

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Техно-химический контроль сырья и готовой
продукции»**

Кафедра:	Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Направленность (профиль)	«Технология продуктов общественного питания»
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	заочная

Махачкала, 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по специальности: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность/профиль Технология продуктов общественного питания, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1041 от 17.09.2020 г.

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов очной, заочной форм обучения составляет 4 зачетных единиц (144 академических часа).

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		3
Общая трудоемкость: часы *	144	144
зачетные единицы	4	4
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	24	24
лекции	6	6
практические занятия (ПЗ)	18	18
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	120	120
самостоятельное изучение тем	80	40
подготовка к практическим занятиям	20	40
подготовка к текущему контролю	20	40
Промежуточная аттестация	зачет	зачет

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)

ПК-1 - Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья ИД-3ПК-1 - Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок				
Знания	Фрагментарные знания, предусмотренные данной компетенцией	Неполные знания об методологии научных исследований в агрономии, нормативные требования к оформлению отчётной и публикационной документации, а также современные подходы к сбору, систематизации и интерпретации экспериментальных данных	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания по методологии научных исследований в агрономии, нормативные требования к оформлению отчётной и публикационной документации, а также современные подходы к сбору, систематизации и интерпретации экспериментальных данных	методологию научных исследований в агрономии, нормативные требования к оформлению отчётной и публикационной документации, а также современные подходы к сбору, систематизации и интерпретации экспериментальных данных
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией.	В целом успешное, но не систематическое умения составить планировать исследовательские мероприятия, фиксировать результаты наблюдений и измерений, обобщать эмпирические данные для подготовки отчётов, обзоров и научных публикаций, а также формулировать рекомендации по внедрению результатов разработок.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения составить планировать исследовательские мероприятия, фиксировать результаты наблюдений и измерений, обобщать эмпирические данные для подготовки отчётов, обзоров и научных публикаций, а также формулировать рекомендации по внедрению результатов разработок.	Умение составить планировать исследовательские мероприятия, фиксировать результаты наблюдений и измерений, обобщать эмпирические данные для подготовки отчётов, обзоров и научных публикаций, а также формулировать рекомендации по внедрению результатов разработок.
Навыки	Отсутствие навыков предусмотренных данной компетенцией	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных	Частично владеет методами статистической обработки экспериментальных	Владения методами статистической обработки экспериментальных данных,

		данной компетенцией	данных, инструментами визуализации результатов исследований и стандартами оформления научных материалов для публикации в профильных изданиях.	инструментами визуализации результатов исследований и стандартами оформления научных материалов для публикации в профильных изданиях.
ПК-2 - Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-ЗПК-2 - Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности				
Знания	Фрагментарные знания, предусмотренные данной компетенцией	Неполные знания об нормативных документах и стандартах качества (ГОСТ, ТУ, технические регламенты), регламентирующие требования к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции, а также методы и критерии входного и технологического контроля..	Сформированные, но содержащие знания об нормативных документах и стандартах качества (ГОСТ, ТУ, технические регламенты), регламентирующие требования к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции, а также методы и критерии входного и технологического контроля..	знать нормативные документы и стандарты качества (ГОСТ, ТУ, технические регламенты), регламентирующие требования к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции, а также методы и критерии входного и технологического контроля..
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией.	В целом успешное, но не систематическое умения организовывать и проводить входной и технологический контроль качества на разных этапах производства, выявлять отклонения от нормативов и на основе полученных данных формировать предложения по корректировке технологического процесса.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения организовывать и проводить входной и технологический контроль качества на разных этапах производства, выявлять отклонения от нормативов и на основе полученных данных формировать предложения по корректировке технологического процесса.	организовывать и проводить входной и технологический контроль качества на разных этапах производства, выявлять отклонения от нормативов и на основе полученных данных формировать предложения по корректировке технологического процесса.
Навыки	Отсутствие	Отсутствие или	Частично владеет	Владеет

