

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущей и промежуточной аттестации

по учебной дисциплине

«ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРИИ»

для направления подготовки 44.03.05 Педагогическое образование

профиль подготовки: «Технология и экономика»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Наименование дисциплины										
ПК-7 способность организовывать сотрудничество обучающихся, поддерживать их активность, инициативность и самостоятельность, развивать творческие способности										
Б1.Б.7 Педагогика		+	+	+						
Б1.Б.13 Методика обучения и воспитания (технология)						+	+	+		
Б1.Б.14 Методика обучения и воспитания (экономика)							+	+	+	
Б1.В.ОД.12.3 Теория и практика творчества									+	+
Б1.В.ОД.12.5 Технологический практикум по швейному делу/Практикум по технологии конструкционных материалов									+	
Б1.В.ОД.12.6 Технологии кулинарии/Введение в технологии производства			+	+						
Б1.В.ОД.13.3 Маркетинг								+		
Б1.В.ОД.13.7 Основы предпринимательской деятельности						+				
Б1.В.ОД.14.1 Проектная деятельность в образовании								+		
Б1.В.ДВ.1.1 Батик			+							
Б1.В.ДВ.9.1 Машинная вышивка					+					
Б1.В.ДВ.10.1 Прикладное народное творчество					+					
Б1.В.ДВ.11.1 Формообразование в одежде						+				
Б1.В.ДВ.11.2 Бионанотехнологии						+				
Б1.В.ДВ.13.1 Основы создания стиля человека							+			
Б1.В.ДВ.14.1 Фото-видеосъемка и режиссура							+			
Б1.В.ДВ.15.1 Конструирование и моделирование одежды								+		
Б1.В.ДВ.15.2 Имиджмейкинг								+		
Б1.В.ДВ.16.1 Технологии создания аксессуаров								+		
Б1.В.ДВ.18.1 САПР одежды									+	
Б1.В.ДВ.19.1 Скрапбукинг									+	
Б1.В.ДВ.21.1 Макетирование в одежде									+	
Б1.В.ДВ.23.1 Организация рекламной деятельности										+
Б1.В.ДВ.23.2 Компьютерное конструирование и моделирование одежды										+
Б1.В.ДВ.24.2 Развитие творческого мышления										+
Б1.В.ДВ.27.2 Выставочный сервис										+
Б2.П2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности						+				
Б2.Пд Преддипломная практика										+
Б3.ГЭ Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена										+
Этапы формирования компетенций										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК-8 способность проектировать образовательные программы										
Б1.Б.13 Методика обучения и воспитания (технология)						+	+	+		
Б1.Б.14 Методика обучения и воспитания (экономика)							+	+	+	
Б1.В.ОД.4 Основы экономической теории		+								
Б1.В.ОД.10 Основы научных исследований в технологическом и экономическом образовании							+			
Б1.В.ОД.11.1 Графика в технологической подготовке школьников				+	+	+				
Б1.В.ОД.11.2 Мировая экономика					+					
Б1.В.ОД.12.1 Электротехника					+					
Б1.В.ОД.12.2 Прикладная механика и машиноведение					+	+				
Б1.В.ОД.12.5 Технологический практикум по швейному									+	

