7. Рассчитайте количество кофе натурального растворимого, которое необходимо для замены кофе натурального жареного в кофе по-восточному (рецептура № 955). В смену необходимо произвести 100 порций. Норма отпуска – 100 г.
8. Сколько килограммов моркови массой брутто необходимо взять в марте, если ее расход в ноябре составил 215 кг?
9. Определите разницу в потерях массы 25 кг кабачков (массой нетто), вареных до полуготовности и припущенных.

10. Сравните выход картофеля жареного чесночком из 250 кг сырого массой брутто в сентябре и мае?

3. Мультимедийная презентация:

Подготовка презентации «Способы нарезки овощей. Карвинг»

Задания для оценки умений

1. Задача:

1. 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. Определите и сравните величину отходов при разделке 200 кг окуня морского потрошеного обезглавленного на филе: с кожей и реберными костями; с кожей, без костей; без кожи и костей.

2. Контрольная работа по разделу/теме:

1. Сколько килограммов абрикосов, подготовленных для выпечки, получится из 20 кг сырья?
2. В июне в овощной цех для переработки поступили: картофель — 1,5 т, лук репчатый — 0,2 т, морковь — 0,4 т. Определите массу отходов при переработке картофеля и овощей.
3. На предприятие поступило 20 кг редиса с ботвой. Определите массу нетто после его механической обработки.
4. Сколько килограммов перца сладкого массой брутто необходимо взять, чтобы получить 30 порций полуфабрикатов для фарширования, массой по 100 г на порцию?
5. Сколько килограммов овощей массой брутто необходимо, чтобы получить овощи очищенные: картофель — 430 кг (в январе); свекла — 320 кг (в мае); морковь — 250 кг (в октябре)?
6. Какое количество дрожжей хлебопекарных сухих потребуется для замены прессованных при приготовлении 200 штук ватрушек венгерских (массой по 85г) (рецептура № 1059)?
7. Рассчитайте количество кофе натурального растворимого, которое необходимо для замены кофе натурального жареного в кофе по-восточному (рецептура № 955). В смену необходимо произвести 100 порций. Норма отпуска – 100 г.
8. Сколько килограммов моркови массой брутто необходимо взять в марте, если ее расход в ноябре составил 215 кг?
9. Определите разницу в потерях массы 25 кг кабачков (массой нетто), вареных до полуготовности и припущенных.
10. Сравните выход картофеля жареного чесночком из 250 кг сырого массой брутто в сентябре и мае?

Задания для оценки владений

Раздел: Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Задания для оценки знаний

1. Отчет по лабораторной работе:

1. Повторить правила первичной обработки птицы.
2. Повторить технологию приготовления полуфабрикатов из птицы.
3. Изучить рецептуры и технологии приготовления блюд из кур.
4. Разработать технологические карты и приготовить следующие блюда
 - птица по-столичному № 661;
 - картофель жареный во фритюре № 328;
 - суфле из кур № 675;
 - соус сметанный № 798;
 - рис отварной № 682.
5. Изучить правила оформления и подачи блюд из птицы.
6. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.
7. Составить отчет по итогам лабораторной работы.

Задания для оценки умений

1. Отчет по лабораторной работе:

1. Повторить правила первичной обработки птицы.
2. Повторить технологию приготовления полуфабрикатов из птицы.
3. Изучить рецептуры и технологии приготовления блюд из кур.
4. Разработать технологические карты и приготовить следующие блюда
 - птица по-столичному № 661;
 - картофель жареный во фритюре № 328;
 - суфле из кур № 675;
 - соус сметанный № 798;
 - рис отварной № 682.
5. Изучить правила оформления и подачи блюд из птицы.
6. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.
7. Составить отчет по итогам лабораторной работы.

2. Проект:

На авторское блюдо разрабатывается технико-технологическая карта.

Студенту необходимо приготовить данное блюдо в условиях лаборатории, гарнировать и презентовать. Для защиты блюда разрабатывается презентация с отражением всех этапов работы над проектом.

Критерии оценки проекта:

- оригинальность блюда;
- сложность технологии приготовления;
- правильность составления технико-технологической карты;
- оформление блюда;
- качество презентации;
- речевое оформление защиты.

Задания для оценки владений

1. Отчет по лабораторной работе:

1. Повторить правила первичной обработки птицы.
2. Повторить технологию приготовления полуфабрикатов из птицы.
3. Изучить рецептуры и технологии приготовления блюд из кур.
4. Разработать технологические карты и приготовить следующие блюда
 - птица по-столичному № 661;
 - картофель жареный во фритюре № 328;
 - суфле из кур № 675;
 - соус сметанный № 798;
 - рис отварной № 682.
5. Изучить правила оформления и подачи блюд из птицы.
6. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.
7. Составить отчет по итогам лабораторной работы.