	навыков предусмотренных данной компетенцией	наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	современными методами и средствами контроля качества (включая экспресс-методы и инструментальные измерения), а также методиками анализа причин дефектов и разработки мероприятий по повышению эффективности производственного процесса	современными методами и средствами контроля качества (включая экспресс-методы и инструментальные измерения), а также методиками анализа причин дефектов и разработки мероприятий по повышению эффективности производственного процесса
ИД-5ПК-2 - Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции				
Знания	Фрагментарные знания, предусмотренные данной компетенцией	Неполные знания о нормативно-правовой базе в области экологической и биологической безопасности (включая санитарные правила, технические регламенты и международные стандарты), а также критерии оценки безопасности сырья и готовой продукции.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания о нормативно-правовой базе в области экологической и биологической безопасности (включая санитарные правила, технические регламенты и международные стандарты), а также критерии оценки безопасности сырья и готовой продукции.	нормативно-правовую базу в области экологической и биологической безопасности (включая санитарные правила, технические регламенты и международные стандарты), а также критерии оценки безопасности сырья и готовой продукции.
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией.	В целом успешное, но не систематическое умения проводить оценку соответствия сырья и готовой продукции требованиям экологической и биологической безопасности, выявлять потенциальные риски и интерпретировать результаты лабораторных исследований.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения проводить оценку соответствия сырья и готовой продукции требованиям экологической и биологической безопасности, выявлять потенциальные риски и интерпретировать результаты лабораторных исследований.	проводить оценку соответствия сырья и готовой продукции требованиям экологической и биологической безопасности, выявлять потенциальные риски и интерпретировать результаты лабораторных исследований.

Навыки	Отсутствие навыков предусмотренных данной компетенцией	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Частично владеет навыками методами экологического и микробиологического контроля, инструментами риск-анализа и подходами к разработке корректирующих мероприятий для обеспечения безопасности продукции на всех этапах жизненного цикла.	Владеет методами экологического и микробиологического контроля, инструментами риск-анализа и подходами к разработке корректирующих мероприятий для обеспечения безопасности продукции на всех этапах жизненного цикла.
--------	--	--	--	--

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1. Организация контроля качества продукции	ИД-3ПК -1 ИД-3ПК- 2 ИД-5ПК- 2	Тест по разделу 1.	Письменно
Тема 1. Контроль качества продукции. Требования к контролю качества сырья и готовой продукции	ИД-3ПК -1 ИД-3ПК- 2 ИД-5ПК- 2	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 2. Методы контроля качества. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории	ИД-3ПК -1 ИД-3ПК- 2 ИД-5ПК- 2	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2. Контроль качества сырья и готовой продукции	ИД-3ПК -1 ИД-3ПК- 2 ИД-5ПК- 2	Тест по разделу 1.	Письменно
Тема 3. Контроль качества сырья и полуфабрикатов. Пищевые вещества	ИД-3ПК -1 ИД-3ПК- 2 ИД-5ПК- 2	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

Промежуточная аттестация	ИД-3ПК -1 ИД-3ПК- 2 ИД-5ПК- 2	Вопросы для экзамена/Тесты для промежуточной аттестации	Устный опрос /Письменно
--------------------------	-------------------------------------	--	-------------------------------

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

Тема 1. Контроль качества продукции. Требования к контролю качества сырья и готовой продукции.

1. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.
2. Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.
3. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.
4. Качество. Термины и определения в области качества: качество, свойство продукции, показатель качества продукции, коэффициент весомости и др.
5. Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.
6. Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания.
7. Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).
8. Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность.
9. Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид).
10. Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные, их устанавливающие.
11. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.

Тема 2. Методы контроля качества. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории.

1. Классификация методов контроля, признаки классификации.
2. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.
3. Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля.
4. Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора.
5. Краткая характеристика основных измерительных методов.
6. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.

7. Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания.
8. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля.
9. Бракеражный журнал: понятие, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.
10. Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб.
11. Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска.
12. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя).
13. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию.
14. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.
15. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности.
16. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.
17. Оформление актов отбора проб, порядок их списания.
18. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию.
19. Условия и сроки
20. хранения проб в лаборатории.
21. Подготовка проб к испытанию.
22. Порядок проведения испытаний.
23. Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции.
24. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий.
25. Нормативные документы, регламентирующие эти требования.
26. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.
27. Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.

Тема 3. Контроль качества сырья и полуфабрикатов. Пищевые вещества.

1. Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов.
2. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
3. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.
4. Требования к качеству полуфабрикатов.

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

1. Выбрать 3 правильных ответа

По способу приготовления тесто может быть

- а) дрожжевым;
- б) скорым;
- в) песочным;
- г) суточным;
- д) воздушным;
- е) заварным.

