

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.07.2025 16:52:53
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОРГАНИЗАЦИЯ КУХНИ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**

Направление подготовки: 38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль): Менеджмент в ресторанном и гостиничном бизнесе

Квалификация выпускника: бакалавр

Год набора: 2025

Автор-составитель: Цызак А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	3
2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	4
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	5
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	18

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Организация кухни и технология приготовления блюд» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-4 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-4.1 Организует встречи, переговоры, презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам
	ПК-4.2 Разрешает проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными лицами
	ПК-4.3 Владеет английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического цикла обслуживания с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации
ПК-6 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организует их выполнение
	ПК-6.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
	ПК-6.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Этапы формирования компетенций
1.	ПК-4	Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-4.1 - способы организации встреч, переговоров, презентаций гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам;
			<i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-4.2 - разрешать проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными лицами;
			<i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-4.3 - английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического цикла обслуживания с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации.

2.	ПК-6	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-6.1 - цели и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания;
			<i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-6.2. - организовать оценку и текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;
			<i>3 Этап – Владеть:</i> ПК-6.3. - навыками организации системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Критерии оценивания компетенций на различных этапах формирования	Шкала оценивания
1.	ПК-4	Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-4.1 - способы организации встреч, переговоров, презентаций гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам;	Зачёт ЗАЧЁТ 1. Глубокое и прочное усвоение материала; 2. Выполнение практических заданий и самостоятельной работы за семестр; 3. Точное и качественное выполнение операций с продуктами питания; 4. Точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы; 5. Умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь. НЕЗАЧЁТ 1. Незнание значительной части
			<i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-4.2 - разрешать проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными лицами;	
			<i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-4.3 - английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического цикла обслуживания с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации.	
2.	ПК-6	Способен осуществлять	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-6.1 - цели и задачи	1. Незнание значительной части

		управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания;	программного материала; 2. Незнание основных терминов, классификаций; 3. Неумение выполнять операции на кухне; 4. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения; 5. Грубые ошибки при выполнении практического задания и самостоятельной работы; 6. Неправильные ответы на дополнительные вопросы. Экзамен Критерии оценивания знаний на экзамене представлены в п.4 данного документа (стр. 21)
			2 Этап - Уметь: ПК-6.2. - организовать оценку и текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;	
			3 Этап – Владеть: ПК-6.3. - навыками организации системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	

**3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ,
НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

1 ЭТАП – ЗНАТЬ

Собеседование по теме

Тема 1. Введение в курс «Техника безопасности»

1. Техника безопасности (дать определение)
2. До начала работы
3. Во время работы
4. После окончания работы

Собеседование по теме

Тема 2. Личная гигиена, гигиена питания, общие требования, личная гигиена повара

1. Общие требования для работников общепита.
2. Личная гигиена повара.
3. Каждый работник обязан соблюдать правила личной гигиены.

Собеседование по теме

Тема 3. Пищевые отравления.

1. Обучить знаниям гигиены.
2. Изучить вопросы сохранения и укрепления здоровья человека, соблюдения гигиенических правил и мероприятий в его личной жизни и деятельности.
3. Разработать и провести мероприятия гигиенического воспитания, пропаганду гигиенических знаний и здорового образа жизни с целью повышения гигиенической культуры.
4. Изучить гигиену питания и проблемы полноценного и рационального питания человека в зависимости от пола и возраста, профессии и характера труда, климатических условий и физической нагрузки, национальных и др. особенностей.
5. Изучить питания в раннем возрасте.
6. Общие требования.

Собеседование по теме

Тема 4. Пять правил контроля кухни.

1. Основные понятия правил заказа продукции и основ заказа.
2. Правильное получение.
3. Хранение согласно нормам СанПина.
4. Приготовление согласно рецептуре.

Собеседование по теме

Тема 5. Ферментированные продукты.

1. Изучить продукты для ферментации.
2. Рассмотреть основные пути ферментации пищевых продуктов (лактобактерии, бифидобактерии и т. п.).
3. Изучить влияние ферментированных продуктов на организм человека.

Собеседование по теме

Тема 6. Гормоны. Питание студентов.

1. Понятия важности гормонов.
2. Изучить влияние гормонов на организм человека.
3. Изучить основные функции гормонов.
4. Изучить источники продуктов.
5. Изучить особенности рациона питания студентов.
6. Изучить рекомендуемые продукты и режим питания во время сессии.

Собеседование по теме

Тема 7. Классификация предприятий общественного питания.