делу/Практикум по технологии конструкционных материалов										
Б1.В.ОД.12.6 Технологии кулинарии/Введение в технологии производства			+	+						
Б1.В.ОД.13.3 Маркетинг								+		
Б1.В.ОД.13.4 Организация функционирования и развития предприятия							+			
Б1.В.ОД.14.3 Учебное проектирование электронных систем. Робототехника						+				
Б1.В.ДВ.1.1 Батик			+							
Б1.В.ДВ.2.1 История моды				+						
Б1.В.ДВ.2.2 Нанотехнологии и наноматериалы				+						
Б1.В.ДВ.3.1 История экономики России				+						
Б1.В.ДВ.3.2 Экономическая география				+						
Б1.В.ДВ.4.2 Технология конструкционных материалов				+						
Б1.В.ДВ.8.1 Экономика и организация производства						+				
Б1.В.ДВ.8.2 Экономика предприятия						+				
Б1.В.ДВ.9.1 Машинная вышивка						+				
Б1.В.ДВ.9.2 Практикум по деревообработке						+				
Б1.В.ДВ.10.2 Практикум по металлообработке						+				
Б1.В.ДВ.12.1 Эволюция управленческой мысли							+			
Б1.В.ДВ.12.2 История управления							+			
Б1.В.ДВ.13.1 Основы создания стиля человека								+		
Б1.В.ДВ.13.2 Теория механизмов и машин								+		
Б1.В.ДВ.14.2 Теплотехника								+		
Б1.В.ДВ.16.1 Технологии создания аксессуаров									+	
Б1.В.ДВ.16.2 Основы проектирования деталей машин									+	
Б1.В.ДВ.17.1 Индикативное планирование в системе управления									+	
Б1.В.ДВ.17.2 Сметное дело									+	
Б1.В.ДВ.18.2 Организация современного производства										+
Б1.В.ДВ.19.2 Обработка конструкционных материалов										+
Б1.В.ДВ.20.2 Гидравлические машины										+
Б1.В.ДВ.21.1 Макетирование в одежде										+
Б1.В.ДВ.21.2 Государственное муниципальное управление										+
Б1.В.ДВ.25.1 Организация инновационной деятельности предприятия										+
Б1.В.ДВ.25.2 Организация производственной деятельности предприятия										+
Б1.В.ДВ.26.2 Организация работы офиса										+
Б1.В.ДВ.27.1 Финансы и кредит										+
Б1.В.ДВ.27.2 Выставочный сервис										+
Б1.В.ДВ.28.1 Роль демографии в экономическом развитии территорий										+
Б1.В.ДВ.28.2 Технология составления меню										+
Б2.П.3 Педагогическая практика								+		+
Б3.ВКР Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты работа										+
Этапы формирования компетенций	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Контроль качества освоения дисциплины включает в себя текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся проводятся в целях установления соответствия достижений обучающихся поэтапным требованиям образовательной программы к результатам обучения и формирования компетенций.

<i>Индекс</i>	<i>Компетенция</i>	<i>Компоненты</i>
ПК-7	Способность организовать сотрудничество обучающихся, поддерживать их активность, инициативность и самостоятельность, развивать творческие способности	1) организует сотрудничество обучающихся
		2) поддерживает активность инициативность и самостоятельность обучающихся
		3) развивает творческие способности обучающихся
ПК-8	Способность проектировать образовательные программы	1) умеет проектировать образовательные программы

2.1. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования (промежуточная аттестация)

Компетенции	Показатели	Критерии в соответствии с уровнем освоения ОП			Оценочное средство (промежуточная аттестация)
		пороговый (удовлетворительно) 55-69 баллов	стандартный (хорошо) 70-84 балла	эталонный (отлично) 85-100 баллов	
ПК-7	Знать	базовые термины в научной области знаний	терминологическую систему научной области	актуальные проблемы в научной области, выходящие за рамки учебной информации	<i>Теоретические вопросы, практические задания</i>
	Уметь	репродуцировать имеющуюся научную информацию;	устанавливать междисциплинарные связи	критически оценивать и интерпретировать научную информацию с различных точек зрения, выделять в ней главное, структурировать, представлять в доступном для других виде	
	Владеть	пониманием основных понятий, принципов, закономерностей и концепций современной науки	использовать возможности информационных технологий для решения исследовательских задач, самообразования	нести ответственность за результаты своих действий и качество выполненных заданий	
ПК-8	Знать	основные методы и средства получения, хранения и переработки научной информации	специфику исследовательской и научной компонентов культуры, междисциплинарные основы научной области	фундаментальные концепции науки, необходимые для проведения исследований в профессиональной области	<i>Теоретические вопросы, практические задания</i>
	Уметь	оценивать собственные образовательные достижения и проблемы, определять потребности в дальнейшем образовании	самостоятельно получать и расширять научные знания, пользоваться различными источниками информации	выполнять проекты и презентовать результаты проектной деятельности	
	Владеть	работа в команде, выполнение проектной деятельности	проведение научного исследования, проектной работы	руководство проектной и исследовательской деятельностью, принятие нестандартных решений профессиональных задач	

2.2. Критерии и шкалы оценивания результатов обучения при проведении текущего контроля успеваемости

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества формирования компетенций, стимулирования учебной работы обучаемых и совершенствования методики освоения новых знаний. Он обеспечивается проведением семинаров, оцениванием контрольных заданий, проверкой конспектов лекций, выполнением индивидуальных и

