

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б2.О.03(ПД)ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ
ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника магистр

1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	Знать: решения проблемных ситуаций и задач Уметь: анализировать и находить информацию в сложных ситуациях Владеть: навыками анализа и методиками решений в проблемных ситуациях	Устный опрос
	УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: варианты решения проблемных ситуаций Уметь: оценивать достоинства и недостатки различных вариантов решения Владеть: методикой решения проблемных ситуаций	Устный опрос
	УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Знать: логичное построение и оценку различных мнений и интерпретаций Уметь: формировать собственное суждение Владеть: логичными и аргументированными суждениями и оценками	Устный опрос
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.	Знать: Принципы и методы декомпозиции задач, действующие правовые нормы. Уметь: Определять круг задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих	Устный опрос

		правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. Владеть: Практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: Принципы и методы анализа имеющихся ресурсов и ограничений. Уметь: Выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. Владеть: Практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	Устный опрос
	УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Знать: показатели влияющие на качество и скорость выполнения проектов Уметь: решать конкретные задачи, поставленные в рамках разработки проекта Владеть: методическим аппаратом решения конкретных задач деятельности с учетом выделенного времени.	
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых	ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических	Знать: современные методы разработки в области технологий и влияние их на качество Уметь: определять и оценивать последствия применений	Устный опрос

технологических решений	решений на качество	современных технологий Владеть: современными методами технологических определения качества продукции	
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.	Знать: современные разработки в области технологии производства продуктов питания Уметь: оценивать и определять эффективность принятых решений Владеть: методикой оценки эффективности полученных результатов	Устный опрос
	ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством	Знать: риски связанные с новыми технологическими решениями Уметь: определять влияние новых технологических решений на качество Владеть: методикой оценки качества продукции	Устный опрос
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции питания	Знать: новые технологии продуктов питания Уметь: обосновывать применение моделирования в производстве продуктов питания Владеть: методами моделирования продуктов питания	Устный опрос
	ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания	Знать: основные принципы проектирования технологических процессов Уметь:проектировать технологический процесс в производстве продуктов питания Владеть:технологиями проектирования на производстве	Устный опрос

<p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания</p>	<p>Знать: моделирование и другие пути решения задач при производстве продуктов питания Уметь: оценивать эффективность использования моделирования Владеть: иными способами решения задач при производстве продуктов питания</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>ОПК-5.1 Использует научные знания для решения организационно-технологических задач</p>	<p>Знать: теорию и практику производства основных продуктов питания Уметь: решать организационные технологические задачи Владеть: методикой решения производственных задач на научной основе</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>Знать: методику проведения исследований в области технологии и организации Уметь: применять результаты исследований для решения организационно-технологических задач Владеть: навыками исследовательской деятельности для решения технологических задач</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>ОПК-5.3 Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач</p>	<p>Знать: современные знания в области технологий и организация производства продуктов питания Уметь: реализовывать современные знания для решения задач в области продуктов питания Владеть: практическими навыками при решении задач на производстве</p>	<p>Устный опрос</p>

ПК-1 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК-1 .1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знать: достижения техники и технологии в производстве продуктов питания Уметь: применять новейшие достижения в своей научно-исследовательской деятельности Владеть: методикой проведения научно-исследовательской деятельности	Устный опрос
ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК-4 .1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать: различные виды нестандартных ситуаций на производстве Уметь: нести социальную и этическую ответственность за принятие решений Владеть: вариантами решениями в нестандартных ситуациях на производстве	Устный опрос

2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

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

Таблица 2.1 - УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите основные задачи рациональной организации труда 2. Что такое нормирование на предприятиях общественного питания. Его сущность, задачи 3. Опишите каково назначение заготовочных цехов 4. Расскажите о назначении овощного цеха. 5. Укажите назначение доготовочных цехов 6. Как организуется труд работников доготовочных цехов 7. Какие дополнительные технологические линии