1. Изучить предназначения предприятий общественного питания.
2. Изучить понятия организаций общественного питания в организационно-правовой форме.
3. Изучить классификацию в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг. От характера производства. В зависимости от времени функционирования, места функционирования, от обслуживаемого контингента, от ассортимента выпускаемой продукции.

Собеседование по теме

Тема 8. Типы предприятий общественного питания.

1. Изучить понятия видов предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.
2. Основные пять видов предприятий: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная. Их различие.

Собеседование по теме**Тема 9. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.**

1. Основные понятия в создании наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха и во время передвижений, а также обеспечение высокой эффективности работы самого предприятия.

Собеседование по теме**Тема 10. Меню в предприятии общественного питания.**

1. История создания меню.
2. Экономика создания меню.
3. Стили составления меню.
4. Виды меню.
5. Требования для составления меню.
6. Меню как основа ресторанного бизнеса.

Собеседование по теме**Тема 11. Внешняя среда микроорганизмов.**

1. Основные понятия: влажность, температура.
2. Изучить реакции среды.
3. Изучить концентрация соли и сахара.
4. Изучить влияние света.
5. Изучить химические факторы.
6. Изучить биологические факторы.

Собеседование по теме**Тема 12. Управление закупками в предприятии общественного питания.**

1. Определить товары, которые приносят максимум прибыли.
2. Оптимизировать закупку, чтобы товары лежали как можно меньше дней на складе, а также сократить размер склада.
3. Найти товары, которые лежат мертвым грузом, и реализовать их.

Собеседование по теме**Тема 13. Введение в кухонное производство.**

1. Общие понятия гастрономии.
2. Гастрономическая лексика как часть лексической системы французского языка.

Собеседование по теме**Тема 14. Организация кухни. Ее размеры, работа обязанностей кухонной бригады.**

1. Размеры кухни, работа обязанностей кухонной бригады.
2. Распределение ответственности между Шеф-поваром и су-шефами.
3. Должностные обязанности по 3 основным направлениям.
4. «Монетизация» зон ответственности руководителей кухни.
5. Ежедневная рабочая документация.

Собеседование по теме**Тема 15. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.**

1. Значение супов в питании.
2. Виды бульонов.
3. Приготовление супов из полуфабрикатов.
4. Требования качества и хранения супов

Собеседование по теме**Тема 16. Рыба и морепродукты.**

1. Связь с далёким прошлым рыбы и человека.
2. Как правильно выбрать рыбу.
3. Выбираем рынок или магазин.
4. Особенности видов рыб.
5. Обработка рыбы и рыбного сырья.
6. Сроки хранения.

Собеседование по теме**Тема 17. Мясо, птица сельскохозяйственная.**

1. Как правильно выбрать мясо.
2. Выбираем рынок или магазин.
3. Особенности видов мяса.
4. Общие приемы приготовления полуфабрикатов.
5. Характеристика сырья, строение и состав мышечной массы, схема механической обработки мяса.
6. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.

Собеседование по теме**Тема 18. Основные понятия кулинарной продукции.**

1. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания.
2. Технологический цикл производства кулинарной продукции.
3. Технологические свойства сырья.

Собеседование по теме**Тема 19. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.**

1. Классификация способов кулинарной обработки.
2. Механические, гидромеханические, массообменные, химические, биологические, микробиологические, термические, тепловые способы и методы обработки продуктов.

Собеседование по теме**Тема 20. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.**

1. Общая характеристика технологического процесса предприятий общественного питания.
2. Понятие о сырье, полуфабрикатах и готовой продукции

Собеседование по теме**Тема 21. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.**

1. Физико-химические процессы.
2. Диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос, изменение: белков, углеводов, жиров, изменение: вкуса, аромата и массы продуктов.

Собеседование по теме**Тема 22. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.**

1. Обработка овощей, плодов, грибов.
2. Технологические свойства овощей.
3. Технологический процесс механической обработки овощей.
4. Использование обработанных овощей.

5. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.

Собеседование по теме

Тема 23. Соусы в общественном питании.

1. Значения соусов в питании.
2. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.
3. Соусы промышленного производства.
4. Требования качеству к соусу.
5. Сроки хранения.

Собеседование по теме

Тема 24. Технология приготовления блюд и изделий из муки.

1. Значение мучных блюд и изделий в питании.
2. Характеристика сырья и его подготовка.
3. Способы разрыхления теста.
4. Виды теста и его использование.
5. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий из него.

2 ЭТАП – УМЕТЬ

Тема 9. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

Задание 1. Проанализируйте предприятия общественного питания в г. Челябинск по районам. Используя сеть Интернет, укажите количество предприятий в конкретном районе. Сделайте аналитический вывод, представьте результаты в графическом виде.

