

**Государственное образовательное учреждение**

**«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»**

**Аграрно-технологический факультет**

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Зав. кафедрой, доцент

Т.В. Пазяева  
Протокол № 1 «01» 09 2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.О.21 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление

2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

«Технология и организация централизованного производства кулинарной и продукции и кондитерских изделий»

Квалификация выпускника

Бакалавр

Форма обучения:

Заочная

ГОД НАБОРА 2022

Разработал: доцент

Л.Н.Сярова / Л.Н.Сярова

«1» 09 2023г.

г. Тирасполь - 2023

## Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

1. В результате изучения дисциплины Б1.О.21 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции

| Категория (группа) компетенций                                                                      | Код и наименование                                                                   | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Технологические процессы                                                                            | ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | ИД-1 <sub>опк - 4</sub> Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания<br>ИД-2 <sub>опк - 4</sub> Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания<br>ИД-3 <sub>опк - 4</sub> Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Управление материальным и ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | ПК-1 Способен оценивать и использовать материальные ресурсы предприятия питания.     | ИД-1 <sub>пк-1</sub> . Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией<br>ИД-2 <sub>пк-1</sub> Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции<br>ИД-3 <sub>пк-1</sub> Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов<br>ИД-4 <sub>пк-1</sub> Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента<br>ИД-5 <sub>пк-1</sub> Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания |

### 2. Программа оценивания контролируемой компетенции

| Текущая аттестация       | Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|
| 1                        | Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания.<br>Технологические принципы производства продукции общественного питания.<br>Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов<br>Технологический процесс кулинарной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов из них.<br>Технология супов, соусов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из мяса, рыбы, птицы; гарниров и кулинарных изделий.<br>Технология кулинарной продукции для детей и подростков, для лечебного питания, для профилактического питания, для питания спец. контингентов. | ОПК-4, ПК-1                                   | Сообщение реферат                |
| Промежуточная аттестация |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
| №1                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ОПК-4, ПК-1                                   | Курсовая работа                  |



|  |  |                      |
|--|--|----------------------|
|  |  | Вопросы для экзамена |
|--|--|----------------------|

### Перечень оценочных средств

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Представление оценочного средства в фонде                             |
|-------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4                                                                     |
| 1     | Сообщение                        | Сообщение это краткое изложение, при этом в ёмкой форме, передающее ясную и чёткую суть информации. Пишется в форме краткого доклада и не имеет излишних художественных оборотов и словосочетаний. Основная задача сообщения донести определенную информацию не выходя из рамок заданной темы.                             | Темы сообщений                                                        |
| 2     | Реферат                          | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. | Темы рефератов                                                        |
| 3     | Собеседование                    | Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.                                                                                    | Вопросы по темам/разделам дисциплины                                  |
| 4     | Курсовая работа                  | Форма контроля полученных и усвоенных обучающимися знаний по профилирующим предметам, представленная в виде индивидуальной научной теоретически-практической работы.                                                                                                                                                       | Комплект индивидуальных контрольных заданий к темам и главам предмета |
| 5     | Экзамен                          | Испытание, задавание вопросов для определения степени познаний дисциплины обещающихся                                                                                                                                                                                                                                      | Вопросы к экзамену                                                    |

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет  
Кафедра «Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

**Темы для написания рефератов**  
по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

**Темы рефератов**

1. Ассортимент и классификация продукции общественного питания
2. Показатели качества, отражающие физиологическую значимость (функцию) продукции
3. Показатели качества, определяющие кулинарную готовность продукции
4. Структура продукции
5. Физико-химические показатели качества продукции
6. Показатели безопасности продукции
7. Роль воды в формировании качества продукции общественного питания
8. Роль белков в формировании качества продукции общественного питания
9. Роль жиров в технологии продукции общественного питания
10. Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания

Критерии оценки реферата:

«Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.

«Хорошо» – оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.

«Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.

«Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.

Составитель М.Н. Сярова Л.Н. Сярова

« 1 » 09 2023 г.



