

Приложение 1 к РПД

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология продуктов общественного питания»

Кафедра:	Товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	очная

Махачкала, 2026 г.

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 направлению: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

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 форм обучения

составляет 8 зачетных единиц, 288 академических часов.

Очная форма обучения

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
Общая трудоемкость: часы	288	288
зачетные единицы	8	8
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	126 (22)	126(22)
лекции	28(8)	28(8)
практические занятия (ПЗ)	98(14)	98(14)
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.**	126	126
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	46	46
самостоятельное изучение тем	40	40
курсовая работа	40	40
Промежуточная аттестация, экзамен	Экзамен 36	Экзамен 36

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибалльной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)

ИД-1ОПК-4 Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания				
Знания	Фрагментарные - технологии производства продуктов питания, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов -ассортимент и технологию продукции общественного питания. - изменения пищевых веществ при обработке и хранении; - требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;	Знает основные - технологии производства продуктов питания, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов -ассортимент и технологию продукции общественного питания. - изменения пищевых веществ при обработке и хранении; - требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции не в полной мере	Знает основные направления технологии производства продуктов питания и - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов -ассортимент и технологию продукции общественного питания. - изменения пищевых веществ при обработке и хранении; - требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции; с несущественными ошибками	Знает основные направления технологии производства продуктов питания, и достижения современные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов - ассортимент и технологию продукции общественного питания. - изменения пищевых веществ при обработке и хранении; - требования к качеству сырья и полуфабрикатов и фак-
				ющие на свойства готовой продукции; на высоком уровне

Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; уметь измерять основные параметры технологических процессов -составлять технологические карты; - уметь составлять производственную программу предприятия - производить расчет основных технологических процессов производства; - использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции - производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению не в полной мере	Умеет использовать достижения -уметь измерять основные параметры технологических процессов -составлять технологические карты; - уметь составлять производственную программу предприятия - производить расчет основных технологических процессов производства; - использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции - производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению с существенными ошибками	-уметь изменять основные параметры технологических процессов -составлять технологические карты; - уметь составлять производственную программу предприятия - производить расчет основных технологических процессов производства; - использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции - производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению на высоком
----------------------	---	---	--	--

				уровне
--	--	--	--	--------

Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет -навыками контроля качества основных параметров технологического процесса - методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; - проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - рациональными способами эксплуатации оборудования не в полной мере	Владеет навыками контроля качества основных параметров технологического процесса - методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; - проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - рациональными способами эксплуатации оборудования в достаточном объеме	Владеет -навыками контроля качества основных параметров технологического процесса - методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; - проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - рациональными способами эксплуатации оборудования; в полном объеме
ИД-2ОПК-4 Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания				
Знания	Знает фрагментарно документооборот по производ-	Знает документооборот по производству на предприятии	документооборот по производству на предпри-	документооборот по производ-

	водству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии	питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии не в полной мере	ятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии на хорошем	ству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии на высоком уровне
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания не в полной мере	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в достаточном объеме	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в полном объеме

Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания не в полной мере	Владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания в достаточном объеме	Владеет системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания в полном объеме
ИД-ЗОПК-4 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.				
Знания	Знает фрагментарно документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии	Знает документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии не в полной мере	документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии не в полной мере	документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии на высоком уровне

Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания не в полной мере	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в достаточном объеме	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в полном объеме
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в	Владеет системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания в полном объеме
ИД-4ОПК-4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса находить оптимальные решения технологических задач				

Знания	Знает фрагментарно документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии	Знает документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии не в полной мере	документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии не в полной мере	документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии на высоком уровне
	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания не в полной мере	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в достаточном объеме	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в полном объеме

	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания не в полном объеме	Владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в предприятии с не большими ошибками	Владеет системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания в полном объеме
--	--	--	--	---

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 Технология соусов, картофеля, бобовых, круп, макаронных изделий	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Тест по разделу 1	Письменно
Введение, цели, задачи дисциплины. Соусы. Классификация.	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Ассортимент соусов. Технологические схемы производства. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства.	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Продукция из картофеля, овощей и грибов. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка.	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Продукция из куп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки. Технология приготовления блюд, требования к качеству, условия и сроки реализации.			
Раздел 2 Технология мяса, птицы, рыбы, яиц.	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Тесты по разделу 2.	Письменно
Продукция из мяса и мясопродуктов. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка технология приготовления блюд. Требования к качеству, сроки реализации.	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технологическая характеристика сырья. Тепловая кулинарная обработка, технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации.	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая и кулинарная обработка. Технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации.	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Продукция из яиц, яйцопродуктов и творога. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка, технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации	ИД-1ОПК4 ИД-2ОПК4 ИД-3ОПК4 ИД-4ОПК4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

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

по теме 1 Введение, цели, задачи дисциплины. Соусы. Классификация соусов»

1. Цель, предмет дисциплины, задачи изучаемой дисциплины
2. Межпредметные связи с другими дисциплинами, основная и дополнительная литература.
3. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.
4. Классификация соусов

по теме 2 «Ассортимент соусов. Технологические схемы производства. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства»

1. Характеристика сырья для приготовления соусов.
2. Характеристика полуфабрикатов- бульоны.
3. Мясные соусы: красные и белые.
4. Технологическая схема производства основного красного соуса.
5. Технологическая схема производства основного белого соуса и его производные.
6. Технологическая схема производства основного белого соуса и его производные.
7. Рыбные соусы: основной белый рыбный соус.
8. Грибные соусы: соус грибной основной и его производные.
9. Молочные соусы: жидкие, средней густоты и густые. Соус бешамель, соусомолочный сладкий, соус молочный с луком- субиз.
10. Сметанные соусы.
11. Яично—масляные соусы.
12. Соусы на растительном масле (майонез провансаль, майонез со сметаной, майонез с корнионами (тартар), майонез с зеленью (равигот) и др.
13. Соусы на уксусе
14. Масляные смеси: масло селедочные, масло сырное, масло с горчицей и др.
15. Соусы промышленного производства.
16. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

по теме 3 Продукция из куп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки. Технология приготовления блюд, требования к качеству, условия и сроки реализации.