	<p>устанавливаются в кулинарном цехе</p> <p>8. Охарактеризуйте материально-техническую и информационную базу обслуживания</p> <p>9. Опишите информационные технологии в расчете с потребителями. Правила. Виды. Формы</p> <p>10. Какие современные способы обработки продуктов выделены в сфере ресторанного бизнеса</p> <p>11. Из каких стадий состоит процесс разработки и выхода на рынок новой продукции в сфере ресторанного бизнеса</p> <p>12. Какую информацию содержат технологические карты и в чем заключается их значение для коммерческой деятельности предприятий питания</p> <p>13. Какие этапы объединяет комплекс мероприятий по формированию спроса в сфере ресторанного бизнеса</p> <p>14. Опишите организацию процесса размораживания птицы.</p> <p>15. Какими нормами пользуются для определения необходимых количеств материальных средств на предприятиях общественного питания</p> <p>16. Перечислите задачи складского хозяйства.</p> <p>17. Назовите методы первичной обработки птицы</p> <p>18. Порядок приема заказа к банкету и его последующее оформление.</p> <p>19. Какие элементы включает в себя система формирования ассортимента на предприятиях общественного питания</p> <p>20. Какие базовые принципы необходимо учитывать при оформлении меню в целях активизации продаж кулинарной продукции на предприятии общественного питания</p>
<p>УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки</p>	<p>21. Назовите роль и задачи снабжения.</p> <p>22. Укажите виды и источники снабжения на предприятиях общественного питания</p> <p>23. Опишите современные тенденции в технологии обслуживания на предприятиях питания.</p> <p>24. Опишите каковы на современном этапе основные направления в области развития общественного питания</p> <p>25. Какие направления деятельности объединяет комплекс маркетинга в сфере ресторанного бизнеса и в чем их основное содержание</p> <p>26. Сколько и какие подходы к определению понятия «новый товар» в сфере ресторанного бизнеса выделяют.</p> <p>27. Назовите отличительные особенности нормы численности от нормы обслуживания.</p> <p>28. Назовите в чем отличие фотографии рабочего времени от фотографии рабочего дня</p> <p>29. Дайте определение централизованной и децентрализованной поставке</p> <p>30. Что входит в обязанности санитарной службы предприятий общественного питания</p> <p>31. Что собой представляет метод количественной оценки меню и в чем состоит его основное значение для</p>

	<p>коммерческой деятельности предприятия питания</p> <p>32.Каким требованиям должен отвечать метрдотель</p> <p>33.Каким требованиям должен отвечать официант</p> <p>34.Как организуется технологический процесс приготовления рубленых мясных полуфабрикатов</p> <p>35.Как организуются рабочие места в птицегольевом и рыбном цехах</p> <p>36.Каким образом достигается сохранение качества приготовленных супов в горячем цехе ресторана</p> <p>37.Охарактеризуйте методы организации программ официантов</p> <p>38. Назовите методы обслуживания на банкете за столом с частичным обслуживанием официантами.</p> <p>39. Правила приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.</p> <p>40. Какие стандартные ошибки допускают рестораторы при составлении меню и какие способы исправления этих ошибок можно рекомендовать</p>
<p>УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>	<p>41. Как организуется работа поваров в суповом и соусном отделении горячего цеха</p> <p>42. Назовите поточно-механизированные линии, используемые в мучном цехе.</p> <p>43. Из каких операций состоит технологический процесс изготовления кондитерских изделий</p> <p>44. Как производят приемку товаров и какие документы для этого необходимы</p> <p>45. Опишите виды, правила, последовательность и технику сервировки столов</p> <p>46. Напишите правила и последовательность подачи горячих закусок.</p> <p>47. Опишите правила личной подготовки официанта к обслуживанию</p> <p>48. Подготовка персонала к обслуживанию перед проведением массового банкетного мероприятия</p> <p>49.При повышении рентабельности предприятия общественного питания применяют убеждающую продажу блюд и напитков. Раскройте суть убеждающей продажи</p> <p>50. Какова роль менеджера при проведении приёма или банкета</p> <p>51. Назначение аванзал, его характеристика</p> <p>52.Дайте определение торговым залам</p> <p>53. Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепцией вашего ресторана. Охарактеризуйте какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню</p> <p>54. Опишите правила передачи заказа на производство</p> <p>55.Опишите правила передачи заказа в бар</p> <p>56.Опишите правила передачи заказа в буфет</p> <p>57.Составить алгоритм предварительной сервировки обеденного стола</p> <p>58. Составить алгоритм предварительной сервировки для</p>

	<p>завтрака</p> <p>59. Какие мероприятия предусматривает процесс продвижения ресторанных услуг и каково содержание каждого из них</p> <p>60. Какие способы увеличения продаж известны в ресторанной практике</p>
--	--

