Приложение

к рабочей программе дисциплины

«Технология продукции общественного питания

модуль 1»

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КАФЕДРА МЕЖДУНАРОДНОГО МАРКЕТИНГА И ТОРГОВЛИ

Фонд оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

МОДУЛЬ 1

Направление и профиль подготовки:

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения заочная

Владивосток 2020

**1 ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Код компетенции | Формулировка компетенции | Номер  этапа  (1–8)\*\* |
| 1 | ОПК-3 | Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | 2 |
| 2 | ПК-4 | Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. | 5 |
| 3 | ПК-17 | Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. | 5 |

**2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

***<ОПК-3> <*** ***Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам >***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Планируемые результаты обучения**  (показатели достижения заданного уровня планируемого результата обучения) | | **Критерии оценивания результатов обучения** |
| **Знает** | Методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | Правильность ответов на поставленные вопросы.  Корректность использования соответствующей терминологии |
| **Умеет** | Применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | Самостоятельность решения поставленных задач |
| **Владеет** | Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | Самостоятельность решения поставленных задач |

***<ПК-4> <*** ***Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения>***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Планируемые результаты обучения**  (показатели достижения заданного уровня планируемого результата обучения) | | **Критерии оценивания результатов обучения** |
| **Знает** | Стандарты и нормы в области технологии общественного питания | Правильность ответов на поставленные вопросы.  Корректность использования соответствующей терминологии |
| **Умеет** | Рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу; правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания | Самостоятельность решения поставленных задач |
| **Владеет** | Рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания | Самостоятельность решения поставленных задач |

***<ПК-17> <Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов>***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Планируемые результаты обучения**  (показатели достижения заданного уровня планируемого результата обучения) | | **Критерии оценивания результатов обучения** |
| **Знает** | Ресурсо- и энергосбережения в технологических процессах производства продукции питания | Правильность ответов на поставленные вопросы.  Корректность использования соответствующей терминологии |
| **Умеет** | Применять ресурсосберегающие технологии; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом с учетом энергосбережения | Самостоятельность решения поставленных задач |
| **Владеет** | Методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду, навыками планирования процессов производства | Самостоятельность решения поставленных задач |

**3 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Таблица 3.1- Перечень оценочных средств (ОПК-3)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Контролируемые планируемые результаты обучения | | Контролируемые темы дисциплины | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС\* | |
| **текущий контроль** | **промежуточная аттестация** |
| Знания: | Методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | Темы 1-5 | Практические работы 1-3(п.5.3) | Тест (п.5.1) |
| Умения: | Применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | Темы 1-5 | Практические работы 1-3(п.5.3) | Тест (п.5.1) |
| Навыки: | Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | Темы 1-5 | Практические работы 1-3(п.5.3) | Тест (п.5.1) |

Таблица 3.2- Перечень оценочных средств (ПК-4)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Контролируемые планируемые результаты обучения | | Контролируемые темы дисциплины | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС\* | |
| **текущий контроль** | **промежуточная аттестация** |
| Знания: | Стандарты и нормы в области технологии общественного питания | Темы 1-5 | Практические работы 1-3(п.5.3) | Тест (п.5.1) |
| Умения: | Рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу; правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания | Темы 1-5 | Практические работы 1-3(п.5.3) | Тест (п.5.1) |
| Навыки: | Рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания | Темы 1-5 | Практические работы 1-3(п.5.3) | Тест (п.5.1) |

Таблица 3.3- Перечень оценочных средств (ПК-17)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Контролируемые планируемые результаты обучения | | Контролируемые темы дисциплины | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС\* | |
| **текущий контроль** | **промежуточная аттестация** |
| Знания: | Ресурсо- и энергосбережения в технологических процессах производства продукции питания | Темы 1-5 | Практические работы 1-3(п.5.3) | Тест (п.5.1) |
| Умения: | Применять ресурсосберегающие технологии; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом с учетом энергосбережения | Темы 1-5 | Практические работы 1-3(п.5.3) | Тест (п.5.1) |
| Навыки: | Методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду, навыками планирования процессов производства | Темы 1-5 | Практические работы 1-3(п.5.3) | Тест (п.5.1) |

**4 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ**

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточной аттестаций количественной оценкой, выраженной в баллах, максимальная сумма баллов по дисциплине равна 100 баллам.