1. Технологическая характеристика сырья (химический состав и польза для организма человека).
2. Классификация овощных блюд в зависимости от тепловой обработки (отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные),
3. Классификация овощных блюд в зависимости от тепловой обработки в зависимости от видов сырья (простые и сложные).
4. Тепловая кулинарная обработка. Размягчение овощей при тепловой обработке.
5. Изменение сахаров, изменение крахмала, витаминной активности, окраски, массы овощей при тепловой обработке.
6. Блюда и гарниры из варенных овощей. Общие правила варки овощей.
7. Картофель отварной. Картофельное пюре. Картофель в молоке. Тыква отварная. Фасоль отварная. Горох овощной отварной.
8. Спаржа отварная.
9. Артишоки.
10. Пюре из моркови и свеклы.
11. Блюда и гарниры из припущенных овощей.
12. Блюда из тушеных овощей.

13. Блюда и гарниры из жареных овощей.
14. Блюда из запеченных овощей.
15. Требования к качеству овощных блюд и гарниров.
16. Блюда из грибов.
17. Определение круп, бобовых и макаронных изделий.
Технологическая характеристика.
18. Подготовка к варке круп, бобовых макаронных изделий.
19. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
20. Блюда из бобовых. Классификация, технология производства. Правила варки., Требования к качеству.
21. Технологическая характеристика сырья.
22. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
23. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
24. Блюда из круп (варка каш, рассыпчатые каши, гречневая каша, рисовая каша, пшенная каша, перловая каша, вязкие каши, манная каша, пшенная каша с тыквой, каша боярская, каша с черносливом, каша с морковью, жидкие каши) .
25. Изделия из каш(запеканки, крупеник, пудинги, котлеты и биточки, клецки.
26. Блюда из бобовых (варка бобовых, пюре из бобовых) . Блюда из макаронных изделий (варка макаронных изделий, макароны с сыром, брынзой или творогом, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, макароны отварные с грибами, макароны с ветчиной и томатом, макаронник, макароны запеченные с сыром, лапшевник с творогом).
27. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

по теме 4 Продукция из мяса и мясопродуктов. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка технология приготовления блюд. Требования к качеству, сроки реализации.

1. Технологическая характеристика мяса, как сырья для производства мясной продукции.
2. Схема механической обработки мяса (прием и хранение сырья, размораживание, обмывание и обсушивание, деление на части, обвалка, жиловка и зачистка, приготовление полуфабрикатов).
3. Разделка говяжьих полутуш и четвертин (деление на отрубы).
4. Обвалка и зачистка передней четвертины говяжьей туши.
5. Обвалка и зачистка задней четвертины говяжьей туши.
6. Кулинарное использование частей говядины.
7. Разделка туш баранины, козлятины, телятины, свинины.
8. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.
9. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, крупнокусковые полуфабрикаты(ростбиф, тешенное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо), порционные полуфабрикаты (бифштекс, филе, лангет, антрекот.
10. Ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая), мелкокусковые полуфабрикаты(бефстроганов, поджарка, мясо для шашлыка, азу, гуляш) .
11. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины, крупнокусковые полуфабрикаты (баранина жареная, баранье седло, буженина, карбонат, грудинка фаршированная), порционные полуфабрикаты (котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные, шашлык по-карски, эскалоп, шницель отбивной, баранина и свинина духовая),

- мелкокусковые полуфабрикаты (мясо для шашлыка, поджарка, гуляш, плов, рагу) . Полуфабрикаты из рубленного мяса (рубленные натуральные полуфабрикаты, бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, фрикадельки, шницель натуральный рубленный, котлеты полтавские.
12. Рубленные полуфабрикаты с хлебом (котлеты, биточки. шницели, тефтели, зразы рубленные, рулет, фрикадельки, котлеты московские, котлеты киевские, котлеты бараньи, котлеты домашние, изделия из кнельной массы).
 13. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Обработка поросят. Обработка диких животных. Обработка субпродуктов и костей (обработка субпродуктов, головы, ноги, хвосты, мозги, печень, почки, языки, желудки, сердце и горло, легкое, обработка костей).
 14. Процессы , происходящие при тепловой обработки мяса (изменение мышечных белков, изменение соединительно-тканых белков).Технологии крахмалопродуктов
 15. Технологическая характеристика сырья (сельскохозяйственная птица, пернатая дичь).
 16. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов.
 17. Приготовление полуфабрикатов. Тушка, подготовленная к тепловой обработке, порционные полуфабрикаты (котлеты натуральные, котлеты панированные, птица, дичь, кролик по-столичному, котлеты по-киевски, котлеты, фаршированные соусом молочным с грибами), мелкокусковые полуфабрикаты, рубленные полуфабрикаты (котлеты, биточки, биточки фаршированные, зразы).
 18. Использование пищевых отходов (головки и ножки, шейки и крылышки, гребешки,печень, сердце, желудки).