2. Выбрать правильный ответ

К посуде общего пользования относятся:

- а) блюда;
- б) супница;
- в) салатник;
- г) розетки для варенья;
- д) соусник;
- е) салфетки.

3. Выбрать 2 правильных ответа

Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:

- а) творог со сметаной,
- б) запеканка,
- в) сырники,
- г) пудинг,
- д) творожная масса.

4. Выбрать 3 правильных ответа

Выберите признаки доброкачественности мяса:

- а) упругая консистенция,
- б) запах свежего мяса,
- в) дряблая консистенция,
- г) цвет от темно-красного до коричневого, д) сухая или влажная поверхность,
- е) цвет от светло-розового до темно-красного, ж) липкая скользкая поверхность.

5. Выбрать 4 правильных ответа

Выберите виды тепловой обработки мяса:

- а) жарка,
- б) варка,
- в) вымачивание,
- г) замораживание,
- д) копчение,
- е) тушение.

6. Выбрать правильный ответ

Какое мясо используется для супа харчо?

- а) Свинина
- б) Баранина

- в)
Говядина
- г)
Курятина

7. Выбрать правильный ответ

Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?

- а) Пер
ец
- б) Соль
- в) Масло
- г) Спирт

8. Выбрать правильный ответ

Что из перечисленного не является бутербродом?

- а) Сэндвичи
- б) Канапе
- в) Тарталетки

9. Выбрать 2 правильных ответа

Какой алкогольный напиток делают из яблок?

- а) Сакэ
- б) Брэнди
- в) Кальвадос
- г) Сидр

10. Выбрать правильный ответ

В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?

- а) морские рыбы, водоросли;
- б) крупы,
- в) овощи, фрукты.

11. Выбрать правильный ответ

Способы определения свежести рыбы –

- а) по запаху;
- б) по вкусу,
- в) по характеру слизи на поверхности рыбы.

12. Выбрать 2 правильных ответа

Какие виды крахмала используются в кулинарии?

- а) молочный крахмал,

- б) картофельный крахмал;
- в) кукурузный крахмал.

13. Выбрать 2 правильных ответа

Способы тепловой обработки рыбы –

- а) варка основным способом;
- б) варка на водяной бане,
- в) жаренье основным способом.

14. Выбрать правильный ответ

Каковы меры профилактики кишечных инфекций?

- а) мыть руки перед едой;
- б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты, в)
- пить кипяченую воду.

15. Выбрать правильный ответ

Виды кисломолочных продуктов -

- а) сметана;
- б) сливочное
- масло, в) творог.

16. Выбрать правильный ответ

Пищевая ценность мяса –

- а) содержит витамин С,
- б) содержит животный белок;
- в) белок мяса является строительным материалом тела.

17. Выбрать правильный ответ

Физиология питания –

- а) наука о функциях организма,
- б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы; в) наука
- о работе дыхательной системы.

18. Выбрать правильный ответ

Роль кисломолочных продуктов в питании человека-

- а) содержат кальций, необходимый для образования зубной ткани; б)
- повышают иммунитет,
- в) нормализуют работу кишечника.

19. Выбрать правильный ответ

Способы определения качества мяса –

- а) по вкусу,

- б) по запаху;
- в) по консистенции.

20. Выбрать правильный ответ
Условия первичной обработки мяса -

- а) оттаивание в холодной воде, б) обвалка, зачистка и жиловка; в) изготовление полуфабрикатов.

21. Выбрать правильный ответ
Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?

- а) в горячей воде;
- б) в холодной воде; в) на воздухе.

22. Выбрать правильный ответ
Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?

- а) свинина;
- б) говядина;
- в) баранина.

23. Выбрать правильный ответ
Что означает термин «обвалка мяса»?

- а) обмывание мяса;
- б) обсушивание мяса;
- в) оттаивание мяса;
- г) отделение мяса от костей.

24. Выбрать правильный ответ
Мясные котлеты с начинкой – это:

- а) котлета отбивная;
- б) зразы;
- в) шницель;
- г) рагу;
- в) антрекот.

25. Выбрать правильный ответ
Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

- а) поджарка;

- б)
- бифштекс;
- в) азу;
- г) лангеты.

26. Выбрать правильный ответ

Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

- а)
- бефстроганов;
- б) ромштекс;
- в)
- бифштекс;
- г) шницель.