Таблица 2.2 - УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте характеристику различным формам организации хозяйственной деятельности предприятий общественного питания 2. Дайте определения предприятий общественного питания и при ведите перечень услуг, предоставляемых ими 3. Перечислите основную нормативную и технологическую документацию, используемую на предприятиях общественного питания 4. Охарактеризуйте для чего нужны технологические и технико-технологические карты 5. Опишите какие разделы должны входить в состав технико-технологической карты 6. В чём заключается сущность оперативного планирования 7. Как осуществляется расчёт сырья и продуктов на предприятиях общественного питания 8. Как осуществляется оперативное планирование на заготовочном производстве 9. Охарактеризуйте оперативное планирование на доготовочных предприятиях 10. Из каких элементов состоит оперативное планирование на производстве. Охарактеризуйте их. 11. Назовите факторы, влияющие на улучшение условий труда. 12. Охарактеризуйте требования предъявляемые к производственному персоналу 13. Дайте определение подготовительно-заключительного, основного, вспомогательного времени, времени обслуживания. 14. Каково назначение заготовочных цехов 15. Как организуют рабочие места по обработке лука, чеснока, хрена в овощном цехе 16. Опишите организацию рабочего места обвальщика 17. Как организуется технологический процесс приготовления рубленых мясных полуфабрикатов 18. Укажите назначение доготовочных цехов и ассортимент вырабатываемой ими продукции. 19. Назовите технологические процессы, осуществляемые в

	горячем и холодном цехах. 20.Охарактеризуйте организацию рабочих мест по приготовлению различных видов продукции в холодном цехе.
УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	21.Опишите как производится обработка яиц в кондитерском цехе 22.Какие виды теста изготавливают в кондитерском цехе. Назовите особенности их приготовления 23.Какие особенности учитываются при организации холодного цеха 24.Каким образом достигается сохранение качества приготовленных супов в горячем цехе ресторана 25.Перечислите какие блюда и гарниры запрещается оставлять на следующий день, дайте пояснение почему. 26.Приведите классификацию кондитерских цехов и их ассортимент 27.Расскажите о назначении и перечислите ассортимент овощного цеха. 28.Назовите технологические процессы, осуществляемые в горячем и холодном цехах 29.Охарактеризуйте как производят приемку товаров и какие документы для этого необходимы 30.Опишите обязанности санитарной службы предприятий общественного питания 31.Какие требования предъявляют к измерительным приборам на предприятиях общественного питания 32.Какие факторы учитывают при размещении предприятия общественного питания 33.В чем заключается отличия заготовочной фабрики от комбината полуфабрикатов 34.Опишите из каких операций состоит технологический процесс обработки овощей 35.Охарактеризуйте для чего необходима сульфитация картофеля 36.Опишите в какой последовательности производят обработку мяса, птицы, рыбы 37.Как организуются рабочие места в птицебельном и рыбном цехах 38.Опишите организацию процесса размораживания птицы 39.Опишите как организуется работа поваров в суповом и соусном отделении горячего цеха 40.Опишите из каких операций состоит технологический процесс изготовления кондитерских изделий
УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	41.Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании 42.Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт и требования к нему 43.Опишите как обрабатываются в цехе репчатый лук, капуста, зелень и другие овощи 44.Дайте характеристику организации технологического процесса обработки мяса в крупных заготовочных предприятиях

	<p>45. Дайте характеристику из каких операций состоит технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом</p> <p>46. Опишите как организуется рабочее место для приготовления порционных и мелко кусковых полуфабрикатов</p> <p>47. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение</p> <p>48. Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения продуктами предприятий общественного питания</p> <p>49. Как организуется материально-техническое снабжение предприятий общественного питания</p> <p>50. Назовите последовательно складские операции</p> <p>51. В чем сущность оперативного планирования на предприятиях с полным производственным циклом</p> <p>52. Как ведется оперативный контроль за работой производства</p> <p>53. Из каких стадий состоит технологический процесс приготовления супов</p> <p>54. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания</p> <p>55. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании</p> <p>56. Опишите какие требования предъявляются к микроклимату горячего цеха</p> <p>57. Какие правила должны соблюдаться в случае вынужденного хранения оставшейся пищи</p> <p>58. Опишите как организовать рабочее место повара, приготавливающего отварные, припущенные, тушеные блюда</p> <p>59. Опишите как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха</p> <p>60. Охарактеризуйте сроки и условия хранения кондитерских изделий</p>
--	--

Таблица 2.3 - ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество</p>	<p>1. Изменение углеводов при тепловой обработке. Влияние изменений на пищевую ценность и качество продукции</p> <p>2. Изменение жиров при варке, жарке. Правила жарки изделий во фритюре. Влияние изменений на качество продукции.</p> <p>3. Изменение пигментов при обработке продуктов. Влияние изменений на качество продукции</p> <p>4. Образование новых вкусовых и ароматических веществ при тепловой обработке продуктов. Их влияние</p>

