

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.05.2026 16:25:47

Уникальный программный ключ:

fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfdb603f94388008e29877a6bcbf5

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»

Факультет экономики, управления и юриспруденции

Кафедра «Управление и бизнес-информатика»



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Для всех
форм обучения

Симферополь, 2026 г.

1. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Средства оценивания в ходе текущего контроля:

- устные опросы в ходе семинарских занятий;
- рефераты;
- тестирование;
- практические и ситуационные задания, выполняемые в ходе семинарского занятия или рекомендуемые для самостоятельной работы.

Компетенция ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания		
ОПК-4.1 Знает	ОПК-4.2 Умеет	ОПК-4.3 Владеет
Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Умеет разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	Владеет способностью оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр
1.1 № 1-30 1.3.№ 1-30	1.2 № 1-30	1.4 № 1-30
Компетенция ПК-9 - Способен управлять процессами планирования деятельности организации на уровне структурного подразделения		
ПК-9.1 Знает	ПК-9.2 Умеет	ПК-9.3 Владеет
Знает методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания	Умеет обрабатывать результаты исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта	Владеет способностью внедрять материалы исследования в производство
1.3 № 1-30 1.3.№ 1-30	1.4 № 1-30	1.4 № 1-30

1.1 Вопросы к текущему контролю

1. Принципиальная схема приготовления прозрачных бульонов.
2. Ассортимент блюд из фаршированных овощей.
3. Кремы и особенности их подачи.

4. Технологические аспекты производства блюд из мясной натуральной рубленой массы:
5. Ассортимент частей туш для рубленой натуральной массы, технология приготовления полуфабрикатов
6. Физико-химические изменения, протекающие при жарке рубленых мясных изделий
7. Ассортимент и технология блюд из рубленой натуральной мясной массы. Подбор гарниров, соусов, особенности подачи
8. Принципиальная схема приготовления солянок жидких
9. Блюда из соленой сельди
10. Желирующие вещества для сладких блюд
11. Характеристика мелкокусковых п/ф
12. Обоснование способа тепловой обработки для полуфабрикатов из различных отрубов туши баранины
13. Ассортимент и технология блюд из мяса, нарезанного мелкими кусочками. Подбор гарниров и соусов. Особенности подачи.
14. Принципиальная схема приготовления рассольников.
15. Виды бутербродов и их подача.
16. Фрукты и ягоды в сиропе.
17. Технология подготовки п/ф из птицы целыми тушками, порционными и мелкими кусками для жарки;
18. Физико-химические процессы, протекающие при жарке цыплят табака
19. Ассортимент и технология блюд из птицы целыми тушками, порционными кусками. Гарниры и соусы к ним, особенности подачи.
20. Принципиальная схема приготовления борщей.
21. Ассортимент блюд из яиц.
22. Подача свежих плодов и ягод.
23. Подготовка п/ф из пернатой дичи, способы заправки тушек дичи
24. Физико-химические изменения мяса перепелов при жарке.
25. Ассортимент и технология блюд из дичи. Гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
26. Способы подготовки свеклы для борща.
27. Ассортимент блюд из творога.
28. Жюльен из птицы.
29. Подготовка п/ф из рыбы для различных видов тепловой обработки
30. Способы жарки рыбопродуктов. Ассортимент блюд, подбор гарниров и со-усов к ним.

1.2 Темы рефератов

1. Гидромеханические способы обработки продуктов
2. Холодные яично-масляные соусы
3. Судак фаршированный.
4. Механическая обработка трепангов и морских водорослей, производство п/ф
5. Ассортимент и технология блюд из трепангов и водорослей

6. Физико-химические изменения водорослей при варке
7. Механические приемы обработки продуктов
8. Соусы на уксусе
9. Особенности приготовления салата-коктейля
10. Подготовка субпродуктов, их ассортимент
11. Физико-химическая сущность процесса размягчения языка при тепловой обработке
12. Ассортимент и технология блюд из печени, мозгов, почек. Способы подачи
13. Ассортимент и технология молочных супов
14. Горячие закуски
15. Шарлотка с яблоками
16. Ассортимент п/ф из мяса для тушения
17. Сущность процессов, протекающих в мясопродуктах при тушении и их влияние на качество блюд
18. Особенности приготовления тушеных блюд в горшочках и в сотейниках
19. Ассортимент и технология холодных супов
20. Холодные закуски из мяса и птицы
21. Технология киселей фруктово-ягодных
22. Особенности подготовки мяса для запекания
23. Способы получения корочки при запекании. Причины образования вкуса и аромата запеченных блюд
24. Гарниры и соусы к запеченным блюдам, особенности подачи.
25. Принципиальная схема приготовления супа-пюре.
26. Ассортимент и технология икры из кабачков, свеклы.
27. Способы подачи мороженого.
28. Подготовка мяса. Характеристика наполнителей для котлетной массы
29. Физико-химические процессы, протекающие при жарке котлет и их влияние на качество
30. Ассортимент блюд из котлетной мясной массы, гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.