Таблица 4.1 – Распределение баллов по видам учебной деятельности

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид учебной деятельности | Оценочное средство | | | | | | | | | | | | | |
|  | Тест | Практические работы 1-3 |  | СРС Доклад |  |  |  |  |  |  |  |  | Итого |
| Лекции |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Практические работы |  |  | 60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 60 |
| Самостоятельная работа |  |  |  |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 |
| Промежуточная аттестация |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 |
| Итого |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 100 |

Сумма баллов, набранных студентом по дисциплине, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сумма баллов  по дисциплине | Оценка по промежуточной аттестации | Характеристика уровня освоения дисциплины |
| от 91 до 100 | «отлично» | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на итоговом уровне, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности. |
| от 76 до 90 | «хорошо» | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на среднем уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации. |
| от 61 до 75 | «удовлетворительно» | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации. |
| от 41 до 60 | «не удовлетворительно» | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков. |
| от 0 до 40 | «не удовлетворительно» | Дисциплинарные компетенции не формированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков. |

**5 Примерные оценочные средства**

***5.1 Примерный тест***

**Задание с единственным выбором**

Показатели, принятые за основу при сравнительной характеристике показателей качества

1)действительные

2)нормируемые

3)определяющие

4)\*базовые

Потребительские свойства, характеризующие способность товаров создавать ощущения удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей в соответствии с антропометрическими, психологическими и психолого-физиологическими характеристиками потребителя, относятся к группе

1)назначения

2)надежности

3)\*эргономических

4)эстетических

5)безопасности

**Задания с множественным выбором**

Показатели качества в зависимости от характеризуемых свойств делятся на

1)\*единичные

2)\*комплексные

3)базовые

4)определяющие

**Задания на установление соответствия**

Показатели качества пищевых продуктов относятся к соответствующим группам

1)массовая доля влаги

2)внешний вид

3)консистенция

4)общая кислотность

5)БГКП

A)органолептический показатель

B)физико-химический показатель

C)микробиологический показатель

\*1B2A3A4B5C

Вид показателя в соответствии с предназначением

1)для выражения простых свойств товаров

2)для выражения сложных свойств товаров

3)определяемые как отношение суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к затратам

A)комплексные

B)единичные

C)интегральные

\*1В 2А 3С

**Задание открытой формы**

Объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении (эксплуатации), это \_\_\_\_

\*свойство

**Задание с единственным выбором**

К теплофизическим свойствам товара относятся

1)\*температура плавления

2)твердость

3)длина

4)прозрачность

К общим физическим свойствам товара относятся

1)температура плавления

2)твердость

3)\*длина

4)прозрачность

**Задания с множественным выбором**

К физико-химическим показателям качества продовольственных товаров относятся

1)\*массовая доля жира

2)внешний вид

3)\*рН

4)\*кислотность

5)цвет

К органолептическим показателям качества продовольственных товаров относятся

1)\*внешний вид

2)рН

3)кислотность

4)\*консистенция

5)\*цвет

**Задания на установление соответствия**

Виды проб от их свойств

1)единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии

2)совокупность точечных проб, отобранных от одной товарной партии

3)часть объединенной пробы, выделенная и подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний

А)средняя проба

В)точечная проба

С)объединенная проба

\*1В 2С 3А

Товары, объединенный по свойствам

1)одинаковые товары, объединенные общностью упаковки

2)разнородные товары, обладающие совместимостью и/или взаимозаменяемостью и предназначенные для одного функционального назначения

3)совокупность единичных экземпляров товаров и/или комплексных упаковочных единиц (одного вида и наименования), объединенных по определенному признаку

А)комплект

В)комплексная упаковочная единица

С)товарная партия

\*1В 2А 3С

**Задание открытой формы**

Внешнее воздействие, прилагаемое к объекту, это \_\_\_\_

\*нагрузка

Задание **с единственным выбором**

К теплофизическим свойствам товара относятся

1)\*температура плавления

2)твердость

3)длина

4)прозрачность

К общим физическим свойствам товара относятся

1)температура плавления

2)твердость

3)\*длина

4)прозрачность

Задания с **множественным выбором**

К единичным экземплярам относятся товары

1)пачка лезвий для бритья

2)\*пара обуви

3)ящик шампанского

4)\*бутылка вина

5)ящик зубной пасты

К физико-химическим показателям качества продовольственных товаров относятся

1)\*массовая доля жира

2)внешний вид

3)\*рН

4)\*кислотность

5)цвет

**Задания на установление соответствия**

Функции сопроводительных документов

1)заключается в четком и однозначном регламентировании источников и потребителей сопроводительных документов