	<p>на повышение качества продукции</p> <p>5.Изменение витаминов. Влияние на пищевую ценность. Мероприятия по сохранению витаминов</p> <p>6.Изменение крахмала при тепловой обработке продуктов. Влияние изменений на качество продукции и пищевую ценность.</p> <p>7.Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов. Влияние изменений на пищевую ценность и качество изделий.</p> <p>8.Опишите использование вакуумной упаковки полуфабрикатов как способ повышения качества продукции.</p> <p>9.Охарактеризуйте вакуумирование - как современный метод кулинарной обработки пищевых продуктов</p> <p>10.Опишите инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.</p> <p>11.Опишите методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.</p> <p>12.Опишите использование приемов молекулярно-деструктивной кухни в приготовлении фуршетных закусок, их креативная подача</p> <p>13.Охарактеризуйте производство безалкогольного пива с использованием высокотехнологичного производства</p> <p>14.Каким образом достигается сохранение качества приготовленных супов в горячем цехе ресторана</p> <p>15.Какие блюда и гарниры запрещается оставлять на следующий день</p> <p>16.Охарактеризуйте добавки, используемые в приемах молекулярной кухни</p> <p>17.Охарактеризуйте моделирование желированных масс с использованием различных студнеобразователей</p> <p>18.Охарактеризуйте шоковую заморозку- как современный метод кулинарной обработки пищевых продуктов</p> <p>19.Опишите сущность и развитие системного управления качеством.</p> <p>20.Охарактеризуйте методологию управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах.</p>
<p>ОПК-3.2 оценивает разработки технологических относительно результата.</p> <p>Критически эффективность новых решений полученного</p>	<p>21.Опишите сублимационные методы производства продуктов питания.</p> <p>22.Опишите использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств.</p> <p>23.Охарактеризуйте высокотехнологичные производства молочных продуктов и пищевых жиров</p> <p>24.Охарактеризуйте использование технологии Sous-vide при приготовлении кулинарных изделий</p> <p>25.Опишите новые разработки производства блюд из замороженных овощей, плодов, ягод.</p> <p>26.Охарактеризуйте высокотехнологичные производства</p>

	<p>рыбных продуктов питания.</p> <p>27.Укажите назначение доготовочных цехов и ассортимент вырабатываемой ими продукции</p> <p>28.Опишите организацию процесса размораживания птицы.</p> <p>29.Как организуется технологический процесс приготовления рубленых мясных полуфабрикатов</p> <p>30.В какой последовательности производят обработку мяса, птицы</p> <p>31.В какой последовательности производят обработку рыбы</p> <p>32.Расскажите о назначении и перечислите ассортимент овощного цеха.</p> <p>33.Какие линии обработки сырья предусматриваются в овощном, мясном цехах.Охарактеризуйте их</p> <p>34.Какие требования предъявляются к организации снабжения на предприятиях общественного питания</p> <p>35.Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению</p> <p>36.Для чего необходимо продовольственное снабжение</p> <p>37.Какими нормами пользуются для определения необходимых количеств материальных средств на предприятиях общественного питания</p> <p>38.Дайте определение централизованной и децентрализованной поставке. Какие маршруты они используют?</p> <p>39.Как производят приемку товаров и какие документы для этого необходимы</p> <p>40.Что входит в обязанности санитарной службы предприятий общественного питания</p>
<p>ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством</p>	<p>41.Общие правила приготовления бульонов. Их характеристика и отличительные особенности. Процессы, происходящие при приготовлении бульонов.</p> <p>42.Способы нагрева пищевых продуктов. Разновидности жарения и их характеристика. Комбинированные приемы тепловой обработки.</p> <p>43.Способы нагрева пищевых продуктов. Разновидности варки и их характеристика. Вспомогательные приемы тепловой обработки.</p> <p>44.Приемы тепловой обработки. Положительные и отрицательные стороны тепловой обработки продуктов.</p> <p>45.Роль технолога в повышении доходов и рентабельности предприятий общественного питания.</p> <p>46.Каких ошибок необходимо избежать при составлении карты вин</p> <p>47.Опишите современные способы сушки пищевого сырья</p> <p>48.Охарактеризуйте «Cookvac» – инновации приготовления в вакууме и мариновании продуктов питания.</p> <p>49.Опишите инновационные технологии производства первых блюд</p>