творческих заданий, периодическим опросом обучающихся на занятиях. Контролируемые разделы (темы) дисциплины, компетенции и оценочные средства представлены в таблице.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
3 семестр			
1	1. Питание человека в современном обществе	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	2. Химический состав сырья	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	3. Консервирование	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	4. Органолептический анализ	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	5. Оформление блюд и сервировка стола	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	6. Химический состав пищевых продуктов	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	7. Овощи	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	8. Грибы	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
2	9. Рыба	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	10. Мясо и мясные продукты	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	11. Крупы	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	12. Макароны изделия	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	13. Яичные продукты	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	14. Молоко и молочные продукты	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме

			- Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	15. Мука	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	16. Свежие плоды	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	17. Напитки	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
4 семестр			
3	18. Тепловая обработка пищевых продуктов	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	19. Приготовление первых блюд	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	20. Приготовление соусов	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	21. Приготовление блюд их овощей и грибов	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	22. Приготовление холодных блюд и закусок	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	23. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	24. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
4	25. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, птицы.	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	26. Приготовление блюд из яиц и молочных продуктов	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	27. Приготовление мучных кондитерских и кулинарных изделий	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	28. Приготовление сладких блюд	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	29. Приготовление напитков	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания

			- Презентации по теме
	30. Приготовление блюд и кулинарных изделий для детей и подростков	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	31. Приготовление блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме
	32. Православная обрядовая кухня	ПК-7, ПК-8	- Проведение терминологической работы по теме - Индивидуальные творческие задания - Презентации по теме

Критерии и шкала оценивания терминологической работы по теме

Количество терминов и объем их описаний соответствуют заданию	2 балл
Используемая литература включает как классические, так и современные издания	1 балл
Содержание подкреплено необходимыми комментариями, примерами и поясняющими цитатами	2 балл
Максимальный балл	5 баллов

Критерии и шкала оценивания выступления

Понимание проблемы, стремление разъяснить ее суть с научных позиций	2 балла
Умение интересно подать материал, наличие личностного отношения к нему	2 балла
Грамотность и логичность изложения материала	1 балл
Общее восприятие презентации, эмоциональность, убедительность	1 балл
Максимальный балл	6 баллов

Критерии и шкала оценивания индивидуальных творческих заданий

Оценка	Критерий оценки
«зачтено»	Обучающийся правильно выполнил индивидуальное творческое задание. Показал отличные владения навыками применения полученных знаний и умений при решении профессиональных задач в рамках усвоенного учебного материала.
«не зачтено»	При выполнении индивидуального творческого задания студент продемонстрировал недостаточный уровень владения умениями и навыками при решении профессиональных задач в рамках усвоенного учебного материала. Допущено множество неточностей.

Критерии и шкала оценивания работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации

Умение проводить смысловую группировку текста, выделять основополагающие идеи	2 балла
Умение создавать на основе выделенной в тексте информации схемы, таблицы, конспекты	2 балла
Умение высказывать оценочные суждения, свою точку зрения о прочитанном в тексте	1 балл
Максимальный балл	5 баллов

Критерии оценивания презентаций

Оценка	Название критерия	Оцениваемые параметры
«зачтено»	Тема презентации	Соответствие темы программе учебного предмета, раздела
	Дидактические и методические цели и	Соответствие целей поставленной теме Достижение поставленных целей и задач

задачи презентации	
Выделение основных идей презентации	Соответствие целям и задачам Содержание умозаключений Вызывают ли интерес у аудитории Количество (рекомендуется для запоминания аудиторией не более 4-5)
Содержание	Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания
Подбор информации для создания проекта – презентации	Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Экспертные оценки Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д.
Подача материала проекта – презентации	Хронология Приоритет Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение»
Логика и переходы во время проекта – презентации	От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой От одного слайда к другому Гиперссылки
Заключение	Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Подведение итогов Короткое и запоминающееся высказывание в конце
Дизайн презентации	Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации
Техническая часть	Грамматика Подходящий словарь Наличие ошибок правописания и опечаток
«не зачтено»	Выполнение менее 60% оцениваемых параметров

2.3. Критерии и шкалы оценивания результатов обучения при проведении промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация предназначена для определения уровня освоения всего объема учебной дисциплины. Для оценивания результатов обучения при проведении промежуточной аттестации используется в 3 семестре двухбалльная шкала «зачтено», «не зачтено»; в 4 семестре – четырех балльная шкала: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно».