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет  
Кафедра «Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»  
**Темы для написания сообщений**  
по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

**Темы сообщений**

1. Соусы. Виды, характеристика
2. Кулинарная продукция из овощей, плодов и грибов. Виды, характеристика
3. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды, характеристика
4. Кулинарная продукция из гидробионтов. Виды, характеристика
5. Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов. Виды, характеристика
6. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Виды, характеристика
7. Кулинарная продукция из яиц и творога. Виды, характеристика.
8. Супы. Виды, характеристика
9. Холодные и горячие закуски. Виды, характеристика
10. Напитки. Виды, характеристика
11. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия. Виды, характеристика
12. Особенности технологии кулинарной продукции для детского и лечебного питания
13. Изделия и блюда из дрожжевого теста
14. Мучные изделия и блюда из бездрожжевого теста

Критерии оценки сообщения:

«Отлично» – оцениваются сообщения, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.

«Хорошо» – оцениваются сообщения, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.

«Удовлетворительно» – оцениваются сообщения, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.

«Неудовлетворительно» – оцениваются сообщения, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.

Составитель Л.Н. Сярова Л.Н. Сярова

« 1 » 09 2023 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра «Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

**Темы для собеседования**

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

по главам рабочей программы (темы лекций и вопросы самостоятельной работы, вопросы допуска лабораторным работам)

1. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания.
2. Технологические принципы производства продукции общественного питания.
3. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов
4. Технологический процесс кулинарной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов из них.
5. Технология супов, соусов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из мяса, рыбы, птицы; гарниров и кулинарных изделий.
6. Технология кулинарной продукции для детей и подростков, для лечебного питания, для профилактического питания, для питания спец. контингентов.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дает полные ответы на вопросы, в том числе с использованием не только учебника, но и других литературных источников;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он отвечает на все вопросы в полном объеме, допуская иногда некоторые неточности, но не по существу материала;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает достаточными знаниями, но допускаются при этом маловажные неточности, которые исправляет при дачи ему наводящих вопросов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает слабыми знаниями и нецелесообразно отвечает, допуская неточности по существу вопроса.

Составитель Л.Н. Сярова Л.Н. Сярова  
« 1 » 09 2013 г.



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»  
Аграрно-технологический факультет  
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
**Темы курсовых работ**  
дисциплины «Технология продукции общественного питания»

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                 |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| <b>Общая тема:</b> Разработка производственной программы деятельности различных (индивидуальная тема) предприятий общественного питания (Характеристика предприятия, расчет количества потребителей, составление меню, расчет необходимого количества сырья и материалов с учетом потерь при подготовке на расчетное количество посетителей, описание технологии изготовления блюд, показатели безопасности) |                                 |                          |
| <b>Индивидуальная тема (вид предприятия)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                 |                          |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Фамилия, имя, отчество студента | В общедоступных столовых |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Фамилия, имя, отчество студента | В кофе                   |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Фамилия, имя, отчество студента | В ресторане              |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Фамилия, имя, отчество студента | В столовой санатория     |
| 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Фамилия, имя, отчество студента | В закусочных             |

Для оценки курсовых проектов используется следующая схема

Студент получает оценку **«отлично»**, если в работе присутствуют все структурные элементы, вопросы раскрыты полно, расчеты выполнены верно, изложение материала логично, выводы аргументированы, использована актуальная литература, работа правильно оформлена.

Оценка **«хорошо»** ставится, если в работе есть 2-3 незначительные ошибки, изложенный материал не противоречит выводам, расчеты выполнены верно, в списке источников достаточное количество позиций, нет грубых ошибок в оформлении.

Работа оценивается **«удовлетворительно»**, если один из разделов раскрыт не полностью, присутствуют логические и фактические ошибки, плохо выполнена расчетная часть, в списке литературы много устаревших источников, допущены существенные ошибки в оформлении.

Оценку **«неудовлетворительно»** студент получит, если количество ошибок превышает допустимую норму, в работе отсутствуют выводы или не хватает других структурных элементов. Отсутствуют расчеты.