	<p>50. Охарактеризуйте современные тенденции в приготовлении и подачи железированных десертов</p> <p>51. Охарактеризуйте проблемные участки технологического процесса производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>52. Назовите пути и влияние на качество совершенствования технологического процесса производства блюд из круп и бобовых</p> <p>53. Назовите пути и влияние на качество совершенствования технологического процесса производства блюд из макаронных изделий</p> <p>54. Охарактеризуйте принципы определения абсолютно-сухого вещества и влаги пищевых продуктов: с помощью сушильного шкафа</p> <p>55. Опишите методику определения зольности в пищевых продуктах</p> <p>56. Опишите приборы и оборудование для исследования реологических свойств продукта</p> <p>57. Опишите физико-химические методы анализа пищевых продуктов</p> <p>58. Опишите методы сенсорного анализа. Методы потребительской оценки: предпочтения и приемлемости.</p> <p>59. Охарактеризуйте методы определения кислотности молока и молочных продуктов.</p> <p>60. Опишите методы определения содержания нитратов в пищевых продуктах</p>
--	--

Таблица 2.4 - ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ОПК-4.1 Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции питания	<p>1. Характеристика технологического процесса приготовления яично-масляных соусов. Ассортимент.</p> <p>2. Характеристика технологического процесса приготовления соуса белого основного на мясном бульоне и его производных.</p> <p>3. Технология приготовления сладких супов</p> <p>4. Технология приготовления и отпуска блюд из яиц и яичных продуктов</p> <p>5. Отделочные полуфабрикаты: технология приготовления, использование</p> <p>6. Мучные изделия пониженной калорийности. Особенности приготовления</p> <p>7. Какой статистический критерий используют для оценки влияния факторов на изучаемый технологический процесс</p> <p>8. Какие задачи дисперсионного анализа технологических процессов пищевых производства вам</p>

	<p>известны</p> <p>9. Назовите основные положения теории сбалансированного питания.</p> <p>10. По каким показателям нормируется суточный рацион питания и от каких факторов он зависит</p> <p>11. Геродиетические продукты. В чем заключается их назначение и технология производства</p> <p>12. При разработке состава жировой композиции комбинированного продукта большое внимание уделяется каким факторам</p> <p>13. Определение цели разрабатываемого или модификации существующего продукта.</p> <p>14. Метод линейного программирования в проектировании рецептур многокомпонентных пищевых систем.</p> <p>15. Определите основное назначение и функции программы «Оптимизатор рецептур».</p> <p>16. Дайте определение нормативным рецептурам.</p> <p>17. Что такое оперативные рецептуры</p> <p>18. Что такое моделирование</p> <p>19. Основные принципы системного моделирования</p> <p>20. Какие свойства характеризуют поведение продуктов в условиях напряженного состояния? От чего они зависят</p>
<p>ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания</p>	<p>21. Каковы основные принципы автоматизации проектирования технологических процессов</p> <p>22. Каковы основные методы автоматизированного проектирования технологических процессов</p> <p>23. В чем особенности проектирования технологических процессов по методу синтеза</p> <p>24. Дать характеристику технологической документации, необходимой для организации производственных процессов в предприятиях общественного питания.</p> <p>25. Дать характеристику методов оптимизации механических процессов производства продукции общественного питания.</p> <p>26. Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов</p> <p>27. Что представляет собой метод прямого проектирования технологических процессов</p> <p>28. Характеристика мероприятий на действующем предприятии общественного питания для стабилизации качества продукции (или услуги) для повышения качества и безопасности.</p> <p>29. Тепловая кулинарная обработка традиционного сырья предприятий питания. Оптимизация тепловой кулинарной обработки традиционного сырья предприятий питания.</p> <p>30. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы.</p> <p>31. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса.</p>