Основные виды систем оценивания

Европейская	100-балльная	4-балльная	2-балльная
A	94-100	отлично	зачтено
A-	90-94		
B+	85-89		
B	80-84	хорошо	
B-	75-79		
C+	70-74		
C	65-69	удовлетворительно	
C-	60-64		
D	55-59		
F	50-54	неудовлетворительно	не зачтено

Двухбалльная шкала

Шкала оценивания	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
«зачтено»	Обучающийся правильно ответил на теоретические вопросы. Показал отличные знания в рамках учебного материала. Правильно выполнил практические задания. Ответил на все дополнительные вопросы	Эталонный
	Обучающийся с небольшими неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал хорошие знания в рамках учебного материала. С небольшими неточностями выполнил практические задания. Ответил на большинство дополнительных вопросов	Стандартный
	Обучающийся с существенными неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала. С существенными неточностями выполнил практические задания. Допустил много неточностей при ответе на дополнительные вопросы	Пороговый
«не зачтено»	Обучающийся при ответе на теоретические вопросы и при выполнении практических заданий продемонстрировал недостаточный уровень знаний и умений. При ответах на дополнительные вопросы было допущено множество неправильных ответов	Компетенции не сформированы

Четырех балльная шкала

Шкала оценивания	Критерии	Уровень освоения компетенций
Отлично	наличие глубоких и исчерпывающих знаний в объеме пройденного программного материала, правильные и уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, знание дополнительно рекомендованной литературы	Эталонный
Хорошо	наличие твердых и достаточно полных знаний программного материала, незначительные ошибки при освещении заданных вопросов, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала	Стандартный
Удовлетворительно	наличие твердых знаний пройденного материала, изложение ответов с ошибками, уверенно исправляемыми после дополнительных вопросов, необходимость наводящих вопросов, правильные действия по применению знаний на практике	Пороговый
Неудовлетворительно	наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять	Компетенции не сформированы

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости

Основные темы текущего контроля по дисциплине «Технологии кулинарии».

Перечень рефератов по дисциплине:

1. Технология приготовления костного, мясо-костного, рыбного бульона, бульона из птицы и грибного отвара. Требования к хранению и качеству Блюдо бульон костный концентрированный.
2. Технология приготовления заправочного супа. Требования к хранению и качеству Блюдо – щи из свежей капусты.
3. Технология приготовления заправочного супа. Требования к хранению и качеству Блюдо – борщ украинский.
4. Технология приготовления заправочного супа. Требования к хранению и качеству Блюдо – рассольник.
5. Технология приготовления заправочного супа. Требования к хранению и качеству Блюдо – солянка домашняя.
6. Технология приготовления заправочного супа. Требования к хранению и качеству Блюдо – картофельный суп.
7. Технология приготовления заправочного супа. Требования к хранению и качеству Блюдо – суп с домашней лапшой.
8. Технология приготовления заправочного супа. Требования к хранению и качеству Блюдо – молочный суп.
9. Технология приготовления холодных супов. Требования к хранению и качеству Блюдо – окрошка.
10. Технология приготовления соусов. Требования к качеству и сроки хранения. Блюдо белый – соус.
11. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров. Блюдо – картофельное пюре.
12. Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Требования к хранению и качеству. Блюдо – морковь с зеленым горошком.
13. Технология приготовления блюд из тешенных овощей. Требования к хранению и качеству. Блюдо – капуста тушеная.
14. Технология приготовления блюд и гарниры из жаренных овощей. Требования к хранению и качеству. Блюдо – картофель жареный.
15. Технология приготовления блюд из запеченных овощей. Требования к хранению и качеству. Блюдо – запеканка картофельная.
16. Технология приготовления фаршированных овощей. Требования к хранению и качеству. Блюдо – голубцы овощные.
17. Технология приготовления блюд из грибов. Требования к хранению и качеству. Блюдо – грибы, тушеные с картофелем.
18. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к хранению и качеству. Блюдо – лапша со шпинатом и цветной капустой под сырным соусом.
19. Технология приготовления блюд из рыбы. Требования к хранению и качеству. Блюдо – жареная камбала.
20. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд. Блюдо – котлеты натуральные паровые.

21. Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд. Блюдо – котлеты натуральные.
22. Технология приготовления блюд из тушеного мяса и субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд. Блюдо – рагу.
23. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Требования к качеству мясных блюд. Блюдо – котлеты натуральные, запеченные в соусе.
24. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы. Требования к качеству блюд из птицы. Блюдо – котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами.
25. Технология приготовления блюд из жареной птицы. Требования к качеству блюд из птицы. Блюдо – жареная курица.
26. Технология приготовления блюд из тушеной птицы. Требования к качеству блюд из птицы. Блюдо – рагу из птицы.
27. Технология приготовления блюд из яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Блюдо – омлет натуральный жареный.
28. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству блюд их творога. Блюдо – вареники ленивые.
29. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Блюдо – открытые и закрытые бутерброды.
30. Технология приготовления салатов и винегретов. Требования к качеству холодных блюд. Блюдо – мясной салат.
31. Технология приготовления закусок из овощей и грибов. Блюдо – перец, фаршированный овощами.
32. Технология приготовления закуски из яиц. Требования к качеству закусок. Блюдо – яйца фаршированные.
33. Технология приготовления холодных сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд. Блюдо – желе лимонное.
34. Технология приготовления горячих сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд. Блюдо – шарлотка с яблоками.
35. Технология приготовления напитков. Требования к качеству. Блюдо – какао с мороженым.
36. Технология приготовления блюд и изделий из муки: дрожжевое тесто. Требование к качеству. Блюдо – блины из дрожжевого теста.
37. Технология приготовления блюд и изделий из муки: пресное тесто. Требование к качеству. Блюдо – домашняя лапша.
38. Технология приготовления блюд и изделий из муки: песочное и сдобное тесто. Требование к качеству. Блюдо – печенье песочное.
39. Технология приготовления блюд и изделий из муки: белково-воздушное тесто. Требование к качеству. Блюдо – пирожное «Бизе».
40. Технология приготовления блюд и изделий из муки: заварное тесто. Требование к качеству. Блюдо – заварное пирожное.

3.2. Оценочные средства промежуточной аттестации

Теоретические вопросы по дисциплине

1. Основы рационального питания.
2. Питание и жизнедеятельность организма.
3. Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, технологическом процессе.
4. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания, предприятия общественного питания.
5. Химический состав и качество сырья.

6. Содержание воды, минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов и прочих веществ в пищевых продуктах.
7. Классификация, свойства веществ.
8. Консервирование пищевых продуктов.
9. Методы консервирования.
10. Характеристика физических, физико-химических, химических и биохимических способов консервирования.
11. Тара и инвентарь для консервирования.
12. Технология приготовления консервов, требования к качеству.
13. Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них.
14. Понятие об органолептическом анализе пищевых продуктов и блюд из них.
15. Оценка качества пищевых продуктов с помощью органов чувств.
16. Порядок дегустации блюд.
17. Оформление блюд.
18. Правила сервировки стола.
19. Способы и варианты оформления блюд.
20. Инструменты и приспособления.
21. Оформление первых, вторых блюд, закусок.
22. Украшение из овощей, технология изготовления.
23. Сервировка стола.
24. Ассортимент столовой посуды и столовых приборов, правила использования.
25. Порядок сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.
26. Меню.
27. Способы складывания салфеток для сервировки стола.
28. Культура поведения за столом.
29. Химический состав и качество пищевых продуктов.
30. Понятие о пищевой ценности продуктов питания.
31. Характеристика сырья.
32. Первичная обработка, приготовление полуфабрикатов.
33. Овощи, характеристика сырья.
34. Классификация овощей.
35. Химический состав, кулинарное использование.
36. Технологический процесс первичной обработки овощей.
37. Продукты переработки овощей, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование.
38. Грибы, характеристика сырья.
39. Химический состав, кулинарное использование.
40. Классификация по образу питания и строению шляпки.
41. Технологический процесс первичной обработки грибов.
42. Продукты переработки грибов, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование.
43. Рыба и нерыбные морепродукты.
44. Химический состав и пищевая ценность продуктов моря.
45. Характеристика рыбы, показатели качества, кулинарное использование.
46. Технологический процесс первичной обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов.
47. Ассортимент полуфабрикатов.
48. Характеристика нерыбных морепродуктов, химический состав, пищевая ценность, использование в кулинарии.
49. Технологический процесс первичной обработки нерыбных морепродуктов.
50. Характеристика продуктов переработки рыбы.