2. Проект:

На авторское блюдо разрабатывается технико-технологическая карта.

Студенту необходимо приготовить данное блюдо в условиях лаборатории, гарнировать и презентовать. Для защиты блюда разрабатывается презентация с отражением всех этапов работы над проектом.

Критерии оценки проекта:

- оригинальность блюда;
- сложность технологии приготовления;
- правильность составления технико-технологической карты;
- оформление блюда;
- качество презентации;
- речевое оформление защиты.

Раздел: Обработка пищевых продуктов (мяса, птицы, кролика)

Задания для оценки умений

1. Задача:

1. Определите массу отходов при механической обработке 90 кг говядины II категории.
2. Определите массу отходов при разделке 78 кг свинины мясной и обрезной.
3. Определите массу отходов и выход пищевых костей при разделке 230 кг говядины I категории.
4. Определите массу отходов при разделке и обвалке 120 кг баранины I и II категорий (разделка корейки и грудинки на мякоть).
5. Определите массу нетто эскалопов из свинины мясной, если масса брутто сырья равна 173 г.

2. Контрольная работа по разделу/теме:

1. Сколько килограммов пищевых отходов получается при обработке 170 кг цыплят полупотрошенных I категории?
2. Сколько килограммов пищевых отходов и жира_сырца получается при обработке 70 кг кур полупотрошенных II категории?
3. Определите массу нетто индейки потрошенной II категории, если масса брутто составляет 45 кг. Рассчитайте пищевые отходы.
4. Определите массу нетто эскалопа из телятины, если масса брутто одной порции составляет 241 г.
5. Мясной цех перерабатывает в смену по 2,7 т говядины I категории, свинины обрезной и козлятины – II категории. Определите выход крупнокусковых полуфабрикатов.

Задания для оценки владений

1. Схема/граф-схема:

Зарисовать схему разделки полутуши говядины, Дать рекомендации по использованию полуфабрикатов.

Раздел: Оперативное планирование производства и технологическая документация в общественном питании

Задания для оценки знаний

Задания для оценки умений

1. Проект:

Разработка меню для предприятия общественного питания тематической направленности, связанной либо со спецификой предприятия, либо проведения дня рождения, конференция, слета и т.д.

Задания для оценки владений

1. Проект:

Разработка меню для предприятия общественного питания тематической направленности, связанной либо со спецификой предприятия, либо проведения дня рождения, конференция, слета и т.д.

Раздел: Технология приготовления кулинарных блюд и изделий

Задания для оценки знаний

1. Отчет по лабораторной работе:

План:

1. Актуализация знаний.
2. Выполнение заданий.
3. Оформление лабораторной работы.

Содержание работы:

1. Изучить пищевую ценность и классификацию холодных блюд и закусок.
2. Изучить рецептуры и технологии приготовления холодных закусок из свежих и отварных овощей, сельди, субпродуктов.
3. Разработать технологические карты и приготовить следующие блюда:
 - винегрет с сельдью № 101
 - сельдь рубленая № 130
 - волованы с курицей № 38
 - салат из белокочанной капусты № 79
4. Изучить правила оформления и подачи холодных блюд.
5. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.
6. Составить отчет по итогам лабораторной работы.

Задания для оценки умений

1. Отчет по лабораторной работе:

План:

1. Актуализация знаний.
2. Выполнение заданий.
3. Оформление лабораторной работы.

Содержание работы:

1. Изучить пищевую ценность и классификацию холодных блюд и закусок.
2. Изучить рецептуры и технологии приготовления холодных закусок из свежих и отварных овощей, сельди, субпродуктов.
3. Разработать технологические карты и приготовить следующие блюда:
 - винегрет с сельдью № 101
 - сельдь рубленая № 130
 - волованы с курицей № 38
 - салат из белокочанной капусты № 79
4. Изучить правила оформления и подачи холодных блюд.
5. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.
6. Составить отчет по итогам лабораторной работы.

Задания для оценки владений

1. Отчет по лабораторной работе:

План:

1. Актуализация знаний.
2. Выполнение заданий.
3. Оформление лабораторной работы.