	<p>32.Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом.</p> <p>33. Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей</p> <p>34.На каких принципах осуществляется организация работы мясо-рыбных цехов предприятий питания с полным производственным циклом</p> <p>35.Какие технологические процессы осуществляются в горячем цехе? Правила организации участков и рабочих мест</p> <p>36.В чем заключаются особенности организации холодного цеха предприятий питания</p> <p>37.В чем заключаются особенности организации работы кулинарного цеха заготовочных предприятий</p> <p>38.Какие производственные помещения относят к вспомогательным? В чем особенности организации их работы</p> <p>39.Организация транспортного обслуживания торговых объектов общественного питания</p> <p>40.Организация производственного процесса изготовления полуфабрикатов из мяса в заготовочных объектах общественного питания</p>
<p>ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания</p>	<p>41.Почему для определения оптимального соотношения компонентов рецептурной смеси (фарша) целесообразна оптимизация технологии составления фарша,а не конечного продукта.Ответ обоснуйте.</p> <p>42.Модель общей влаги.</p> <p>43.Модель водосвязывающей способности</p> <p>44.Объясните модель функционально-технологической системы рецептурных смесей с доминирующими компонентами</p> <p>45.Что понимается под разработкой моделей функционально-технологической системы гомогенных рецептурных смесей</p> <p>46.Из каких основных сущностей состоит база данных гибридной экспертной системы для моделирования рецептур пищевых продуктов?</p> <p>47.Расскажите о единичном и комплексном показателях качества</p> <p>48.Следует ли проводить лабораторный анализ разработанных рецептур. Какие показатели следует анализировать.Обоснуйте ответ</p> <p>49.По каким параметрам технолог в программе имеет возможность задавать требования к конечной продукции</p> <p>50.Назовите основные этапы компьютерного проектирования и оптимизации рецептур</p> <p>51.Оценка биологической ценности белковой составляющей многокомпонентного продукта</p> <p>52.Оценка функциональности ингредиента в составе рецептуры продукта</p> <p>53.Оптимизация рецептур продуктов питания с использованием электронных таблиц</p>

	<p>54.Что вы знаете о метрологическом обеспечении экспериментальных исследований</p> <p>55.Какие выделяют виды научных исследований по целевому назначению</p> <p>56.Как задаются и корректируются требования к качеству сырья</p> <p>57. Как создается новая оперативная рецептура? Какие параметры учитываются в ней</p> <p>58.Проектирование состава продукта питания с заданными свойствами</p> <p>59.Методология прогнозирования структурных изменений технологий</p> <p>60.Какие технологические объекты называют регрессионными? Какие технологические объекты называют авторегрессионными</p>
--	---

Таблица 2.5 - ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>ОПК-5.1 Использует научные знания для решения организационно-технологических задач</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Технологи приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2.Технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным супам 3.Технология приготовления прозрачных супов 4.Технология приготовления пюреобразных супов 5.Методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра 6.Технология приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы 7.Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд 8.Техника нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде 9.Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции 10.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов 11.Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 12.Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов 13.Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и

	<p>горячих десерто</p> <p>14.Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса</p> <p>15.Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p> <p>16.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы</p> <p>17.Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы,соусов</p> <p>18.Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов</p> <p>19.Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов</p> <p>20.Правила соусной композиции сложных холодных соусов</p>
<p>ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>21.Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд</p> <p>22.Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества</p> <p>23.Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p>24.Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени</p> <p>25.Методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>26.Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы</p> <p>27.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов</p> <p>28.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>29.Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов</p> <p>30.Какие процессы протекают в пищевых продуктах при хранении их в охлажденном состоянии</p> <p>31.Приведите примеры практического использования пропионовокислого брожения.</p> <p>32.Какие биотехнологические процессы протекают при производстве кисломолочных продуктов</p> <p>33.Дайте характеристику процессов, протекающих в мясе при замораживании и хранении в замороженном виде.</p> <p>34.Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных</p>

	<p>соусов и варианты их использования</p> <p>35.Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы,соусов</p> <p>36.Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами</p> <p>37.Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>38.Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы,мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки</p> <p>39.Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей,грибов и сыра</p> <p>40.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>
<p>ОПК-5.3 Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач</p>	<p>41.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>42.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>43.Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>44.Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов</p> <p>45.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов</p> <p>46.В чем сущность биотехнологических методов консервирования пищевых продуктов</p> <p>47.Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок</p> <p>48.Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы</p> <p>49.Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним</p> <p>50.Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>51.Варианты сочетания овощей,грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд</p> <p>52.Правила порционирования птицы, приготовленной</p>

	<p>целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд</p> <p>53.Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы</p> <p>54.Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве</p> <p>55.Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания</p> <p>56.Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд</p> <p>57.Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p>58.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p>59.Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов</p> <p>60.Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</p>
--	--

Таблица 2.6 - ПК-1 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>ПК-1 .1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Напишите актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов 2.Технология приготовления сложных горячих десертов на примере овощных кексов 3.Технология приготовления сложных горячих десертов на примере суфле 4. Технология приготовления сложных горячих десертов на примере пудингов 5.Технология приготовления сложных холодных десертов на примере ягодных салатов 6.Технология приготовления сложных холодных десертов на примере чизкейка 7. Технология приготовления сложных холодных десертов на примере тирамису 8.Напишите актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов 9.Напишите органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных полуфабрикатов 10. Напишите органолептические способы определения

