Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

дисциплины Б1.В.15 «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Программа подготовки прикладной бакалавриат

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индикатора достижения компетенций	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ПК-2.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины	2
2			Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	4
3			Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины	20
4			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	2

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-2	Способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания	ПК-2.2 Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья; Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов.

2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

2.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, шкалы оценивания

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Знать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-2)	Фрагментарные знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья / Отсутствие знаний	Неполные знания особенностей технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания особенностей технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные и систематические знания особенностей технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья (ПК-2)	Фрагментарное умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья	Успешное и систематическое умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья
Владеть навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов (ПК-2)	Фрагментарное применение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования мероприятий по совершенствованию технологических процессов	Успешное и систематическое применение навыков использования мероприятий по совершенствованию технологических процессов

2.2 Описание шкалы оценивания освоения дисциплины в форме экзамена

Освоение дисциплины оценивается в форме экзамена 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

2.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме экзамена

Оценка	Критерии
Отлично	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Хорошо	ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки для решения типовых задач дисциплины, может выполнять поиск и использование новой информации для выполнения новых профессиональных действий на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций
Удовлетворительно	ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки
Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

3 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Примерные темы рефератов

***К Разделу 1 «*История развития кулинарии»**

1. История развития кулинарии в России
2. Состояние и прогнозы развития общественного питания в современных условиях
3. Принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность
4. Основные направления в развитии общественного питания
5. Модель организации технологических процессов на кулинарных предприятиях заготовочных и дозаготовочных

К *Разделу 3* «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов»

1. Правила формирования или порционирования полуфабрикатов из мяса птицы
2. Технологический процесс разделки рыбы с костным скелетом
3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сырых овощей
4. Требования к качеству мясных полуфабрикатов
5. Технология обработки свежих и консервированных грибов

К *Разделу 4* «Технология приготовления кулинарных изделий»

1. Изделия рубленые из соленой рыбы
2. Характеристика жареных кулинарных изделий из говядины
3. Технология приготовления мясных фаршированных кулинарных изделий
4. Характеристика вареных кулинарных изделий из мяса птицы
5. Технология приготовления кулинарных изделий из рубленных полуфабрикатов

3.2 Список экзаменационных вопросов

1. 1. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов
2. Технологические процессы производства продуктов
3. Способы совершенствования технологических процессов производства мясных полуфабрикатов
4. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства полуфабрикатов из овощей
5. Повара каких разрядов выполняют операции по приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей
6. Тепловая обработка продуктов
7. Технология разделки говяжьих полутуш, четвертин
8. Технология разделки туш свинины
9. Общие требования к качеству полуфабрикатов
10. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей
11. Полуфабрикаты из рубленного говяжьего мяса
12. Химические, биохимические способы обработки продуктов
13. Условия, режимы и сроки хранения мясных полуфабрикатов
14. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне
15. Технология обработки свежих и консервированных грибов
16. Технология приготовления вареных кулинарных изделий из мяса

17. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи
18. Технология приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, батонами, порционными кусками)
19. Технология приготовления, ассортимент кулинарных изделий из нерыбного водного сырья
20. Обработка субпродуктов, их кулинарное использование
21. Кулинарные изделия, понятие, классификация.
22. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы
23. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковых.
24. Технология приготовления овощных салатов

3.3 Образец экзаменационного билета

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль «Технология продуктов общественного питания»
Дисциплина «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»

Утверждено
на заседании
кафедры
ТиСМ АПК
Протокол № ..
от ……. 2021 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов.
2. Технология обработки свежих и консервированных грибов.
3. Общие требования к качеству полуфабрикатов.

Зав. кафедрой _____ Экзаменатор _____ Глобин А.Н.
(подпись) (подпись) (Ф.И.О.)

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-01-20 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2020. – 8 с.

3. Рабочая программа дисциплины Б1.В.15 «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий» / разраб. Т.Н. Толстоухова. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2024. – 28 с.