по теме 5 Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технологическая характеристика сырья. Тепловая кулинарная обработка, технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации.

1. Технологическая характеристика сырья (сельскохозяйственная птица, пернатая дичь).
2. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов.
3. Приготовление полуфабрикатов. Тушка, подготовленная к тепловой обработке, порционные полуфабрикаты (котлеты натуральные, котлеты панированные, птица, дичь, кролик по-столичному, котлеты по-киевски, котлеты, фаршированные соусом молочным с грибами), мелкокусковые полуфабрикаты, рубленные полуфабрикаты (котлеты, биточки, биточки фаршированные, зразы).
4. Использование пищевых отходов (головки и ножки, шейки и крылышки, гребешки,печень, сердце, желудки).
5. Тепловая кулинарная обработка птицы, дичи и кролика.
6. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика (птица под соусом паровым, котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами, кролик отварной).
7. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика (гусь, утка фаршированные, цыплята табака, дичь, жаренная в сметанном соусе, котлеты натуральные из филе, котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному).

Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика (рагу из птицы или кролика, гусь, утка по-домашнему, чахохбили).

8. из рубленой птицы, дичи и кролика (биточки, котлеты рубленные из птицы, дичи или кролика жареные, биточки рубленные из птицы, дичи или кролика, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые).
9. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.

по теме 6 Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая и кулинарная обработка. Технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации.

1. Технологическая характеристика. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья (живая рыба, мороженая рыба, соленая рыба).
2. Строение и состав мышечной ткани рыбы.
3. Обработка рыбы (оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой рыбы, обработка рыбы с костным скелетом, разделка рыбы, используемой целиком, разделка рыбы, используемой непластованной, разделка рыбы на филе, разделка рыбы для фарширования, особенности обработки некоторых видов рыб, обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом). Приготовление полуфабрикатов.
4. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.
5. Обработка нерыбного водного сырья (морские беспозвоночные, двусторчатые моллюски, головоногие моллюски, морские ракообразные, иглокожие, морская капуста, речные раки).
6. Тепловая кулинарная обработка рыбы (изменение мышечных белков, изменение белковсоединительной ткани, изменение жиров, изменение массы и содержания растворимых веществ).
7. Блюда из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с соусом голландским, с соусом белым с каперсами). Блюда из припущенной рыбы (рыба паровая, рыба в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба припущенная по-русски).
8. Блюда из жареной рыбы (рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная с лимоном, рыба жареная во фритюре, судак с зеленым маслом, рыба, жаренная в тесте, рыба, жаренная на открытом огне, рыба, жаренная на вертеле).
9. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из запеченной рыбы (рыба, запеченная по-русски, рыба, запеченная под сметанным соусом с грибами, рыба).
10. Запеченная в томатном соусе с грибами, рыба, запеченная с макаронами, солянка из рыбы насковородке).
11. Блюда из рубленой рыбы (котлеты и биточки, котлеты рыбные любительские, котлеты рыбные с капустой и морковью, биточки рыбные жареные фри, зразы рыбные рубленные, зразы рыбные с черносливом по-русски, тельное, тефтели, хлебцы рыбные, рулет из рыбы, фрикадельки с томатным соусом, кнели в соусе).
12. Блюда из нерыбного водного сырья (блюда из мидий, блюда из устриц, блюда из морского гребешка, блюда из крабов, блюда из креветок, блюда из криля, блюда из лангустов и омаров, блюда из кальмаров, блюда из трепангов, блюда из морской капусты, блюда из раков). Требования к качеству рыбных блюд.

по теме 7 Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка, технология

приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации.

13. Характеристика яиц.

14. Требования к качеству яиц.

15. Приготовление блюд из яиц и яйцепродуктов (вареные яйца, яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца вкрутую. Яичная кашка, яичная кашка натуральная из яиц или меланжа) .

16. Приготовление блюд из яиц и яйцепродуктов (яичница-глазунья, яичница натуральная, яичница в помидорах, омлет, омлет натуральный, омлет, фаршированный ветчиной, драчена натуральная, драчена с сыром, яичные котлеты, крокеры из яиц) .

17. Творог. Приготовление блюд из творога (салат из сыра, яиц и зеленого лука, суп из черной смородины с творожными клецками, сырники с картофелем, творожники розовые)

18. Творог. Приготовление блюд из творога 9 вареники ленивые с картофелем, пудинг из творога и овощей, суфле творожное с яблоками, бабка из творога, рисовые котлеты с творогом, соус масляный с яйцом, крем молочный, паста творожная заварная) .

2.1.2.Тесты к разделу 1 «Технология соусов, картофеля, бобовых, круп, макаронных изделий» и разделу 2 «Технология мяса, птицы, рыбы, яиц и творога»

1. Выбрать 3 правильных ответа

По способу приготовления тесто может быть

а)

дрожжев

ым;

б)

скорым;

в)

песочны

м;

г)

суточные

м;

д)

воздушн

ым;

е)

заварны

м.

2. Выбрать правильный ответ

К посуде общего пользования относятся:

а)

блюд

ца;

б)

супни

ца;

в)

салат

ник;

- 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) Свиинин
- а б) Баранина
- в) Говядина
- г) Куриятина

7. Выбрать правильный ответ

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

- а) Перец
- б) Соль
- в) Масло
- г) Сахар

8. Выбрать правильный ответ

Что из перечисленного не является бутербродом?