Содержание работы:

1. Изучить пищевую ценность и классификацию холодных блюд и закусок.
2. Изучить рецептуры и технологии приготовления холодных закусок из свежих и отварных овощей, сельди, субпродуктов.
3. Разработать технологические карты и приготовить следующие блюда:
 - винегрет с сельдью № 101
 - сельдь рубленая № 130
 - волованы с курицей № 38
 - салат из белокочанной капусты № 79
4. Изучить правила оформления и подачи холодных блюд.
5. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.
6. Составить отчет по итогам лабораторной работы.

Раздел: Проектная работа

Задания для оценки знаний

1. Проект:

На итоговом занятии проводится защита проекта по разработке авторского блюда.

Работа выполняется на основе полученных знаний по технологии обработки и приготовления кулинарных блюд и изделий, а также навыков технологических расчетов по определению массы отходов, брутто и нетто пищевых продуктов, норм выхода готовых блюд.

На блюдо разрабатывается технико-технологическая карта.

Студенту необходимо приготовить данное блюдо в условиях лаборатории, гарнировать и презентовать. Для защиты блюда разрабатывается презентация с отражением всех этапов работы над проектом.

Задания для оценки умений

1. Проект:

На итоговом занятии проводится защита проекта по разработке авторского блюда.

Работа выполняется на основе полученных знаний по технологии обработки и приготовления кулинарных блюд и изделий, а также навыков технологических расчетов по определению массы отходов, брутто и нетто пищевых продуктов, норм выхода готовых блюд.

На блюдо разрабатывается технико-технологическая карта.

Студенту необходимо приготовить данное блюдо в условиях лаборатории, гарнировать и презентовать. Для защиты блюда разрабатывается презентация с отражением всех этапов работы над проектом.

Задания для оценки владений

1. Проект:

На итоговом занятии проводится защита проекта по разработке авторского блюда.

Работа выполняется на основе полученных знаний по технологии обработки и приготовления кулинарных блюд и изделий, а также навыков технологических расчетов по определению массы отходов, брутто и нетто пищевых продуктов, норм выхода готовых блюд.

На блюдо разрабатывается технико-технологическая карта.

Студенту необходимо приготовить данное блюдо в условиях лаборатории, гарнировать и презентовать. Для защиты блюда разрабатывается презентация с отражением всех этапов работы над проектом.

2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Общественное питание в современных условиях. Перспективы развития предприятий общественного питания.
2. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
3. Организация технического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Система ХАССП на предприятии общественного питания.
4. Значение овощей для питания человека. Последовательность операций обработки овощей, поступающих на предприятия.
5. Способы и формы нарезки (простые и сложные), приемы нарезки (шинкование, карбование, обтачивание), их характеристика и кулинарное назначение.
6. Особенности обработки различных видов овощей: клубнеплодов, корнеплодов капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных.
7. Значение рыбы для питания человека, ее пищевая ценность. Виды рыбы, поступающей на предприятия. Последовательность механической обработки рыбы в зависимости от анатомического строения: чешуйчатой, осетровой, бесчешуйчатой.
8. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, тефтели, рулет, фрикадельки, зразы. Обработка рыбы для фарширования.
9. Приготовление натуральной рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них.
10. Приготовление полуфабрикатов из птицы и кролика.
11. Особенности обработки различных субпродуктов. Полуфабрикаты из субпродуктов.
12. Приготовление полуфабрикатов из птицы, котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.
13. Нормативная и технологическая документация на предприятиях общественного питания.

14. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.
15. Правила разработки технологической и технико-технологической карты.
16. Расчет пищевой ценности кулинарных блюд.
17. Оперативное планирование работы предприятий общественного питания.
18. Последовательность технологических операций при разделке мяса говядины: деление на отруба, обвалка, жиловка и зачистка отрубов. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов.
19. Нарезка порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, их характеристика и кулинарное назначение.
20. Значение блюд из птицы в питании человека. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы. Способы формования птицы: в кармашек, в одну нить, в две нити.

Практические задания:

1. 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. Определите и сравните величину отходов при разделке 200 кг окуна морского потрошеного обезглавленного на филе: с кожей и реберными костями; с кожей, без костей; без кожи и костей.