27. Выберите 4 правильных ответа

Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:

- а)
- сметана;
- б) кефир;
- в)
- кумыс;
- г)
- творог;
- д) сыр.

28. Выбрать правильный ответ

Из песочного теста готовят:

- а) хлеб;
- б)
- вареники;
- в)
- пельмени;
- г) оладьи;
- д) печенье;
- е) вермишель.

29. Выбрать правильный ответ

Пельмени и вареники готовят из теста:

- а) пресного;
- б) дрожжевого.

30. Выбрать правильный ответ

Разрыхлителем для пресного теста являются:

- а) сода;
- б) дрожжи.

31. Выбрать 3 правильных ответа

Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

- а)
суфле;
- б)
желе; в)
самбук;
- г)
мусс; д)
кисель.

32. Выбрать правильный ответ

Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:

- а)
квашение;
- б)
мочение;
- в)
маринование; г)
соление.

33. Выбрать правильный ответ

Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?

- а)
варенье;
- б) джем;
- в)
повидло;
- г) пюре;

34. Выбрать правильный ответ

Очень полезный кисель из чего?

- а. из клюквы
- б. из овса ("Геркулеса")
- в. из яблок

35. Выбрать правильный ответ

Что такое пармезан?

- А. название шоколада
- Б. вид макарон
- В. сорт сыра

36. Выбрать правильный ответ

Для приготовления ботвиньи используется ботва.

- а. морковная

- б.
- свекольная
- в. картофельная

37. Выбрать правильный ответ
Какое из этих слов то же, что и коврига?

- а. Батон
- б.
- Буханкав.
- Каравай

38. Выбрать правильный ответ
Как называется очень полезная съедобная водоросль?

- а. Морская
- капуста б.
- Морской огурецв.
- Морской укроп

39. Выбрать правильный ответ
Какое написание правильное?

- а.
- Венегрет
- б.
- Винегрет
- в.
- Венигрет

40. Выбрать правильный ответ
Как называется земляной орех?

- а.
- Фисташка
- б. Кешью
- в. Арахис

41. Выбрать правильный ответ
Из кобыльего молока производится кисломолочный продукт ...

- а.
- ряженк
- аб.
- кефир
- в.
- кумыс

42. Выбрать правильный ответ
Гурьевскую кашу не сваришь без...

- а.
манки
- б.
пшеница
- в.
гречка

43. Выбрать правильный ответ
Топинамбур – это очень полезный...

- а. фрукт
- б.
корнеплод
- в. злак

44. Выбрать правильный ответ
С каким немецким городом связано название мясной рубленой котлеты в булке?

- а.
Гамбург
- б.
Дрезден
- в. Бонн

45. Выбрать правильный ответ
Какая из этих рыб на Руси называлась бы Красной?

- а.
Семга
- б.
Сиг
- в. Осетр

46. Выбрать правильный ответ
«Наполеон» - это торт...

- а. слоеный
- б.
бисквитный
- в. Песочный

47. Выбрать правильный ответ
Из какого мяса делают котлеты по-киевски?

- А. Из
курятины
- Б. Из
свинины
- В. Из
говядины

48. Выбрать 3 правильных ответа

По способу приготовления салаты могут быть:

- а)
овощные;
- б)
мясные;
- в)
цветочные;
- г) рыбные;
- д) диетические;

49. Выбрать правильный ответ

К кофейной посуде относятся:

- а)
кофейник;
- б) чайник;
- в) молочник;
- г) вазы для фруктов.

50. Выбрать 3 правильных ответа

К столовым приборам относятся:

- а)
кружка;
- б) нож;
- в)
молочник;
- г) вилка;
- д)
салатник;
- е) ложка.

51. Выбрать правильный ответ

При сервировке стола ложку кладут:

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой;
- в) слева от тарелки;
- г) справа от тарелки;
- д) в специальную укладку.

52. Выбрать 2 правильных ответа

По способу приготовления бутерброды могут быть:

- а)
простые;
- б)
сложные;
- в) комбинированные;
- г) слоистые;

- д)
- одинарные;е)
- закусочные;
- ж) закрытые

53. Выбрать правильный ответ

По способу приготовления яйца могут быть:

- а) всмятку;
- б) «в мешочек»;в)
- вкрутую;
- г)
- отбивные;
- д)
- глазунья;
- е) сырые

54. Выбрать правильный ответ

При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;б)
- слева от тарелки зубцами вверх; в)
- справа от тарелки зубцами вниз; г)
- слева от тарелки зубцами вниз; д) в специальную укладку.