- а) Сэндвич
- и б) Канапе
- в) Тарталетки

9. Выбрать 2 правильных ответа

Какой алкогольный напиток делают из яблок?

- а) Сакэ
- б) Бренди
- в) Яблочный уксус

Кальва
дос
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?

- 1) в горячей воде;
- 2) в холодной воде;
- 3) на воздухе.

22. Выбрать правильный ответ

Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?

- 1) свинина;
- 2) говядина;
- 3) баранина.

23. Выбрать правильный ответ

Что означает термин «обвалка мяса»?

- 1) обмывание мяса;
- 2) обсушивание мяса;
- 3) оттаивание мяса;
- 4) отделение мяса от костей.

24. Выбрать правильный ответ

Мясные котлеты с начинкой – это:

- 1) котлета отбивная;
- 2) зразы;
- 3) шницель;
- 4) рагу;
- 5) антрекот.

25. Выбрать правильный ответ

Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

- 1) поджарка;
- 2) бифштекс;
- 3) азу;
- 4) лангеты.

26. Выбрать правильный ответ

Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

- 1) бефстроганов;
- 2) ромштекс;
- 3) бифштекс;
- 4) шницель.

27. Выберите 4 правильных ответа

Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:

- 1) сметана;
- 2) кефир;
- 3) кумыс;
- 4) творог;
- 5) сыр.

28. Выбрать правильный ответ

Из песочного теста готовят:

- 1) хлеб;
- 2) вареники;
- 3) пельмени;
- 4) оладьи;
- 5) печенье;
- 6) вермишель.

29. Выбрать правильный ответ

Пельмени и вареники готовят из теста:

- 1) пресного;
- 2) дрожжевого.

30. Выбрать правильный ответ

Разрыхлителем для пресного теста являются:

- 1) сода;
- 2) дрожжи.

31. Выбрать 3 правильных ответа

Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

- 1) суфле;
- 2) желе;
- 3) самбук;
- 4) мусс;
- 5) кисель.

32. Выбрать правильный ответ

Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:

- 1) квашение;
- 2) мочение;
- 3) маринование;
- 4) соление.

33. Выбрать правильный ответ

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

- 1) варенье;
- 2) джем;
- 3) повидло;
- 4) пюре;

34. Выбрать правильный ответ
Очень полезный кисель из чего?

1. из клюквы
2. из овса ("Геркулеса")
3. из яблок

35. Выбрать правильный ответ
Что такое пармезан?

1. название шоколада
2. вид макарон
3. сорт сыра

36. Выбрать правильный ответ
Для приготовления ботвиньи используется ботва..

1. морковная
2. свекольная
3. картофельная

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

1. Батон
2. Буханка
3. Каравай

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

1. Морская капуста
2. Морской огурец
3. Морской укроп

39. Выбрать правильный ответ
Какое написание правильное?

1. Венегрет
2. Винегрет
3. Венигрет

40. Выбрать правильный ответ
Как называется земляной орех?

1. Фисташка
2. Кешью
3. Арахис

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

1. ряженка
2. кефир
3. кумыс

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

1. манки
2. пшена
3. гречки

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

1. фрукт
2. корнеплод
3. злак

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

1. Гамбург
2. Дрезден
3. Бонн

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

1. Семга
2. Сиг
3. Осетр

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

1. слоеный
2. бисквитный

3. Песочный

47. Выбрать правильный ответ

Из какого мяса делают котлеты по-киевски?

1. Из курятины
2. Из свинины
3. Из говядины

48. Выбрать 3 правильных ответа

По способу приготовления салаты могут быть:

- а)
овощ
ные;
- б)
мясн
ые;
- в)
цветочн
ые;
- г)
рыбные
;
- д) диетические;

49. Выбрать правильный ответ

К кофейной посуде относятся:

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

50. Выбрать 3 правильных ответа

К столовым приборам относятся:

- а)
кру
жка
;
- б)
нож
;
- в)
молоч

ник;
г)
вилка;
д)
салат
ник;
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)
прост
ые;
б)
сложн
ые;
в)
комбинированн
ые;
г) слоистые;
д)
одинарн
ые;
е)
закусочн
ые;
ж)
закрыты
е

53. Выбрать правильный ответ
По способу приготовления яйца могут быть:

а) всмятку;
б) «в
мешочек»;
в)

вкрутую;

г)

отбив

ные;

д)

глазун

ья;

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 -

крахм

ал;

Б -

мука;

В - желатин.

57. Выбрать правильный ответ

Производный соуса белого

А -

парово

й;

Б -

луковы

й;
В -
сухарн
ый.

58. Выбрать правильный ответ

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

А -
польск
ий;
Б -
майоне
з;

В - заправка салатная.

59. Выбрать правильный ответ

Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон?

А -
красн
ых;

Б -
белых
;

В - сметанных.

60. Выбрать правильный ответ

Производный соуса красного

А - луковый;

Б -
голландски
й;

В -
томатный.

61.

62. Выбрать правильный ответ

Выберите температуру выпечки штучных изделий из песочного теста:

А. 210- 220С

Б. 230- 250С

В. 260- 270С

63. Выберите правильный вариант ответа

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

1) подбирают по цвету

- 2) подбирают по вкусу и аромату
- 3) подбирают с одинаковым сроком варки

64. Выберите правильный вариант ответа
Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота?

- 1) холодной
- 2) горячей
- 3) теплой

65. Выберите правильный вариант ответа
Какие вещества, содержатся в чае?

- 1) красящие
- 2) дубильные
- 3) кофеин

66. Выберите правильный вариант ответа
Что придает аромат чаю?