	<p>степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>11. Напишите органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>12.Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>13.Напишите правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>14.Дайте характеристику основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>15.Напишите требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки</p> <p>16.Напишите актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса</p> <p>17.Напишите особенности технологии приготовлению овощных соков для детского питания</p> <p>18.Напишите особенности технологии приготовлению овощных соков для лечебного питания</p> <p>19.Напишите технологию приготовления киселя из свежемороженых ягод для лечебного питания</p> <p>20.Напишите технологию приготовления молочных супов</p> <p>21.Опишите приготовление и презентация горячих блюд из отварной (припущенной) рыбы</p> <p>22.Опишите приготовление и презентацию блюд из бобовых</p> <p>23. Опишите приготовление и презентация блюд и гарниров из тушеных овощей.</p> <p>24.Напишите приготовление и презентация блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей</p> <p>25.Опишите правила хранения готовых блюд из домашней птицы и кролика</p> <p>26.Опишите правила вакуумирования, охлаждения и хранения готовых блюд из мяса и мясных продуктов</p> <p>27.Охарактеризуйте выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического</p> <p>28.Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>29.Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, правила вакуумирования и охлаждения</p> <p>30.Охарактеризуйте выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных</p>
--	---

	<p>типов питания, в том числе диетического</p> <p>31.Охарактеризуйте выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического</p> <p>32.Напишите технологию замеса дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста</p> <p>33.Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом</p> <p>34.Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции</p> <p>35.Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>36.Дайте характеристику супы-пюре: ассортимент, значение в питании и особенности приготовления</p> <p>37.Дайте характеристику вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления</p> <p>38.Дайте характеристику сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления</p> <p>39.Опишите условия и сроки хранения супов и их упаковка</p> <p>40.Технология приготовления соусов и их ассортимент из свежих ягод</p> <p>41.Опишите основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса</p> <p>42.Опишите основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы</p> <p>43.Опишите основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>44.Опишите основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из печени</p> <p>45.Напишите требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок</p> <p>46.Напишите требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса</p> <p>47.Напишите требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса рыбы</p> <p>48.Опишите органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов</p> <p>49.Напишите требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и заготовок к ним</p> <p>50.Опишите риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>51.Опишите методы контроля безопасности продуктов,</p>
--	--

	<p>процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>52.Напишите требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов</p> <p>53.Опишите основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>54.Напишите температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов</p> <p>55. Напишите температурный, санитарный режим и правила приготовления мяса и птицы</p> <p>56.Напишите технологию приготовления пюреобразных супов</p> <p>57.Напишите технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным супам</p> <p>58.Напишите правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов</p> <p>59.Опишите требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов</p> <p>60.Напишите основные критерии оценки качества различного теста</p>
--	--

Таблица 2.7 - ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>ПК-4 .1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения</p>	<p>1.Производственная программа предприятия и структурного подразделения, их взаимосвязь.</p> <p>2.Критерии качества приготовления блюд.</p> <p>3.Какие требования предъявляются к организации снабжения на предприятиях общественного питания</p> <p>4.Что такое органолептический бракераж</p> <p>5.Охарактеризуйте кто и с какой целью осуществляет внутренний контроль за выпуском качественной продукции</p> <p>6. Охарактеризуйте кто и с какой целью осуществляет внешний контроль за работой предприятия</p> <p>7.Какие примеры аварийных ситуаций в горячем цеху на предприятии возможны, охарактеризуйте</p> <p>8.Какие примеры аварийных ситуаций в холодном цеху на предприятии возможны, охарактеризуйте</p> <p>9.Охарактеризуйте какую ответственность несет виновное в аварийной ситуации лицо</p> <p>10.Какие обязанности налагает трудовое законодательство на работодателя</p> <p>11.Опишите правила безопасности во время работы хлебопекарной печи</p>