2. Дифференцированный зачет

Вопросы к зачету:

1. Общественное питание в современных условиях. Перспективы развития предприятий общественного питания.
2. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
3. Организация технического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Система ХАССП на предприятии общественного питания.
4. Значение овощей для питания человека. Последовательность операций обработки овощей, поступающих на предприятия.
5. Способы и формы нарезки (простые и сложные), приемы нарезки (шинкование, карбование, обтачивание), их характеристика и кулинарное назначение.
6. Особенности обработки различных видов овощей: клубнеплодов, корнеплодов капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных.
7. Значение рыбы для питания человека, ее пищевая ценность. Виды рыбы, поступающей на предприятия. Последовательность механической обработки рыбы в зависимости от анатомического строения: чешуйчатой, осетровой, бесчешуйчатой.
8. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, тефтели, рулет, фрикадельки, зразы. Обработка рыбы для фарширования.
9. Приготовление натуральной рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них.
10. Приготовление полуфабрикатов из птицы и кролика.
11. Особенности обработки различных субпродуктов. Полуфабрикаты из субпродуктов.
12. Приготовление полуфабрикатов из птицы, котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.
13. Нормативная и технологическая документация на предприятиях общественного питания.
14. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.
15. Правила разработки технологической и технико-технологической карты.
16. Расчет пищевой ценности кулинарных блюд.
17. Оперативное планирование работы предприятий общественного питания.
18. Последовательность технологических операций при разделке мяса говядины: деление на отруба, обвалка, жиловка и зачистка отрубов. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов.
19. Нарезка порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, их характеристика и кулинарное назначение.
20. Значение блюд из птицы в питании человека. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы. Способы формования птицы: в кармашек, в одну нить, в две нити.
21. Заправочные супы, их классификация. Общие правила приготовления заправочных супов.
22. Приготовление отварных, припущенных, жареных и запеченных блюд из рыбы. Пищевая ценность рыбы, значение горячих блюд из рыбы для питания. Классификация блюд по способам тепловой обработки.
23. Пищевая ценность мяса, значение горячих мясных блюд для питания. Классификация мясных блюд по способам тепловой обработки.
24. Ассортимент блюд из птицы.
25. Горячие блюда из яиц. Пищевая ценность блюд из яиц. Варка яиц и ее разновидности. Технология приготовления и ассортимент жареных и запеченных яичных блюд.
26. Блюда из творога. Пищевая ценность блюд из творога. Холодные блюда из творога.

27. Блюда из творога. Пищевая ценность блюд из творога. Горячие блюда из творога.
28. Жарка мяса натуральными порционными кусками: бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные из баранины, свинины, телятины, эскалоп.
29. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы.
30. Значение сладких блюд в питании. Предварительная подготовка продуктов.
31. Желированные сладкие блюда.
32. Взбитые сливки. Мороженое. Горячие сладкие блюда.
33. Сладкие соусы. Требования к качеству сладких блюд.
34. Роль и классификация холодных закусок. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд.
35. Классификация холодных блюд. Бутерброды: открытые (простые и сложные), закрытые (сэндвичи холодные и горячие), бутерброды закусочные (канапе) - подбор продуктов, правила оформления и подачи.
36. Холодные блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов. Правила оформления и подачи, требования к качеству, сроки хранения.
37. Холодные закуски из рыбной гастрономии: сельдь с гарниром, сельдь рубленая, шпроты, сардины с лимоном. Закуски из свежей рыбы: рыба заливная с гарниром, жареная рыба под маринадом.
38. Холодные блюда из морепродуктов.
39. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Характеристика и подготовка сырья. Приготовление теста: опарным и безопарным способами. Ассортимент и технология приготовления дрожжевых изделий.
40. Технология приготовления пресного теста для пельменей, вареников, блинов, блинчиков и оладий. Приготовление и подача блинов и оладий.
41. Технология приготовления фаршей для мучных кулинарных изделий.
42. Правила оформления и отпуска пельменей, вареников, подача блинов и оладий.

Практические задания:

1. Сколько килограммов пищевых отходов получается при обработке 170 кг цыплят полупотрошенных I категории?
2. Определите массу отходов при разделке и обвалке 120 кг баранины I и II категорий (разделка корейки и грудинки на мякоть).
3. Рыбный цех перерабатывает в смену сырья массой брутто: 250 кг окуня морского неразделанного, 170 кг скумбрии океанической неразделанной средних размеров, 400 кг хека серебристого неразделанного. Определите выход полуфабриката специальной разделки (тушки непластованной) из каждого вида рыбы.
4. Сколько килограммов томатной пасты с содержанием сухих веществ 35—40% необходимо для замены томатного пюре при приготовлении 60 порций мяса тушеного (рецептура № 586/III)?
5. Сколько тонн картофеля сырого очищенного целого в пене можно получить из 10 т сырья, поступившего на предприятие в декабре и феврале?

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. 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 прочитайте 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.

2. 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).

3. 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».

4. 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.

5. Отчет по лабораторной работе

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

6. 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.

7. 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.

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 дифференцированного 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.

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

Результат дифференцированного зачета выражается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

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 зачёту и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачёта и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путём самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

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