- 1) дубильные вещества
- 2) эфирные масла
- 3) экстрактивные вещества

67. Выберите правильный вариант ответа
Каким бульоном разводят жирную мучную пассировку?

- 1) холодным
- 2) горячим

68. Выберите правильный вариант ответа
Какой корнеплод является самым ранним?

- 1) морковь
- 2) редис
- 3) хрен
- 4) редька

69. Выберите правильный вариант ответа
Какой корнеплод содержит каротин?

- 1) редька
- 2) свекла
- 3) сельдерей
- 4) морковь

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

- 1) крахмал
- 2) сахар
- 3) аминокислота тирозин
- 4) минеральные вещества

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

- 1) для сохранения цвета
- 2) для сохранения витаминов
- 3) для удаления гусениц и улиток

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

- 1) не очищенная
- 2) упитанная
- 3) потрошенная

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

- 1) удаление сухожилий
- 2) отделение мякоти от костей
- 3) деление на отрубы
- 4) зачистка мяса

74. Выберите правильный вариант ответа

В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- 1) добавляется сливочного масло
- 2) рубленая масса без особенностей
- 3) добавляют репчатый лук, сырое яйцо

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

- 1) деление на порционные куски
- 2) пластование
- 3) срезание плавников

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

- 1) для пластования
- 2) для деления на порционные куски
- 3) для удаления жучек

77. Выберите правильный вариант ответа
Льезон это?

- 1) смесь взбитых яиц
- 2) смесь соли и воды
- 3) смесь яиц и молока

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

- 1) спирали
- 2) груши
- 3) кубики
- 4) соломка
- 5) брусочки

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

- 1) бочоночки
- 2) кубики
- 3) чесночки
- 4) шарики
- 5) стружка
- 6) груши

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

- 1) тесто для пончиков
- 2) тесто для блинчиков
- 3) тесто для оладьев
- 4) тесто для пирогов

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

- 1) кисло-сладкий
- 2) сладкий
- 3) кислый

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

- 1) 3-4
- 2) 2-3

3) 5-6

83. Выберите правильный вариант ответа

Для чего тесто ставят в теплое место?

1) для снижения количества углекислого газа

2) для улучшения брожения

3) для образования кислорода

84. Выберите правильный вариант ответа

Какая оптимальная влажность муки?

1) 15%

2) 14%

3) 14,5%

85. Выберите правильный вариант ответа

Каков нормативный запас воды на производстве?

1) 2дня

2) недельный

3) 4дня

86. Выберите 3 правильных варианта ответа

Показатели влияющие на выход хлеба?

1) брожение

2) упек

3) усушка

4) потеря крошки

87. Укажите цифрами последовательность приготовления сырников:

а) добавить сахар, соль, муку и перемешать,

3

б) пропустить творог через мясорубку, 1

в) придать форму в виде круглых лепешек,

4

г) добавить яйца, перемешать, 2

д) обжарить с двух сторон. 5

88. Укажите цифрами последовательность

Первичная обработка мяса производится в следующий последовательности (впишите цифры в кружки)

(3)

обсушивание;

(2)

обмывание;

(1)

оттаивание

;

(5)

обвалка;

(4) разруб.

89. Выбрать правильную последовательности операций.

Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:

(2) мойка;

(3) очистка;

(1) сортировка;

(4) удаление косточек и нарезка.

90. Укажите цифрами последовательность

Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

а)

нарезка;

4

в)

очищен

ие;3

г)

мытьё;2

д) сортировка.1

91. Допишите последовательность подготовки белокочанной капусты для голубцов

1 - берут кочан капусты,

2 - удаляют кочерыгу,

3 - кладут в кипящую воду,

4 - отделяют листья

92. Допишите предложение

Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и среды обитания

93. Допишите предложение

Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее пищевую ценность

94. Допишите предложение

К тощим рыбам относят: треску, пикшу, хека

95. Допишите классификацию рыб по разным признакам

По семействам, по способу обработки, по степени жирности

96. 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

97. Допишите схему механической обработки мороженного мяса

Размораживание, **срезание клейма, обмывание, обсушивание**

98. Допишите предложение

Бульон - это **жидкая основа** супа, а продукты которые закладываются в бульон - это **гарнир**

99. Допишите предложение

Показателем качества муки являются количество и **качества** клейковины.

100. Допишите предложение

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

101. Установите соответствие понятия и определения

2) ОСТы

3) ГОСТы

4) ТУ

5) Стандарты предприятий

1) Разрабатываются на продукцию, работы и услуги потребности в которых носят межотраслевой характер

2) Разрабатываются применительно к продукции определенной отрасли

3) Разрабатываются и принимаются самим предприятием

4) Разрабатывают предприятия и другие субъекты хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно

Ключи к текстам

Ключи к текстам

	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>г</i>	<i>д</i>	<i>e</i>
1	+		+			+
2					+	
3	+				+	
4	+	+				+

5	+	+			+	+
6		+				
7		+				
8			+			
9			+	+		
10	+					
11			+			
12		+	+			
13	+		+			
14	+					
15			+			
16			+			
17		+				
18	+					
19			+			
20	+					
21			+			
22	+					
23				+		
24		+				
25			+			
26				+		
27		+	+	+	+	
28					+	
29	+					
30	+					
31		+	+	+		
32			+	+		
33	+					
34		+				
35			+			
36		+				
37		+				
38	+					
39		+				
40			+			
41			+			
42	+					
43		+				
44	+					
45			+			
46	+					
47	+					
48	+	+		+		
49	+					
50		+		+		+
51				+		
52	+	+				
53	+		+			
54		+				
55				+		
56		+				
57	+					
58			+			
59	+					
60	+					
61	+					
62			+			
63			+			
64			+			