2)обеспечивается переносом из одного документа в другой характерных идентифицирующих признаков, благодаря чему и осуществляется прослеживаемость

3)достигается обеспечением свободного доступа ответственных лиц и персонала к ним, а также владением способами их оформления, учета и хранения на всех этапах товародвижения

4)заключается в обеспечении условий их сохранности по всей технологической цепочке и организации хранения документов в течение определенного времени в специально отведенном для этого месте

А)преемственность

В)адресность

С)сохраняемость

D)доступность

**\*1В 2А 3D 4С**

Числа и уровни, используемые при разбраковке

1)максимально допустимое количество забракованных единиц выборки, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству

2)минимально допустимое количество забракованных единиц выборки, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству

3)максимально допустимый или средний уровень дефектности, который определяется как приемлемый при приемке товарной партии по качеству

А)браковочное число

В)приёмочное число

**\*1В 2А 3С**

**Задание с единственным выбором**

Придают продуктам сладкий вкус, обладают энергетической ценностью, содержатся в плодах**,** овощах, вкусовых напитках и кондитерских изделиях

1)\*моносахариды

2)органические кислоты

3)спирты

4)витамины

Содержатся в плодах, овощах, вкусовых товарах, кисломолочных продуктах, сырах – придают продуктам кислый вкус

1)моносахариды

2)\*органические кислоты

3)спирты

4)витамины

**Задания с множественным выбором**

К товарам с высоким содержанием воды (80-99,9%) относятся

1)стекло

2)\*огурцы

3)меховые полуфабрикаты

4)\*минеральные воды

К товарам, не содержащим воду относятся

1)\*металлы

2)\*полимеры

3)макаронные изделия

4)сахар

**Задание открытой формы**

Биополимеры белковой природы, являющиеся катализаторами многих биохимических процессов. Основная функция – ускорение превращений веществ, поступающих, или имеющихся, или образующихся при обмене веществ – это \_\_\_\_

**\*ферменты**

**Задание с единственным выбором**

Совокупность операций, предназначенных для формирования основополагающих товароведных характеристик готовой продукции

1)конструкция

2)проектирование

3)разработка

4)\*технология

Для правильной и рациональной упаковки необходимо иметь точное представление о

1)климатических условиях хранения

2)количестве единиц товара в партии

3)\*свойствах товара

4)конечном пункте транспортирования партии товара

**Задания с множественным выбором**

К факторам, сохраняющим качество относятся

1)сырьё

2)\*упаковка

3)технология производства

4)конструкция

5)\*хранение

**Задания на установление соответствия**

Основные принципы товароведения

1)непрерывность соблюдения условий хранения

2)информационное обеспечение

3)систематичность контроля

4)защита от неблагоприятных внешних воздействий

А)предохранение товаров от воздействий климатических и других неблагоприятных условий при транспортировании и хранении.

B)проведение периодического контроля на всех этапах технологического цикла, а при длительном хранении — через определенные промежутки времени

C)заключается в обязательности соблюдения на всех этапах товарной стадии установленных требований к климатическому и санитарно-гигиеническому режимам

D)доведение до заинтересованных субъектов необходимых сведений об условиях и сроках хранения

**\*1C 4А 2D, 3B**

Единичный метод и группа, к которой он относится

1)бестарный

2)воздушное охлаждение

3)упаковывание

А)методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения

B)методы, основанные на разных способах размещения

C)методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки

**\*1B 2А 3C**

**Задание с единственным выбором**

Объектом экспертизы являются

1)\*потребительские свойства товаров

2)товары при их взаимодействии с потребителем

3)методы и процедуры

4)результат

Экспертами могут быть

1)опытные специалисты, ученые

2)\*опытные специалисты, ученые, которые владеют специальными профессиональными знаниями

3)потребители

4)специалисты, имеющие научную степень

**Задания с множественным выбором**

Выводы эксперта должны быть основаны на принципах

1)\*квалифицированности

2)\*определенности

3)\*порога допустимости

4)остаточности

Основные компоненты экспертизы

1)\*объект

2)\*критерии

3)\*субъект

4)технология

**Задания на установление соответствия**

Виды экспертизы от предназначения

1)первичная ТЭ

2)дополнительная ТЭ

3)повторная ТЭ

А)экспертиза, проводимая для выявления недостающей информации с целью принятия окончательных решений