51. Рыбные консервы и пресервы, основной ассортимент, пищевая ценность, кулинарное использование, требования к качеству и хранению.
52. Мясо и мясные продукты.
53. Химический состав и пищевая ценность мяса.
54. Характеристика сырья.
55. Мясные субпродукты, пищевая ценность, характеристика, кулинарное использование.
56. Мясо птицы, характеристика сырья.
57. Технологический процесс первичной обработки мяса и мясных продуктов.
58. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для варки, жаренья, тушения, ассортимент, требования к качеству.
59. Продукты переработки мяса.
60. Колбасные изделия, классификация, основной ассортимент.
61. Мясные консервы, основной ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству.
62. Крупы, классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование.
63. Технологический процесс первичной обработки.
64. Макароны изделия, классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование.
65. Технологический процесс первичной обработки макаронных изделий
66. Яичные продукты.
67. Химический состав и пищевая ценность, классификация сырья (яйца, яичный порошок, меланж), качественные показатели, первичная обработка.
68. Молоко и молочные продукты.
69. Пищевая ценность молока, химический состав.
70. Классификация и характеристика молочных продуктов, кулинарное использование.
71. Продукты переработки молока, молочные консервы, основной ассортимент, качественные показатели, кулинарное использование.
72. Мука, разрыхлители теста.
73. Сорта муки, характеристика, качественные показатели.
74. Разрыхлители теста, характеристика биохимических и химических разрыхлителей.
75. Свежие плоды, химический состав пищевая ценность, классификация и характеристика сырья, кулинарное использование.
76. Продукты переработки плодов, плодовые консервы, основной ассортимент, качественные показатели, использование в кулинарии.
77. Желирующие вещества, характеристика, качественные показатели.
78. Чай, кофе, какао, напитки, химический состав, характеристика сырья, качественные показатели, кулинарное использование.

Перечень практических заданий по дисциплине:

1. Консервирование пищевых продуктов.
2. Оценка качества пищевых продуктов с помощью органов чувств.
3. Оформление блюд. Правила сервировки стола. Сервировка стола. Порядок сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.
4. Овощи, характеристика сырья.
5. Грибы, характеристика сырья.
6. Рыба и нерыбные морепродукты.
7. Мясо и мясные продукты.
8. Мясо птицы, характеристика сырья.

9. Крупы, классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование.
10. Макароны изделия, классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование
11. Яичные продукты.
12. Молоко и молочные продукты.
13. Мука, разрыхлители теста.
14. Чай, кофе, какао, напитки, химический состав, характеристика сырья, качественные показатели, кулинарное использование.
15. Изделия из теста. Виды теста. Характеристика сырья, используемого для приготовления теста.

Вопросы для самоконтроля:

1. Предмет «Технологии кулинарии». Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, технологическом процессе.
2. Характеристика предприятий общественного питания.
3. Химический состав пищевых продуктов. Вода, минеральные вещества, характеристика.
4. Белки, характеристика.
5. Жиры, характеристика.
6. Углеводы, характеристика.
7. Группа жирорастворимых витаминов, характеристика.
8. Группа водорастворимых витаминов, характеристика.
9. Органические кислоты, дубильные вещества, эфирные масла, алкалоиды, гликозиды, красящие вещества, фитонциды, характеристика.
10. Классификация и характеристика способов консервирования пищевых продуктов, требования к качеству консервированных продуктов.
11. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов.
12. Классификация овощей, характеристика.
13. Технологический процесс первичной обработки овощей.
14. Технология приготовления блюд из овощей, требования к качеству блюд.
15. Характеристика сырья – грибы.
16. Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству блюд.
17. Характеристика сырья – рыбы.
18. Технологический процесс первичной обработки рыбы.
19. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной массы, характеристика.
20. Технология приготовления блюд из рыбы, требования к качеству блюд.
21. Характеристика сырья – нерыбные морепродукты.
22. Технологический процесс первичной обработки нерыбных морепродуктов.
23. Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов, требования к качеству блюд.
24. Характеристика сырья – мяса.
25. Технологический процесс первичной обработки мяса.
26. Ассортимент полуфабрикатов из мяса для варки, жарения, тушения; характеристика, требования к качеству полуфабрикатов.
27. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, требования к качеству блюд.
28. Характеристика сырья – птицы.
29. Технологический процесс первичной обработки птицы.
30. Технология приготовления блюд из птицы, требования к качеству блюд.