55. Выбрать правильный ответ

Яйца «в мешочек» варятся: а)

- 1 мин.;
- б) 2 мин.;
- в) 2,5 мин.;
- г) 5 мин.;
- д) 10 мин.;

56. Выбрать правильный ответ

Загуститель для красных соусов

- А -
- крахмал;
- Б - мука;
- В - желатин.

57. Выбрать правильный ответ

Производный соуса белого

- А - паровой;
- Б -
- луковый; В
- сухарный.

58. Выбрать правильный ответ

Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло,уксус, соль, сахар, перец.

А -

польский;Б

- майонез;

В - заправка салатная.

59. Выбрать правильный ответ

Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон?

А -

красных;

Б - белых;

В - сметанных.

60. Выбрать правильный ответ

Производный соуса красного

А - луковый;

Б -

голландский;

В - томатный.

61. Выбрать правильный ответ

Выберите температуру выпечки штучных изделий из песочного теста:

А. 210- 220С

Б. 230- 250С

В. 260- 270С

62. Выберите правильный вариант ответа

С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктовперебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

а) подбирают по цвету

б) подбирают по вкусу и аромату

в) подбирают с одинаковым сроком варки

63. Выберите правильный вариант ответа

Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компот?

а)

холодной

б) горячей

в) теплой

64. Выберите правильный вариант ответа

Какие вещества, содержатся в чае?

- а) красящие
- б) дубильные
- в) кофеин

**65. Выберите правильный вариант ответа
Что придает аромат чаю?**

- а) дубильные вещества
- б) эфирные масла
- в) экстрактивные вещества

**66. Выберите правильный вариант ответа
Каким бульоном разводят жировую мучную пассировку?**

- а) холодным
- б) горячим

**67. Выберите правильный вариант ответа
Какой корнеплод является самым ранним?**

- а) морковь
- б) редис
- в) хрен
- г) редька

**68. Выберите правильный вариант ответа
Какой корнеплод содержит каротин?**

- а) редька
- б) свекла
- в) сельдерей
- г) морковь

**69. Выберите правильный вариант ответа
Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?**

- а) крахмал
- б) сахар
- в) аминокислота тирозин
- г) минеральные вещества

70. Выберите правильный вариант ответа
Зачем свежую капусту кладут в соленую воду?

- а) для сохранения цвета
- б) для сохранения витаминов
- в) для удаления гусениц и улиток

71. Выберите правильный вариант ответа
Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия общественного питания?

- а) не очищенная
- б) очищенная
- в) упитанная
- г) потрошенная

72. Выберите правильный вариант ответа
Что такое «обвалка»?

- а) удаление сухожилий
- б) отделение мякоти от костей
- в) деление на отрубы
- г) зачистка мяса

73. Выберите правильный вариант ответа
В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) добавляется сливочного масла
- б) рубленая масса без особенностей
- в) добавляют репчатый лук, сырое яйцо

74. Выберите правильный вариант ответа
Обработка рыбы на филе это:

- а) деление на порционные куски
- б) пластование
- в) срезание плавников

75. Выберите правильный вариант ответа
Для чего рыбу осетровых пород ошпаривают?

- а) для пластования
- б) для деления на порционные куски
- в) для удаления жучек

76. Выберите правильный вариант ответа
Лезон это?

- а) смесь взбитых яиц
- б) смесь соли и воды
- в) смесь яиц и молока

77. Выберите 3 правильных варианта ответа
К простой форме нарезки относятся:

- а)
спирали
- б) груши
- в)
кубики
- г)
соломка
- д) брусочки

78. Выберите 5 правильных вариантов ответа
К сложной форме нарезки относятся:

- а)
бочоночки
- б) кубики
- в)
чесночки
- г) шарики
- д)
стружка
- е) груши

79. Выберите правильный вариант ответа
Какое тесто содержит большое количество жидкости?

- а) тесто для пончиков
- б) тесто для блинчиков
- в) тесто для оладьев
- г) тесто для пирогов

80. Выберите правильный вариант ответа
Какой вкус тесто приобретает при брожении?

- а) кисло-
сладкий
- б) сладкий
- в) кислый

81. Выберите правильный вариант ответа
Сколько раз производят обминку при брожении теста?