65	+					
66		+				
67		+				
68				+		
69			+			
70			+			
71			+			
72		+				
73			+			
74		+				
75			+			
76			+			
77			+	+	+	
78	+		+	+	+	+
79		+				
80						
81		+				
82		+				
83			+			
84		+				
85		+	+	+		
86	3	1	4	2	5	
87	3	2	1	5	4	
88	2	3	1	4		
89	4	3	2	1		

2.1.3. Темы для рефератов

1. Характеристика сырья (мука пшеничная, высшего и первого сортов, кости, корнеплоды, репчатый лук, томатное пюре, томатная паста, соленые маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло, маргарин, растительное масло, уксус, лимонная кислота, специи, пряности, вино и др.) .
2. Характеристика полуфабрикатов- бульоны Мясные соусы: красные и белые.
3. Основной красный соус и его производные.
4. Технологическая схема производства основного красного соуса. Основной белыйсоус и его производные.
5. Технологическая схема производства основного белого соуса и его производные.
6. Рыбные соусы: основной белый рыбный соус.
7. Технологическая характеристика сырья (химический состав и польза для организма человека). Классификация овощных блюд в зависимости от тепловой обработки отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные), в зависимости от ви- дов сырья(простые и сложные).
8. Тепловая кулинарная обработка. Размягчение овощей при тепловой обработке.
9. Изменение сахаров, изменение крахмала, витаминной активности, окраски, массыовощей пи тепловой обработке.
10. Блюда и гарниры из варенных овощей. Общие правила варки овощей.
11. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
12. Блюда из круп (варка каш, рассыпчатые каши, гречневая каша, рисовая каша, пшенная каша, перловая каша, вязкие каши, манная каша, пшенная каша с тыквой, каша боярская, каша с черносливом, каша с морковью, жидкие каши).
13. Изделия из каш (запеканки, крупеник, пудинги, котлеты и биточки,

- клецки.
14. Блюда из бобовых (варка бобовых, пюре из бобовых). Блюда из макаронных изделий (варка макаронных изделий, макароны с сыром, брынзой или творогом, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, макароны отварные с грибами, макароны с ветчиной и томатом, макаронник, макароны запеченные с сыром, лапшевник с творогом).
 15. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, крупнокусковые полуфабрикаты(ростбиф, тешенное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо), порционные полуфабрикаты (бифштекс, филе, лангет, антрекот).
 16. Ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая), мелкокусковые полуфабрикаты(бефстроганов, поджарка, мясо для шашлыка, азу, гуляш) .
 17. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины, крупнокусковые полуфабрикаты (баранина жареная, баранье седло, буженина, карбонат, грудинка фаршированная), порционные полуфабрикаты (котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные, шашлык по-карски, эскалоп, шницель отбивной, баранина и свинина духовая), мелкокусковые полуфабрикаты (мясо для шашлыка, поджарка, гуляш, плов, рагу) .
 18. Полуфабрикаты из рубленного мяса (рубленые натуральные полуфабрикаты, бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, фрикадельки, шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские).
 19. Рубленые полуфабрикаты с хлебом (котлеты, биточки. шницели, тефтели, зразы рубленые, рулет, фрикадельки, котлеты московские, котлеты киевские, котлеты бараньи, котлеты домашние, изделия из кнельной массы).
 20. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Обработка поросят. Обработка диких животных. Обработка субпродуктов и костей (обработка субпродуктов, головы, ноги, хвосты, мозги, печень, почки, языки, желудки, сердце и горло, легкое, обработка костей) .
 21. Процессы , происходящие при тепловой обработки мяса (изменение мышечных белков, изменение соединительно-тканых белков).Технологиикрахмалопродуктов .
 22. Приготовление полуфабрикатов. Тушка, подготовленная к тепловой обработке, порционные полуфабрикаты (котлеты натуральные, котлеты панированные, птица, дичь, кролик по-столичному, котлеты по-киевски, котлеты, фаршированные соусом молочным с грибами), мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты (котлеты, биточки, биточки фаршированные, зразы).
 23. Использование пищевых отходов (головки и ножки, шейки и крылышки, гребешки,печень, сердце, желудки).
 24. Тепловая кулинарная обработка птицы, дичи и кролика.
 25. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика (птица под соусом паровым, котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами, кролик отварной).
 26. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика (гусь, утка фаршированные, цыпята табака, дичь, жаренная в сметанном соусе, котлеты натуральные из филе, котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному). Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика (рагу из птицы или кролика, гусь, утка по- домашнему, чахохбили).
 27. из рубленой птицы, дичи и кролика (биточки, котлеты рубленые из

- птицы, дичи или кролика жареные, биточки рубленые из птицы, дичи или кролика, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые).
28. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.
 29. Технологическая характеристика. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья (живая рыба, мороженая рыба, соленая рыба).
 30. Строение и состав мышечной ткани рыбы.