1.3 Тестовые задания

1. Что является основным сырьем для производства хлеба?
 - А) Рис
 - Б) Кукуруза
 - В) =Мука
 - Г) Гречка
2. Какой процесс лежит в основе приготовления дрожжевого теста?
 - А) Окисление
 - Б) =Брожение
 - В) Замораживание
 - Г) Ферментация
3. Какие виды механической кулинарной обработки существуют?
 - А) Варка, жарка, тушение

- Б) =Нарезка, измельчение, смешивание
 - В) Копчение, сушка, соление
 - Г) Запекание, вакуумирование, охлаждение
4. Что такое ассортимент продукции общественного питания?
- А) =Перечень блюд и напитков, предлагаемых заведением
 - Б) Стоимость блюд
 - В) Способ подачи блюд
 - Г) Список поставщиков
5. При какой температуре рекомендуется хранить свежую молочную продукцию?
- А) 0-2°C
 - Б) =2-6°C
 - В) 10-15°C
 - Г) -18°C
6. Какой вид тепловой обработки используется при приготовлении супа?
- А) Жарка
 - Б) =Варка
 - В) Запекание
 - Г) Тушение
7. Какое вспомогательное оборудование используется для перемешивания продуктов?
- А) Жарочный шкаф
 - Б) =Миксер
 - В) Пароконвектомат
 - Г) Холодильный шкаф
8. К какой группе продуктов относится картофель?
- А) Фрукты
 - Б) =Овощи
 - В) Зерновые
 - Г) Бобовые
9. Что такое санитария на предприятии общественного питания?
- А) =Совокупность мер по соблюдению чистоты и гигиены
 - Б) Меню заведения
 - В) Количество посадочных мест
 - Г) Организационная структура
10. Какой соус является основой для многих других соусов (например, бешамель)?

- А) Томатный
- Б) =Молочный
- В) Грибной
- Г) Яичный

11. Что такое технологическая карта?

- А) =Документ, описывающий процесс приготовления блюда
- Б) Инвентарная ведомость
- В) Схема эвакуации
- Г) Отчет о продажах

12. Какой метод используется для сохранения овощей путем удаления воды?

- А) Консервирование
- Б) =Сушка
- В) Маринование
- Г) Пастеризация

13. Что такое сервировка стола?

- А) =Оформление стола перед подачей блюд
- Б) Уборка посуды после еды
- В) Приготовление напитков
- Г) Расчет с клиентом

14. Какой вид кулинарной обработки используется при приготовлении стейка "на гриле"?

- А) Варка
- Б) Тушение
- В) =Жарка
- Г) Запекание

15. Что такое пищевая ценность продукта?

- А) =Содержание в продукте белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ
- Б) Внешний вид продукта
- В) Консистенция продукта
- Г) Упаковка продукта

16. **Дополнить:** Внедрение технических средств и программного обеспечения для управления и контроля операций с целью снижения участия человека и повышения эффективности – это (**Автоматизация производственных процессов**)

17. **Дополнить:** Совокупность методов и приемов обработки сырья, направленных на сохранение его пищевой ценности и органолептических свойств – это (**Технологическая обработка продуктов**)

18. **Дополнить:** Разработка и применение стандартов качества и безопасности при производстве и реализации блюд – это (**Система контроля качества продукции**)

19. **Дополнить:** Использование современных методов хранения и транспортировки продуктов для предотвращения потерь и порчи – это (**Технология хранения и логистики**)

20. **Дополнить:** Организация рационального использования сырья и энергоресурсов в процессе приготовления пищи – это (**Ресурсосберегающие технологии**)