- а) 3-4
- б) 2-3
- в) 5-6

82. Выберите правильный вариант ответа
Для чего тесто ставят в теплое место?

- а) для снижения количества углекислого газаб)
- для улучшения брожения
- в) для образования кислорода

83. Выберите правильный вариант ответа
Какая оптимальная влажность муки?

- а) 15%
- б) 14%
- в) 14,5%

84. Выберите правильный вариант ответа
Каков нормативный запас воды на производстве?

- а) 2дня
- б)
- недельный
- в) 4дня

85. Выберите 3 правильных варианта ответа
Показатели влияющие на выход хлеба?

- а)
- брожение
- б) упек
- в) усушка
- г) потеря крошки

86. Укажите цифрами последовательность приготовления сырников:

- а) добавить сахар, соль, муку и перемешать, 3б)
- пропустить творог через мясорубку, 1
- в) придать форму в виде круглых лепешек, 4г)
- добавить яйца, перемешать, 2
- д) обжарить с двух сторон. 5

87. Укажите цифрами последовательность
Первичная обработка мяса производится в следующий последовательности
(впишите цифры в кружки)

- а)
- обсушивание;б)
- обмывание;
- в)
- оттаивание;
- г) обвалка;
- д) разруб.

88. Выбрать правильную последовательности операций.
Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в

следующей последовательности:

- а) мойка;
- б) очистка;
- в) сортировка;
- г) удаление косточек и нарезка.

89. Укажите цифрами последовательность

Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

- а) нарезка;4
- б) очищение;3
- в) мытье;2
- г) сортировка.1

90. Допишите последовательность подготовки белокочанной капусты для голубцов

А. - берут кочан капусты, б. - удаляют кочерыгу, В. - кладут в кипящую воду, г. - отделяют листья

91. Допишите предложение

Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и

92. Допишите предложение

Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее

93. Допишите предложение

К тощим рыбам относят: треску ...,

94. Допишите классификацию рыб по разным признакам По

семействам, по способу обработки.....

95. Дополните схему, распределение по указанным группам следующие виды рыб:

Сом, налим, судак, хек, стерлядь, калуга, угорь, окунь, зубатка, белуга

Чешуйчатые: Судак, окунь, хек

Бесчешуйчатые: сом, налим, зубатка, белуга, угорь

Осетровые: стерлядь, белуга, калуга

96. Допишите схему механической обработки мороженого мяса

Размораживание, срезание клейма,

97. Допишите предложение

Бульон - это супа, а продукты которые закладываются в бульон - это

98. Допишите предложение

Показателем качества муки являются количество и качество

99. Допишите предложение

По содержанию..... и ее качеству муку подразделяют на сильную, среднюю и слабую

КЛЮЧИ к тестам

Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ
1.	а,в,е	26.	г	51.	г	76.	в
2.	д	27.	б,в,г,д	52.	а,б	77.	в,г,д
3.	а,д	28.	д	53.	а,в	78.	а в,г,д,е
4.	а,б,е	29.	а	54.	б	79.	б
5.	а,б,д,е	30.	а	55.	г	80.	в
6.	б	31.	б,в,г	56.	б	81.	б
7.	б	32.	в,г	57.	а	82.	б
8.	в	33.	а	58.	в	83.	в
9.	в,г	34.	б	59.	а	84.	б
10.	а	35.	в	60.	а	85.	б,в,г
11.	в	36.	б	61.	а	86.	б,г,а,в,д
12.	в,б	37.	б	62.	в	87.	в,б,а,д,г
13.	а,в	38.	а	63.	в	88.	в,а,б,г
14.	а	39.	б	64.	в	89.	г,в,б,а
15.	в	40.	в	65.	а	90.	б,в,г
16.	в	41.	в	66.	б	91.	пол
17.	б	42.	а	67.	б	92.	пищевая ценность
18.	а	43.	б	68.	г	93.	пикша, хек
19.	в	44.	а	69.	в	94.	по степени жирности
20.	а	45.	в	70.	в	95.	
21.	в	46.	а	71.	в	96.	отмывание, обсушивание
22.	а	47.	а	72.	б	97.	жидкая основа, гарнир
23.	г	48.	а,б,г	73.	в	98.	клейковина
24.	б	49.	а	74.	б	99.	клейковина
25.	в	50.	б,г,е	75.	в	100.	