B)экспертиза, проводимая в случае несогласия одной из заинтересованных сторон с результатами первичной

C)основная экспертиза, проводимая по заявке заинтересованной организации-заказчика

**\*1C 2А 3B**

Виды экспертизы от направления и цели

1)комплексная ТЭ

2)дополнительная ТЭ

3)контрольная ТЭ

А)экспертиза, проводимая с целью проверки достоверности и обоснованности результатов первичной дополнительной и повторной экспертиз

B)экспертиза, направленная на достижение комплексной экспертной оценки, охватывающей все или большинство основополагающих характеристик товара. При проведении в состав экспертов часто включают специалистов из смежных областей знаний.

C)экспертиза, проводимая для выявления недостающей информации с целью принятия окончательных решений

**\*1B 2C 3А**

**Задание открытой формы**

Исследование каких-либо вопросов, решение которых требует специальных знаний, с предоставлением мотивированного заключения – это \_\_\_\_

**\*экспертиза**

**Краткие методические указания**

Аттестационный тест состоит из 20 вопросов разных тем и типов заданий

Формируется компьютерной программой, которая случайным образом включает в тест задания из Фонда тестовых заданий. Задания могут быть различного типа: с выбором одного правильного варианта ответа; множественного выбора; открытой формы; на установление соответствия. За правильно выполненное задание начисляется 1 балл, за ошибочный ответ – 0 баллов.

Во ВГУЭС установлены следующие Правила аттестационного тестирования:

- Категорически запрещён вход в компьютерный класс, в котором проводится аттестация, с мобильными телефонами, фотоаппаратами, другими электронными записывающими и воспроизводящими устройствами.

- Во время тестирования запрещено разговаривать, списывать, самовольно использовать вспомогательные материалы на любых носителях, вставать с места, пересаживаться без разрешения.

- При нарушении данных требований тестируемый удаляется из компьютерного класса. Факт нарушения фиксируется в Протоколе тестирования. Информация передается представителю дирекции. По факту нарушения дирекция оформляет Акт (обязательное Приложение – объяснительная учащегося).

- На основании Акта учащийся, нарушивший правила аттестационного тестирования в форме компьютерного тестирования, приравнивается к получившим неудовлетворительные оценки. В ведомость проставляется отметка «не аттестован». Претензии тестируемого не принимаются.

- Пересдача экзамена учащимися, допущенными к промежуточной аттестации, с неудовлетворительной оценки в период сессии не допускается.

Шкала оценки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Баллы | Описание |
| 5 | 18-20 | При правильном выполнении тестовых заданий от 80 до 100% |
| 4 | 16-17 | При правильном выполнении тестовых заданий от 70 до 80% |
| 3 | 14-15 | При правильном выполнении тестовых заданий от 55 до 70% |
| 2 | 12-13 | При правильном выполнении тестовых заданий от 40 до 55% |
| 1 | 0-11 | При правильном выполнении тестовых заданий от 0 до 40% |

**5.2** **Выполнение самостоятельной работы: подготовка докладов с презентацией**

***Темы докладов:***

1. Художественный дизайн ресторанной продукции

2. Типы предприятий общественного питания, предоставляющих ресторанную

продукции.

3. Классификационные признаки ресторанной продукции.

4. Композиционный дизайн в ресторанной продукции.

5. Правила и техника подачи ресторанной продукции.

6. Услуги, предоставляемые потребителю в зале ресторана.

7. Транширование, фломбирование, фондю.

8. Требования к ресторанной продукции.

9. Требования к посуде.

10. Требования к кулинарным программам.

1. 11. Требования к обслуживающему персоналу.

**Краткие методические указания**

Подготовка к докладу, сообщению должна сопровождаться изучением научной литературы (монографии, статьи, диссертации и др.) обобщением накопленного опыта по заявленной проблеме. Доклад оформляется в соответствии с требованиями к оформлению работ. Важно также подготовить свое выступление и презентацию для публичного выступления на занятии. Студент должен быть готов не только представить свою точку зрения, уметь её аргументировать, но и ответить на вопросы преподавателя и других студентов. При необходимости может быть представлено несколько точек зрения по проблеме и обсуждение проведено как «дуэль оппонентов».