Составитель М.Л. Сярова Л.Н. Сярова

« 1 » 09 2023 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра «Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

**Вопросы для экзамена**

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

1. Классификация продукции общественного питания
2. Особенности организации производственного процесса
3. Основные понятия о структуре предприятий общественного питания
4. Требования к общим технологическим процессам
5. Показатели качества готовой продукции
6. Показатели безопасности готовой продукции
7. Виды воздействия на продукт
8. Характеристика основных технологических процессов по типу воздействия на продукт
9. Роль белков в формировании качества продукции общественного питания
10. Роль воды в формировании качества продукции общественного питания
11. Роль жиров в технологии продукции общественного питания
12. Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания
13. Особенности кулинарной подготовки овощей
14. Особенности кулинарной подготовки мяса
15. Особенности кулинарной подготовки рыбы
16. Особенности кулинарной подготовки мяса птицы
17. Механическая и тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий
18. Классификация блюд из круп. Пути формирования ассортимента
19. Блюда из круп, и на основе каш. Виды. Технология приготовления
20. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Виды. Технология приготовления
21. Супы. Виды. Особенности технологии приготовления
22. Соусы. Виды. Особенности технологии приготовления
23. Гарниры. Виды. Особенности технологии приготовления
24. Особенности приготовления блюд для различных диет

**Критерии оценки:**

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы заданий, подчеркивает при этом самое существенное; умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал

-оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал.

-оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

-оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не способен ответить на вопросы изучаемой темы

Составитель Л.Н. Сярова Л.Н. Сярова

« 1 » 09 2023 г



**Государственное образовательное учреждение**  
*«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»*  
**Аграрно-технологический факультет**

**Кафедра технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Итоговый тест к экзамену

**1. Вид банкета, когда все участники торжества сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд и напитков, а их подачу осуществляют официанты в обнос:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Индивидуальная форма обслуживания
2. Частичное обслуживание
3. Банкет с полным обслуживанием

**2. Какое мясо используется для супа харчо:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Свинина
2. Баранина
3. Говядина
4. Курятина

**3. Что из перечисленного не является бутербродом:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Сэндвичи
2. Канапе
3. Тарталетки

**4. Что означает термин «обвалка мяса»:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Обмывание мяса
2. Обсушивание мяса
3. Оттаивание мяса
4. Отделение мяса от костей

**5. Для приготовления каких сладких блюд не используют желатин:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Суфле
2. Желе
3. Самбук
4. Мусс

**6. Какое из этих слов то же, что и коврига:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Батон
2. Буханка
3. Каравай

**7. По способу приготовления бутерброды могут быть:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Сложные
2. Комбинированные
3. Слоистые
4. Одинарные
5. Закусочные
6. Закрытые

**8. По способу приготовления яйца могут быть:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Всмятку
2. «В мешочек»
3. Отбивные
4. Глазунья

**9. Яйца «в мешочек» варятся:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. 1 мин
2. 2 мин
3. 2,5 мин
4. 5 мин
5. 10 мин

**10. Загуститель для красных соусов:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Крахмал
2. Мука
3. Желатин
4. Вытяжка морских водорослей

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

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Польский
2. Майонез
3. Заправка салатная.

**12. Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Красных
2. Белых
3. Сметанных

**13. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Подбирают по цвету
2. Подбирают по вкусу и аромату
3. Подбирают с одинаковым сроком варки

**14. Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**



1. Холодной
2. Горячей
3. Теплой
4. Ледяной

**15. Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

- 1 Крахмал
2. Сахар
3. Аминокислота тирозин
4. Минеральные вещества

**16. Зачем свежую капусту кладут в соленую воду:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Для сохранения цвета
2. Для сохранения витаминов
3. Для удаления гусениц и улиток

**17. Условия снабжения, при которых сезонность в поступлении продуктов часто обуславливает необходимость замены одних продуктов другими:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Принцип взаимозаменяемости
2. Принцип безопасности
3. Принцип совместимости

**18. Производный соуса красного:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Томатный
2. Голландский
3. Луковый

**19. К сложной форме нарезки не относятся:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Бочоночки
2. Кубики
3. Чесночки
4. Шарики
5. Стружка
6. Груши

**20. Температура в третьей камере 3-х камерной мойки должна составлять:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. 80°C
2. 100°C
3. 70°C
4. 50°C