2.1.3. Темы рефератов

1. Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного
2. питания
3. Обеспечение качества продукции и
4. услуг общественного питания
5. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой

6. продукции
7. Требования к качеству продукции
8. производственного назначения
9. Основные виды нормативно-правовой документации качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
10. предприятий общественного питания
11. Стандарты на кулинарную продукцию
12. Классификация методов контроля,
13. признаки классификации
14. Порядок проведения контроля в
15. предприятиях общественного питания
16. Испытательные лаборатории в ПОП
17. Пищевые вещества – влияние на
18. качество кулинарной продукции
19. Кулинарные и кондитерские изделия.
20. Их виды
21. Методы, применяемые для оценки
22. качества холодных и горячих напитков
23. Напитки: Виды напитков. Требования
24. к качеству напитков

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: зачет

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается зачтено. Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному результату обучения.

2.2.1. Вопросы к зачету

1. Классификация сырья пищевой промышленности.
2. Свойства сырья пищевой промышленности.
3. Показатели качества пищевых сред.
4. Показатели технологических свойств сырья и полуфабрикатов.
5. Как влияет вода на сохранность пищевых продуктов?
6. Как классифицируются минеральные (зольные) вещества пищи? Какое значение они имеют в жизнедеятельности человеческого организма? В каких продуктах содержатся?
7. Как классифицируются углеводы? Каково их значение в питании? В каких продуктах и пищевом сырье они содержатся?
8. Каково строение белка? Какие аминокислоты называют незаменимыми? Какие белки называют полноценными? Каково значение белка в организме человека? Каковы свойства белков?
9. Как классифицируется сырье пищевых производств? 10. Какие процессы происходят в пищевом сырье при хранении?
11. Охарактеризуйте способы хранения сырья?
12. Какие виды потерь вы знаете? Чем они обусловлены?
13. Какие группы изделий включает групповая номенклатура хлеба и хлебных изделий?
14. Как оценивается качество хлеба?
15. Какое сырье используется в хлебопекарном производстве?
16. Перечислите основные этапы приготовления хлебобулочных изделий, сухарей и баранок?

17. Как классифицируются макаронные изделия?
18. Какое сырье используется для их изготовления?
19. Как оценивается качество макаронных изделий?
20. Перечислите основные этапы приготовления макаронных изделий?
21. Какие ценные для питания вещества содержит молоко? Как оценивается его качество? Как осуществляется тепловая и механическая обработка молока?
22. Как классифицируют кисломолочные продукты? Какие способы получения вам известны?
23. Какие существуют способы получения творога и масла?
24. Продукция из сельскохозяйственной птицы. Механическая кулинарная обработка.
25. Полуфабрикаты: ассортимент и кулинарное использование.
26. Продукция из пернатой дичи. Механическая кулинарная обработка.
Полуфабрикаты: ассортимент и кулинарное использование.
27. Продукция из кролика. Механическая кулинарная обработка.
Полуфабрикаты: ассортимент и кулинарное использование.
28. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
29. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
30. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.
31. Салаты и винегреты.
32. Холодные закуски из овощей и грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов.
33. Горячие закуски из мяса, птицы, дичи и субпродуктов, яиц, овощей.
34. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий. Классификация и ассортимент.
35. Особенности технологической подготовки муки, жиров, творога и яиц.
Технологические основы требований к их качеству.
36. Холодные десерты. Ассортимент, организация приготовления и приготовление, требования к качеству.
37. Горячие десерты. Ассортимент, организация приготовления и приготовление, требования к качеству.
38. Практическая целесообразность и научное обоснование различных технологических операций при производстве полуфабрикатов.
39. Технологические схемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
40. Рубленые полуфабрикаты.
41. Последовательность операций технологического процесса в предприятиях питания.
42. Особенности предприятий общественного питания с неполным технологическим циклом.
43. Организация рабочих мест.
44. Виды и источники сырья, полуфабрикатов и готовых продукции для предприятий питания.
45. Виды и назначение сборников рецептов.

2.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Техно-химический контроль сырья и готовой продукции» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично»-выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо»-выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно»-выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- **оценка «зачтено»:** обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- **оценка «не зачтено»:** обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			

8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
Максимальный балл			
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации		Оценка «отлично»	85-100%
		Оценка «хорошо»	70-84%
		Оценка «удовлетворительно»	56-69%
		Оценка «неудовлетворительно»	менее 56%

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 31

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____