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: зачёт

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается оценкой. 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 экзамену по дисциплине «Технология продуктов общественного питания»

Раздел 1

1. Цель, предмет дисциплины, задачи курса.
2. Межпредметные связи с другими дисциплинами, основная и дополнительная литература, нормативная документация.
3. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.
4. Характеристика сырья (мука пшеничная, высшего и первого сортов, кости, корнеплоды, репчатый лук, томатное пюре, томатная паста, соленые маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло, маргарин, растительное масло, уксус, лимонная кислота, специи, пряности, вино и др.).
5. Характеристика полуфабрикатов- бульоны Мясные соусы: красные и белые.
6. Основной красный соус и его производные.
7. Технологическая схема производства основного красного соуса. Основной белый соус и его производные.
8. Технологическая схема производства основного белого соуса и его производные.
9. Рыбные соусы: основной белый рыбный соус.
10. Грибные соусы: соус грибной основной и его производные.
11. Молочные соусы: жидкие, средней густоты и густые. Соус бешамель, соусомолочный сладкий, соус молочный с луком- субиз.
12. Сметанные соусы.
13. Яично—масляные соусы.
14. Соусы на растительном масле (майонез провансаль, майонез со сметаной, майонез с корнишонами (тартар), майонез с зеленью (равигот) и др.
15. Соусы на уксусе
16. Масляные смеси: масло селедочные, масло сырное, масло с горчицей и др.
17. Соусы промышленного производства.
18. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.
19. Технологическая характеристика сырья (химический состав и польза для организма человека). Классификация овощных блюд в зависимости от тепловой обработки отварные, припущенные, жаренные, тушенные, запеченные), в зависимости от видов сырья(простые и сложные).
20. Тепловая кулинарная обработка. Размягчение овощей при тепловой обработке.

21. Изменение сахаров, изменение крахмала, витаминной активности, окраски, массы овощей при тепловой обработке.
22. Блюда и гарниры из варенных овощей. Общие правила варки овощей.
23. Картофель отварной. Картофельное пюре. Картофель в молоке. Тыква отварная. Фасоль отварная. Горох овощной отварной.
24. Спаржа отварная.
25. Артишоки.
26. Пюре из моркови и свеклы.
27. Блюда и гарниры из припущенных овощей.
28. Блюда из тушеных овощей.
29. Блюда и гарниры из жареных овощей.
30. Блюда из запеченных овощей.
31. Требования к качеству овощных блюд и гарниров.
32. Блюда из грибов.
33. Определение круп, бобовых и макаронных изделий.
Технологическая характеристика.
34. Подготовка к варке круп, бобовых макаронных изделий.
35. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
36. Блюда из бобовых. Классификация, технология производства. Правила варки., Требования к качеству.
37. Технологическая характеристика сырья.
38. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
39. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
40. Блюда из круп (варка каш, рассыпчатые каши, гречневая каша, рисовая каша, пшенная каша, перловая каша, вязкие каши, манная каша, пшенная каша с тыквой, каша боярская, каша с черносливом, каша с морковью, жидкие каши).
41. Изделия из каш (запеканки, крупеник, пудинги, котлеты и биточки, клецки).
42. Блюда из бобовых (варка бобовых, пюре из бобовых). Блюда из макаронных изделий (варка макаронных изделий, макароны с сыром, брынзой или творогом, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, макароны отварные с грибами, макароны с ветчиной и томатом, макаронник, макароны запеченные с сыром, лапшевник с творогом).
43. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Раздел 2

1. Технологическая характеристика мяса, как сырья для производства мясной продукции.
2. Схема механической обработки мяса (прием и хранение сырья, размораживание, обмывание и обсушивание, деление на части, обвалка, жиловка и зачистка, приготовление полуфабрикатов).
3. Разделка говяжьих полутуш и четвертин (деление на отрубы).
4. Обвалка и зачистка передней четвертины говяжьей туши.
5. Обвалка и зачистка задней четвертины говяжьей туши.
6. Кулинарное использование частей говядины.
7. Разделка туш баранины, козлятины, телятины, свинины.
8. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.
9. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, крупнокусковые полуфабрикаты (ростбиф, тешенное

- мясо, шпигованное мясо, отварное мясо), порционные полуфабрикаты (бифштекс, филе, лангет, антрекот.
10. Ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая), мелкокусковые полуфабрикаты(бефстроганов, поджарка, мясо для шашлыка, азу, гуляш).
 11. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины, крупнокусковые полуфабрикаты (баранина жареная, баранье седло, буженина, карбонат, грудинка фаршированная), порционные полуфабрикаты (котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные, шашлык по-карски, эскалоп, шницель отбивной, баранина и свинина духовая), мелкокусковые полуфабрикаты (мясо для шашлыка, поджарка, гуляш, плов, рагу). Полуфабрикаты из рубленного мяса (рубленные натуральные полуфабрикаты, бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, фрикадельки, шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские.
 12. Рубленые полуфабрикаты с хлебом (котлеты, биточки. шницели, тефтели, зразы рубленые, рулет, фрикадельки, котлеты московские, котлеты киевские, котлеты бараньи, котлеты домашние, изделия из кнельной массы).
 13. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Обработка поросят. Обработка диких животных. Обработка субпродуктов и костей (обработка субпродуктов, головы, ноги, хвосты, мозги, печень, почки, языки, желудки, сердце и горло, легкое, обработка костей).
 14. Процессы , происходящие при тепловой обработке мяса (изменение мышечных белков, изменение соединительно-тканых белков).Технологии крахмалопродуктов
 15. Технологическая характеристика сырья (сельскохозяйственная птица, пернатая дичь).
 16. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов.
 17. Приготовление полуфабрикатов. Тушка, подготовленная к тепловой обработке, порционные полуфабрикаты (котлеты натуральные, котлеты панированные, птица, дичь, кролик по-столичному, котлеты по-киевски, котлеты, фаршированные соусом молочным с грибами), мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты (котлеты, биточки, биточки фаршированные, зразы).
 18. Использование пищевых отходов (головки и ножки, шейки и крылышки, гребешки,печень, сердце, желудки).
 19. Тепловая кулинарная обработка птицы, дичи и кролика.
 20. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика (птица под соусом паровым, котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами, кролик отварной).
 21. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика (гусь, утка фаршированные, цыпята табака, дичь, жаренная в сметанном соусе, котлеты натуральные из филе, котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному). Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика (рагу из птицы или кролика, гусь, утка по- домашнему, чахохбили).
 22. Из рубленой птицы, дичи и кролика (биточки, котлеты рубленные из птицы, дичи или кролика жареные, биточки рубленые из птицы, дичи или кролика, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые).
 23. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.
 24. Технологическая характеристика. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья (живая рыба, мороженая рыба, соленая рыба).
 25. Строение и состав мышечной ткани рыбы.