21. **Дополнить:** Применение инновационных способов приготовления (например, су-вид, пароконвектомат) для улучшения вкуса и структуры блюд – это (**Инновационные технологии приготовления**)

22. **Дополнить:** Систематизация и документирование последовательности операций при производстве блюд для обеспечения стабильного качества – это (**Технологические карты и рецептуры**)

23. **Дополнить:** Внедрение экологически безопасных методов производства и утилизации отходов в сфере общественного питания – это (**Экологические технологии производства**)

24. **Установите соответствие:**

№	Термин	Буква	Определение
1	Автоматизация процессов	А	Совокупность методов обработки сырья для сохранения пищевой ценности
2	Технологическая обработка	Б	Внедрение технических средств для снижения участия человека
3	Контроль качества	В	Разработка и применение стандартов качества и безопасности
4	Хранение и логистика	Г	Методы хранения и транспортировки продуктов для предотвращения потерь

Ответы: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г

25. **Установите соответствие:**

№	Термины	Буква	Определения
1	Ресурсосбережение	А	Экологически безопасные методы производства и утилизации отходов
2	Экологические технологии	Б	Рациональное использование сырья и энергоресурсов
3	Инновационные технологии	В	Применение современных способов приготовления (су-вид, пароконвектомат)
4	Технологические карты	Г	Систематизация последовательности операций для стабильного качества

Ответы: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г

26. **Установите соответствие:**

№	Термины	Буква	Определения
1	Автоматизация	А	Документирование рецептур и операций
2	Технологическая карта	Б	Использование инновационных методов приготовления
3	Инновации	В	Внедрение программного обеспечения для управления
4	Экология	Г	Методы безопасного производства и утилизации отходов

Ответы: 1-В, 2-А, 3-Б, 4-Г

27. Установите соответствие:

№	Термины	Буква	Определения
1	Контроль качества	А	Совокупность методов обработки сырья
2	Обработка продуктов	Б	Стандарты качества и безопасности
3	Хранение	В	Методы хранения и транспортировки
4	Ресурсосбережение	Г	Рациональное использование сырья и энергии

Ответы: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г

28. Установите соответствие:

№	Термины	Буква	Определения
1	Экологические технологии	А	Современные методы приготовления для улучшения вкуса
2	Инновации	Б	Экологически безопасные методы производства
3	Автоматизация	В	Внедрение технических средств для управления
4	Карты технологические	Г	Документирование последовательности операций

Ответы: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г

29. Установите соответствие:

№	Термины	Буква	Определения
1	Хранение и логистика	А	Методы безопасного производства и утилизации отходов
2	Экологические технологии	Б	Методы хранения и транспортировки продуктов
3	Контроль качества	В	Разработка стандартов качества и безопасности
4	Инновационные технологии	Г	Современные методы приготовления пищи

Ответы: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г

30. Установите соответствие:

№	Термины	Буква	Определения
1	Автоматизация	А	Рациональное использование сырья и энергоресурсов
2	Ресурсосбережение	Б	Внедрение технических средств и ПО
3	Технологическая обработка	В	Методы обработки сырья для сохранения ценности
4	Технологические карты	Г	Документирование рецептур и операций

Ответы: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г

1.4 Практические задания

1. Задача.

При приготовлении блюд нужно обеспечить равномерный нагрев. Какое оборудование применяют?

Решение: Пароконвектомат.

2. Задача.

Для измельчения овощей на кухне используют механизированное устройство. Что это?

Решение: Овощерезка.

3. Задача.

Чтобы сохранить свежесть продуктов при длительном хранении, применяют низкие температуры. Какой способ?

Решение: Холодильное хранение.

4. Задача.

Для контроля массы порций используют специальное устройство. Какое?

Решение: Электронные весы.

5. Задача.

При приготовлении блюд по стандарту необходимо фиксировать последовательность операций. Чем это оформляется?

Решение: Технологическая карта.

6. Задача.

Для быстрого нагрева воды на кухне используют...

Решение: Электрический кипятильник.

7. Задача.

Чтобы снизить участие человека в производстве, внедряют...

Решение: Автоматизацию процессов.

8. Задача.

Для измельчения мяса применяют...

Решение: Мясорубку.

9. Задача.

Для обеспечения безопасности продукции используют систему...

Решение: НАССР (международная система управления безопасностью пищевых продуктов.)

10. Задача.

Для приготовления блюд методом вакуумной термообработки применяют...

Решение: Су-вид.