31. Характеристика сырья – крупы.
32. Технологический процесс первичной обработки круп.
33. Технология приготовления блюд из круп, изделий из каш, требования к качеству блюд.
34. Характеристика сырья – макаронные изделия, первичная обработка.
35. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, требования к качеству блюд.
36. Классификация соусов.
37. Технология приготовления соусов, требования к качеству.
38. Характеристика сырья – молочные продукты.
39. Технология приготовления блюд из молочных продуктов, требования к качеству блюд.
40. Характеристика сырья – яичные продукты, первичная обработка.
41. Технология приготовления блюд из яичных продуктов, требования к качеству блюд.
42. Изделия из теста. Виды теста. Характеристика сырья, используемого для приготовления теста.
43. Способы разрыхления теста. Характеристика разрыхлителей.
44. Дрожжевое тесто, технология приготовления теста и изделий из него, требования к качеству теста и изделий.
45. Бездрожжевое тесто (жидкое, густое), технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
46. Бисквитное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
47. Слоеное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
48. Песочное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
49. Заварное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
50. Способы оформления кондитерских изделий.
51. Характеристика сырья – свежие плоды.
52. Технологический процесс первичной обработки свежих плодов.
53. Характеристика желирующих веществ.
54. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
55. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
56. Классификация напитков.
57. Технология приготовления горячих напитков, ассортимент, требования к качеству напитков.
58. Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, требования к качеству напитков.
59. Органолептический анализ пищевых продуктов.
60. Правила сервировки стола, этикет.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1. Описание процедур проведения текущего контроля успеваемости студентов

В таблице представлено описание процедур проведения контрольно-оценочных мероприятий текущего контроля успеваемости студентов, в соответствии с рабочей программой дисциплины, и процедур оценивания результатов обучения с помощью спланированных оценочных средств.

Наименование оценочного средства	Описания процедуры проведения контрольно-оценочного мероприятия и процедуры оценивания результатов обучения
Индивидуальное творческое задание	Индивидуальные творческие задания выдаются на практических занятиях, предшествующих изучению предлагаемой темы. Индивидуальные задания должны быть выполнены в установленный преподавателем срок и в соответствии с требованиями к оформлению (текстовой и графической частей). Выполненные задания в назначенный срок сдаются на проверку
Доклад	Защита докладов предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводится во время практических занятий. Преподаватель на практическом занятии, предшествующем занятию проведения контроля, доводит до обучающихся: тему докладов и требования, предъявляемые к их выполнению и защите
Поисковая работа в Интернет	Студенты самостоятельно находят и обрабатывают необходимый материал по заданной теме, готовят презентации и представляют для обсуждения в группе, при проведении успешными студентами исследований по какой-либо проблеме с целью презентации результатов исследований на ежегодных внутривузовских студенческих научно-практических конференциях.

4.2. Описание процедур проведения промежуточной аттестации Зачет

При определении уровня достижений обучающихся на зачете учитывается:

- знание программного материала и структуры дисциплины;
- знания, необходимые для решения типовых задач, умение выполнять предусмотренные программой задания;
- владение методологией дисциплины, умение применять теоретические знания при решении задач, обосновывать свои действия.

Проведение промежуточной аттестации в форме зачета позволяет сформировать среднюю оценку по дисциплине по результатам текущего контроля. Так как оценочные средства, используемые при текущем контроле, позволяют оценить знания, умения и владения навыками/опытом деятельности обучающихся при освоении дисциплины. Для чего преподаватель находит среднюю оценку уровня сформированности компетенций у обучающегося, как сумму всех полученных оценок деленную на число этих оценок.

Средняя оценка уровня сформированности компетенций по результатам текущего контроля	Оценка
Оценка не менее 3,0 и нет ни одной неудовлетворительной оценки по текущему контролю	«зачтено»
Оценка менее 3,0 или получена хотя бы одна неудовлетворительная оценка по текущему контролю	«не зачтено»

Если оценка уровня сформированности компетенций обучающегося не соответствует критериям получения зачета, то обучающийся сдает зачет. Зачет проводится в форме собеседования по перечню теоретических вопросов и решения типовых контрольных заданий. Перечень теоретических вопросов и типовых контрольных заданий обучающиеся получают в начале семестра.

Экзамен

При определении уровня достижений обучающихся на экзамене обращается особое внимание на следующее:

- дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос;
- показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи;
- знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной дисциплины и междисциплинарных связей;
- ответ формулируется в терминах дисциплины, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию обучающегося;
- теоретические постулаты подтверждаются примерами из практики.