26. Обработка рыбы (оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой рыбы, обработка рыбы с костным скелетом, разделка рыбы, используемой целиком, разделка рыбы, используемой непластованной, разделка рыбы на филе, разделка рыбы для фарширования, особенности обработки некоторых видов рыб, обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом). Приготовление полуфабрикатов.
27. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.
28. Обработка нерыбного водного сырья (морские беспозвоночные, двусторчатые моллюски, головоногие моллюски, морские ракообразные, иглокожие, морская капуста, речные раки).
29. Тепловая кулинарная обработка рыбы (изменение мышечных белков, изменение белковсоединительной ткани, изменение жиров, изменение массы и содержания растворимых веществ).
30. Блюда из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с соусом голландским, с соусом белым с каперсами). Блюда из припущенной рыбы (рыба паровая, рыба в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба припущенная по-русски).
31. Блюда из жареной рыбы (рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная с лимоном, рыба жареная во фритюре, судак с зеленым маслом, рыба, жаренная в тесте, рыба, жаренная на открытом огне, рыба, жаренная на вертеле).
32. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из запеченной рыбы (рыба, запеченная по-русски, рыба, запеченная под сметанным соусом с грибами, рыба).
33. Запеченная в томатном соусе с грибами, рыба, запеченная с макаронами, солянка из рыбы насковородке).
34. Блюда из рубленой рыбы (котлеты и биточки, котлеты рыбные любительские, котлеты рыбные с капустой и морковью, биточки рыбные жареные фри, зразы рыбные рубленые, зразы рыбные с черносливом по-русски, тельное, тефтели, хлебцы рыбные, рулет из рыбы, фрикадельки с томатным соусом, кнели в соусе).
35. Блюда из нерыбного водного сырья (блюда из мидий, блюда из устриц, блюда из морского гребешка, блюда из крабов, блюда из креветок, блюда из криля, блюда из лангустов и омаров, блюда из кальмаров, блюда из трепангов, блюда из морской капусты, блюда из раков). Требования к качеству рыбных блюд.
36. Характеристика яиц. Требования к качеству яиц. Приготовление блюд из яиц и яйцепродуктов (вареные яйца, яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца вкрутую. Яичная кашка, яичная кашка натуральная из яиц или меланжа, яичница-глазунья, яичница натуральная, яичница в помидорах, омлет, омлет натуральный, омлет, фаршированный ветчиной, дроблена натуральная, дроблена с сыром, яичные котлеты, крокеры из яиц).
37. Творог. Приготовление блюд из творога (салат из сыра, яиц и зеленого лука, суп из черной смородины с творожными клецками, сырники с картофелем, творожники розовые, вареники ленивые с картофелем, пудинг из творога и овощей, суфле творожное с яблоками, бабка из творога, рисовые котлеты с творогом, соус масляный с яйцом, крем молочный, паста творожная заварная).

2.2.4. Примерные темы для курсовых работ

1. Расчет производственной программы кафе на 80 мест.

2. Расчет производственной программы ресторана городского типа на 100 мест
3. Расчет производственной программы кафе закусочной на 70 мест
4. Расчет производственной программы блинной на 75 мест
5. Расчет производственной программы ресторана с итальянской кухней на 95 мест
6. Расчет производственной программы кафе с самообслуживанием на 85 мест
7. Расчет производственной программы
8. Расчет производственной программы ресторана с испанской кухней на 105 мест
9. Расчет производственной программы ресторана с русской кухней на 90 мест
10. Расчет производственной программы ресторана с дагестанской кухней на 110 мест

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» проводится 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 демонстрируются 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 обоснована, 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 обоснована, 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 экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

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%

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам Выполнения курсовых работ

Положительная оценка по дисциплине выставляется только при условии успешной сдачи курсового проекта на оценку не ниже «удовлетворительно».

При оценке качества выполнения и уровня защиты работы целесообразно руководствоваться тем, что должны быть соблюдены безусловные требования к работе. Соответствие содержания и оформления работы методическим указаниям кафедры, отсутствие принципиальных ошибок.

В оценке качества выполнения и уровня защиты работы максимальной суммой баллов 100 отдельным составляющим могут принадлежать следующие пункты.

Критерии оценки курсовых работ

№ п/п	Критерии	Максимальное значение в баллах
1	Подбор и обзор информационных источников, полнота освещения вопросов.	10
2	Выполнение теоретической и практической части работы, дополненных графическим материалом, анализом и обоснованными выводами.	15
3	Оформление работы.	10
4	Компонент своевременности (не позже чем за 10 рабочих дней до зачетной недели).	10
5	Защита работы.	55
	Итого	100

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Незачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

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 № 47

- 1.
- 2.
- 3.

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