11. Задача.

Чтобы сохранить витамины при тепловой обработке, используют щадящий метод. Какой?

Решение: Приготовление на пару.

12. **Задача.**

Для транспортировки готовых блюд применяют...

Решение: Термоконтейнеры.

13. **Задача.**

Для нарезки хлеба в столовой используют...

Решение: Хлеборезка.

14. **Задача.**

Для приготовления кофе в общественном питании применяют...

Решение: Кофемашину.

15. **Задача.**

Чтобы снизить энергозатраты, используют технологию...

Решение: Ресурсосбережение.

16. **Задача.**

Для хранения скоропортящихся продуктов применяют температуру ниже 0 °С. Что это?

Решение: Замораживание.

17. **Задача.**

18. Для приготовления супов в больших объёмах используют...

Решение: Котел пищеvarочный.

19. **Задача.**

Для жарки картофеля во фритюре применяют...

Решение: Фритюрница.

20. **Задача.**

Для контроля времени приготовления используют...

Решение: Таймер.

21. **Задача.**

Для приготовления теста используют...

Решение: Тестомес.

22. **Задача.**

Для хранения сухих продуктов применяют...

Решение: Складские помещения с вентиляцией.

23. **Задача.**

Для обеспечения равномерного перемешивания жидких продуктов используют...

Решение: Миксер.

24. **Задача.**

Для нарезки колбасы тонкими ломтиками применяют...

Решение: Слайсер.

25. Задача.

Для стерилизации посуды используют...

Решение: Паровой стерилизатор.

26. Задача.

Для приготовления блюд с сохранением структуры продукта применяют метод...

Решение: Су-вид.

27. Задача.

Для хранения готовых блюд в горячем виде используют...

Решение: Мармит.

28. Задача.

Для измельчения специй применяют...

Решение: Кухонная мельница.

29. Задача.

Для приготовления пюре используют...

Решение: Блендер.

30. Задача.

Для контроля санитарного состояния кухни применяют...

Решение: Санитарные журналы и чек-листы.

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Вид контроля	Наименование работы	Наименование оценочных средств	Шкала оценивания
Текущий контроль	Вопросы для обсуждения на занятиях; Устные опросы по ранее изученному материалу; Письменные работы: рефераты, тестовые задания; Ситуационные и практические задания; Рефераты и доклады по темам (вопросам), вынесенным на самостоятельную работу.	Оценка выступлений на практическом (семинарском) занятии, проверка заданий и аудиторных работ, устный опрос, оценивание докладов, рефератов	отлично хорошо удовлетворительно неудовлетворительно

Критерии оценивания устных ответов обучающихся

Шкала оценивания	Характеристика оценивания
отлично	оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.
хорошо	оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.
удовлетворительно	оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.
неудовлетворительно	оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

Критерии оценивания работы обучающихся на практических и семинарских занятиях

Шкала оценивания	Показатели	Критерии
Отлично	<ol style="list-style-type: none"> 1. Полнота выполнения практического и тестового задания (полнота ответа); 2. Своевременность выполнения задания; 3. Последовательность и рациональность выполнения практического задания (логичность и четкость ответа); 	<p>Задание решено самостоятельно. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логических рассуждениях, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задание решено рациональным способом.</p> <p>Дан правильный и исчерпывающий ответ на поставленные теоретические и тестовые вопросы, в которых обучающийся показал всестороннее системное знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, четкое владение понятийным аппаратом.</p>
Хорошо	<ol style="list-style-type: none"> 4. Правильность ответов на вопросы; 5. Самостоятельность решения (владение дополнительным материалом); 6. Знание нормативно-законодательной базы и терминологии курса 	<p>Задание решено с помощью преподавателя. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задание решено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.</p> <p>На поставленные теоретические и тестовые вопросы, при которых обучающийся показал достаточный уровень знаний основного программного материала: освоение информации лекционного курса и учебных пособий, овладение понятийным аппаратом, методикой исследований при попытке анализа различных ситуаций.</p>
Удовлетворительно		<p>Задание решено с подсказками преподавателя. Задание решено в общем виде.</p> <p>Обучающийся показал средний уровень знаний основного программного материала, но не мог убедительно аргументировать свой ответ, ошибся в использовании понятийного аппарата, показал недостаточные знания литературных источников.</p>
Неудовлетворительно		<p>Задание не решено.</p> <p>Обучающийся продемонстрировал значительные пробелы в знаниях основного программного материала, не аргументировал свой ответ, показал неудовлетворительные знания понятийного аппарата и специальной литературы.</p>