	<p>12.Перечислите правила безопасности работы на мясорубке в мясном цехе</p> <p>13.Перечислите правила безопасности работы на мясорубке в рыбном цехе</p> <p>14.Перечислите меры безопасности при работе с хлебрезательными машинами и опишите возможные проблемы, нарушающие безопасность работы</p> <p>15.Перечислите правила охраны труда при эксплуатации расстойно-печных агрегатов и решение проблем, нарушающие безопасность работы</p> <p>16.Охарактеризуйте способы устранения неисправности жарочных шкафов</p> <p>17.Охарактеризуйте способы устранения неисправности пекарных шкафов</p> <p>18.Перечислите возможные неисправности мясорубок и механизма для нарезки мяса и способы их устранения</p> <p>19.Перечислите возможные неисправности мясорубок и способы их устранения</p> <p>20.Перечислите возможные неисправности овощерезательной машины и способы их устранения</p> <p>21.Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями</p> <p>22.Правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями</p> <p>23.Правила консультирования гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков их сочетаемости с блюдами</p> <p>24.Дайте определение культуры обслуживания и факторы определяющие её</p> <p>25.Товароборот общественного питания: сущность, состав, значение.</p> <p>26.Материальная ответственность, виды, порядок заключения договора о материальной ответственности.</p> <p>27.Дайте характеристику, что такое социальная ответственность</p> <p>28.Дайте характеристику, в чем выражается корпоративная социальная ответственность</p> <p>29.Что такое социальная ответственность бизнеса перед обществом</p> <p>30.Охарактеризуйте понятие управленческой этики</p> <p>31.Опишите критерийные подходы к принятию этических решений.</p> <p>32.Социальная ответственность организаций и ее соотношение с юридической и экономической ответственностью</p> <p>33.Напишите области социальной ответственности организации.</p> <p>34.Реакции организации на социальные требования окружения</p>
--	---

	<p>35.Какими мерами можно повысить этичность поведения сотрудников организации</p> <p>36.Каким образом связаны между собой общечеловеческая и профессиональная этика</p> <p>37.Для оценки работы менеджера важны его профессиональные качества или этические нормы.Дайте пояснение.</p> <p>38.Можно ли отделить этические стандарты менеджера от этических норм того общества, в котором он живет.Ответ поясните.</p> <p>39.Каковы современные нравственные эталоны и образцы поведения в менеджменте</p> <p>40.Как формируется индивидуальная управленческая этика</p> <p>41.Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к материалам, из которых изготавливается оборудование, инвентарь, посуда и тара на предприятие общественного питания?</p> <p>42.Какие санитарные требования необходимо предъявлять к торгово-технологическому оборудованию?</p> <p>43.Почему разделочные доски должны быть маркированы?</p> <p>44.Каковы санитарные требования к ручной мойке посуды?</p> <p>45.Каковы методы определения качества мытья столовой посуды?.</p> <p>46.Что такое сертификация продукции и услуг</p> <p>47.Производственная ситуация: при приготовлении блюда «Зразы отбивные» рецептура закончилась грибы свежие. Каким другим их можно заменить, чтобы качество блюда не ухудшилось, дайте характеристику</p> <p>48.Производственная ситуация: при приготовлении блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками» закончилось томатное пюре. Каким продуктом его можно заменить, чтобы качество блюда не изменилось.Ответ обоснуйте.</p> <p>49.Учет поступления и расхода сырья и продуктов в производстве.</p> <p>50.Производственная ситуация: для приготовления красного основного соуса готового мясного бульона оказалось недостаточно, но имеется бульон мясной концентрированный. Как вы как технолог производства поступите в данной ситуации. Ответ обоснуйте.</p> <p>51.Способы хранения и укладки сырья и продуктов</p> <p>52.Опишите выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования</p> <p>53.Опишите процесс проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной и что делать если есть несоответствие. Ответ обоснуйте</p> <p>54.Опишите какие виды проверки предприятия могут быть</p> <p>55.Назовите основные этапы жизненного цикла продукции или «петли качества»</p> <p>56.Какими способами можно убедиться в</p>
--	--

	<p>доброкачественности товара</p> <p>57. Дайте характеристику от чего зависит качество продукции</p> <p>58. Опишите процесс как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования</p> <p>59. Какие правила транспортировки кондитерских изделий должны соблюдаться</p> <p>60. Что нужно учитывать при подборе наплитных котлов для варки каш различной консистенции. Приведите примеры</p>
--	--

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; допущены один –два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

- продемонстрировано усвоение основной литературы
- Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:
 - не раскрыто основное содержание учебного материала;
 - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
 - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
 - не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- соответствие предполагаемым ответам;
- правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- логика рассуждений;
- неординарность подхода к решению;
- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

- понимание методики и умение ее правильно применить;
- качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);
- достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

– реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

– практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

– опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,

самостоятельность,

активность интеллектуальной деятельности,

творческий подход к выполнению поставленных задач,

умение работать с информацией,

умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие теме;

обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

–журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

–графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

– отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

Шкала оценивания

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана

Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработал(и):

Заведующий кафедрой, к.с.-х.н.

Яичкин Владимир Николаевич

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол №7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой

Яичкин Владимир Николаевич

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол №5 от 02.02.2024 г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств
Васильев Игорь Владимирович