Шкала оценки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Баллы | Описание |
| 5 | 12-20 | выставляется студенту, если в работе продемонстрировано полное понимание темы, текст работы подготовлен в соответствии с ней, продемонстрировано глубокое владение теоретическим и практическим материалом, в изложении присутствуют логичность и последовательность, культура письма, прослеживается творческий подход и оригинальность, презентация составлена по требованиям стандарта ВГУЭС и содержит от 20 до 40 слайдов |
| 4 | 9-11 | выставляется студенту, если в работе продемонстрировано полное понимание темы, текст работы подготовлен в соответствии с ней, продемонстрировано глубокое владение теоретическим и практическим материалом, в изложении присутствуют логичность и последовательность, культура письма, прослеживается творческий подход и оригинальность, презентация составлена по требованиям стандарта ВГУЭС и содержит от 20 до 30 слайдов |
| 3 | 6-8 | если в работе продемонстрировано понимание темы, текст работы подготовлен в соответствии с ней, продемонстрировано владение теоретическим и практическим материалом, в изложении присутствуют логичность и последовательность, презентация составлена по требованиям стандарта ВГУЭС и содержит от 20 до 30 слайдов |
| 2 | 3-5 | если в работе продемонстрировано понимание темы, текст работы подготовлен в соответствии с ней, продемонстрировано владение теоретическим и практическим материалом, в изложении присутствуют логичность и последовательность, презентация отсутствует |
| 1 | 0-2 | если в работе продемонстрировано понимание темы, текст работы подготовлен в соответствии с ней, продемонстрировано владение материалом, презентация отсутствует |

**5.3 Комплект заданий для выполнения практических работ**

**Практикум 1. Технология приготовления холодных и горячих закусок**

Цель работы: Демонстрационное производство блюд и закусок:

- приготовление холодных закусок (блюда заливные и фаршированные, бутербро­ды-рулеты, бутерброды канапе, салаты и салаты-коктейли);

- приготовление горячих закуск (жульен, кокиль, кокот).

Проявление творчества в оформления к подаче.

Опрос, бланковое тестирование.

**Практикум 2. Технология приготовления супов**

Цель работы: Демонстрационное производство горячих и холодных супов:

- приготовление прозрачных супов (бульон прозрачный с гарниром);

- приготовление пюреобразных супов (суп-пюре из разных овощей);

- приготовление заправочных супов (борщ, солянка сборная мясная);

- приготовление сладких супов из свежих фруктов.

Знакомство с особенностями сервировки.

Опрос, бланковое тестирование.

**Практикум 3. Технология приготовления вторых горячих блюд**

Цель работы: Демонстрационное производство вторых горячих блюд:

- приготовление блюд из мяса (бифштекс натуральный, натурально-рубленый, бефстро­ганов, котлеты по-киевски);

- приготовление блюд из рыбы и морепродуктов (рыба запеченная, тельное);

- приготовление блюд из овощей (овощи фаршированные, пудинг овощной);

Технология производства соусов:

- приготовление горячих соусов (красный кисло-сладкий, сметанный, томатный, польский);

- приготовление холодных соусов (майонез, маринад).

Знакомство с особенностями оформления к подаче. Правила потребле­ния.

1. Опрос, бланковое тестирование.

**Краткие методические указания по выполнению практических работ**

Качественное освоение дисциплины предполагает четкое, последовательное, логичное и полное выполнение студентами всех заданий на практических занятиях.

Результаты по практическим работам студенты представляют преподавателю в виде отчета сразу после окончания занятия. В случае применения технологии смешанного обучения студенты размещают отчеты в ЭОС (Moodle).

Шкала оценки:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оценка | Баллы | Описание |
| 5 | 18-20 | если достигнуты все цели и задачи работы; результаты полностью соответствуют задачам работы; имеются аргументированные выводы по всем результатам; использованы возможные методы анализа, в том числе сравнительный, материал полностью обработан; в описании результата работы использованы таблицы (схемы, рисунки), оформление соответствующее. |
| 4 | 14-17 | если достигнуты все цели работы; результаты в достаточной мере соответствуют задачам работы; имеются выводы по результатам; материал обработан и оформлен |
| 3 | 9-13 | если достигнуты некоторые цели и задачи работы (не менее 70 %); имеются выводы по результатам; оформление неполное. |
| 2 | 1-7 | если при выполнении работы продемонстрировано понимание темы, владение практическим материалом |
| 1 | 0 | Отсутствие на практической работе |