Критерии оценивания рефератов

Форм контроля	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Реферат	Выполнены все методические требования к написанию реферата: определена тема, актуальность; содержание соответствует теме и плану реферата; сделан краткий анализ различных точек зрения по рассматриваемой проблеме;	зачтено

	грамотно использованы первоисточники при анализе содержания; выводы сформулированы лаконично с логическими доказательствами; соблюдены требования по внешнему оформлению. Тема реферата раскрыта в полном объеме.	
	Нарушены требования по написанию и оформлению реферата. Несоответствие темы реферата. В тексте не отражены существенные моменты. Тема реферата не раскрыта до конца. Сделаны необоснованные выводы.	не зачтено

Критерии оценивания тестов

Средство контроля	Критерии оценивания – процент положительных ответов	Шкала оценивания
Тестирование	90-100	отлично
	70-89	хорошо
	40-69	удовлетворительно
	< 39	неудовлетворительно

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Средства оценивания в ходе промежуточной аттестации:

– вопросы для зачета;

– практические задания для зачета.

Компетенция ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания		
ОПК-4.1 Знает	ОПК-4.2 Умеет	ОПК-4.3 Владеет
Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Умеет разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	Владеет способностью оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр
3.1. № 1-30	3.2. № 1-30	3.2. № 1-30
Компетенция ПК-9 - Способен управлять процессами планирования деятельности организации на уровне структурного подразделения		
ПК-9.1 Знает	ПК-9.2 Умеет	ПК-9.3 Владеет
Знает методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях	Умеет обрабатывать результаты исследования и получение	Владеет способностью внедрять материалы исследования в производство

общественного питания	экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта	
3.1. № 1-30	3.2. № 1-30	3.2. № 1-30

3.1. Вопросы к зачету

1. Что понимают под технологией продукции общественного питания?
2. Какие этапы включает технологический процесс приготовления блюд?
3. Что такое технологическая карта и для чего она используется?
4. Какие виды тепловой обработки продуктов применяются в общественном питании?
5. Назовите основные методы механической обработки продуктов.
6. Что означает термин «автоматизация производственных процессов»?
7. Какие функции выполняет система НАССР?
8. Что такое критическая контрольная точка (ККТ)?
9. Какие виды оборудования применяются для тепловой обработки продуктов?
10. Для чего используют пароконвектомат?
11. Что такое су-вид и в чём его преимущество?
12. Какие методы хранения продуктов применяются в общественном питании?
13. Чем отличается замораживание от охлаждения?
14. Какие приборы используют для контроля температуры в производстве?
15. Что понимают под ресурсосбережением в технологии питания?
16. Какие экологические технологии применяются в общественном питании?
17. Для чего используют мармит?
18. Какое оборудование применяют для измельчения мяса?
19. Что такое технологический процесс приготовления пищи?
20. Какие санитарные требования предъявляются к производству блюд?
21. Что означает термин «органолептические свойства продукта»?
22. Какие методы контроля качества продукции применяются?
23. Для чего используют технологическую документацию?
24. Что такое инновационные технологии приготовления пищи?
25. Какие преимущества даёт приготовление на пару?
26. Для чего используют фритюрницу?
27. Какие виды оборудования применяются для приготовления теста?
28. Что такое логистика в общественном питании?
29. Какие методы утилизации отходов применяются на предприятиях питания?
30. В чем заключается цель технологии продукции общественного питания?

3.2. Практические задания к зачету

1. Задача.

На линии приготовления супов необходимо контролировать температуру кипения, чтобы избежать переваривания. Какое устройство применяют?

Решение: Датчик температуры.

2. **Задача.**
В столовой нужно быстро измельчить большое количество овощей для салата. Какое оборудование используют?
Решение: Овощерезка.
3. **Задача.**
При приготовлении блюд важно сохранить витамины и вкус. Какой метод тепловой обработки применяют?
Решение: Приготовление на пару.
4. **Задача.**
На предприятии необходимо обеспечить точное взвешивание порций для контроля выхода продукции. Какое оборудование используют?
Решение: Электронные весы.
5. **Задача.**
В цехе нужно приготовить 50 литров бульона. Какое оборудование применяют?
Решение: Котёл пищеvarочный.
6. **Задача.**
Для снижения ручного труда при нарезке хлеба используют специальное оборудование. Какое?
Решение: Хлеборезка.
7. **Задача.**
В кафе необходимо приготовить кофе одинакового качества для большого числа посетителей. Какое оборудование применяют?
Решение: Кофемашина.
8. **Задача.**
Для приготовления картофеля фри требуется равномерная жарка в масле. Какое оборудование используют?
Решение: Фритюрница.
9. **Задача.**
Чтобы сохранить продукты на длительный срок, их охлаждают ниже 0 °С. Какой метод применяют?
Решение: Замораживание.
10. **Задача.**
Для измельчения мяса при приготовлении котлет используют...
Решение: Мясорубку.
11. **Задача.**
Для приготовления теста в пекарне применяют механизированное оборудование. Какое?
Решение: Тестомес.
12. **Задача.**
Чтобы сохранить структуру продукта при длительной термообработке, используют

метод вакуумного приготовления. Какой?

Решение: Су-вид.

13. **Задача.**

Для хранения горячих блюд до подачи применяют...

Решение: Мармит.

14. **Задача.**

Для нарезки колбасы тонкими ломтиками используют...

Решение: Слайсер.

15. **Задача.**

Для приготовления пюре из овощей применяют...

Решение: Блендер.

16. **Задача.**

Для измельчения специй на кухне используют...

Решение: Кухонная мельница.

17. **Задача.**

Для быстрого нагрева воды в столовой применяют...

Решение: Электрический кипятильник.

18. **Задача.**

Для транспортировки готовых блюд в горячем виде используют...

Решение: Термоконтейнеры.

19. **Задача.**

Чтобы не допустить пересушивания продукта, необходимо контролировать время приготовления. Какое устройство используют?

Решение: Таймер.

20. **Задача.**

Для обеспечения безопасности продукции на предприятии внедряют систему...

Решение: НАССР.

21. **Задача.**

Для стерилизации посуды в столовой применяют...

Решение: Паровой стерилизатор.

22. **Задача.**

Для хранения сухих продуктов используют помещения с определёнными условиями. Какие?

Решение: Складские помещения с вентиляцией.

23. **Задача.**

Для равномерного перемешивания жидких продуктов применяют...

Решение: Миксер.

24. **Задача.**

Для документирования рецептур и операций используют...

Решение: Технологические карты.

25. Задача.

Для равномерного нагрева продуктов при запекании применяют...

Решение: Пароконвектомат.

26. Задача.

Для утилизации отходов на предприятии внедряют...

Решение: Экологические технологии.

27. Задача.

Чтобы снизить расход воды и энергии, используют...

Решение: Ресурсосберегающие технологии.

28. Задача.

Для контроля санитарного состояния кухни применяют специальные документы.

Какие?

Решение: Санитарные журналы и чек-листы.

29. Задача.

Для приготовления блюд с сохранением структуры продукта используют метод...

Решение: Су-вид.

30. Задача.

Для обеспечения стабильного качества блюд необходимо фиксировать последовательность операций. Чем это оформляется?

Решение: Технологическая карта.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций (зачет)

Шкала оценивания	Уровень освоение компетенции	Критерии оценивания
Зачет	Базовый уровень освоения компетенции	Дан правильный и исчерпывающий ответ на вопрос. Обучающийся демонстрирует знание теоретического материала, изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа. Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии. Имеется базовый уровень овладения

		практическими умениями и навыками по данной дисциплине в соответствии с ФГОС .
Незачет	Неудовлетворительный уровень	Отсутствует ответ или в ответе есть грубые ошибки, свидетельствующие о отсутствии знаний соответствующего программного материала; отсутствие умений и навыков по данной дисциплине в соответствии с ФГОС и/или фрагментарные знания основного учебно-программного материала.

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации – письменный зачет.

Ключи к тестам для текущего контроля

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В	Б	Б	А	Б	Б	Б	Б	А	Б

11	12	13	14	15
А	Б	А	В	А
16	17	18	19	20
Автоматизация производственных процессов	Технологическая обработка продуктов	Система контроля качества продукции	Технология хранения и логистики	Ресурсосберегающие технологии
21	22	23		
Инновационные технологии приготовления	Технологические карты и рецептуры	Экологические технологии производства		