Предприятия общественного питания	Районы г. Челябинска						
	Металлургический район	Калининский район	Курчатовский район	Центральный район	Тракторозаводской район	Ленинский район	Советский район
закусочные							
столовая							
кафе							
бар							
ресторан							

Тема 10. Меню в предприятии общественного питания.

Задание 1. Создать список блюд, входящих в меню специализированного ресторана.

Вид ресторана	блюда
Рыбный ресторан	
Мясной ресторан	
Диетический ресторан	

Задание 2. Создайте стиль меню, соответствующий данному ресторану.

Тема 12. Управление закупками в предприятии общественного питания.

Задание 1. Определите продукты, входящие в меню столовой, кафе, ресторана которые приносят максимум прибыли.

продукты	столовая	кафе	ресторан

Задание 2. Опишите решения для оптимизации закупок гостиничного комплекса.

Тема 13. Введение в кухонное производство.

Задание 1. Дайте определение кулинарным терминам

Термин	Описание
Варка	
Жарка	
Пассирование	
Бланширование	
Томление	
Шинокование	
Дегласировка	
Лезон	
Кандирование	
Шпигование	
Цизелирование	
Оттяжка	
Обвалка	
Аль-денте	
Поширование	
Бардирование	
Припускание	

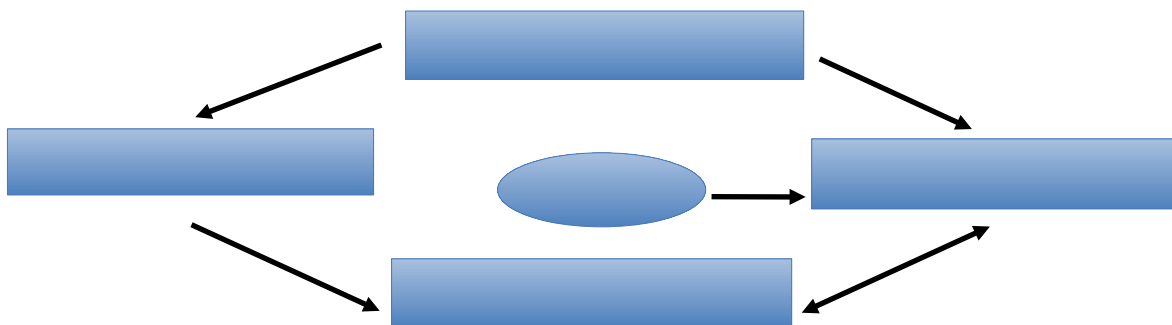
Задание 2. Дайте определение гастрономической лексики на французском языке в отелях международного класса.

Наименование	Французский язык
Шеф-повар	
Заместитель шеф-повара	
Повар вторых блюд	
Повар холодных закусок	
Рыбный повар	
Специалист по супам	

Повар находящийся в подчинении	
--------------------------------------	--

Тема 14. Организация кухни. Ее размеры, работа обязанностей кухонной бригады

Задание 1. Зарисуйте схему: размер и работу обязанностей кухонной бригады в отеле международного класса.



Задание 2. Опишите обязанности шеф-повара и су-шефа.

Вид повара	Обязанности
Шеф-повар	
Су-шеф	

Задание 3. Опишите зоны ответственности руководителей кухни

Наименование должности	Зона ответственности
Шеф де кюзин	
Су-шеф	
Энтреметье	
Ротиссор	

Задание 4. Опишите какие рабочие документы заполняются зав. производством ежедневно.

Тема 15. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.

Задание 1. Опишите виды бульонов и их использование в кулинарии.

Вид бульона	Назначение

Задание 2. Приготовьте супы из полуфабрикатов для ресторана отеля международного класса.

Тема 16. Рыба и морепродукты.

Задание 1. Перед вами представлена свежая, охлажденная и замороженная рыба. Определите качество рыбы.

Задание 2. Составьте заявку поставщику на свежую, охлажденную, замороженную рыбу.

Наименование продукта	Кг/шт.

Задание 3. Опишите и выделите особенности речной, озёрной и морской рыбы.

Вид рыбы	Особенности

Задание 4. Правильно обработайте, разделайте рыбу на полуфабрикаты и упакуйте её и рыбное сырьё.

Задание 5. Опишите поэтапно сроки хранения рыбы.

Вид рыбы	Сроки хранения

Тема 17. Мясо, птица сельскохозяйственная.

Задание 1. Перед вами представлена парное, охлажденное и замороженное мясо. Определите качество мяса.

Задание 2. Составьте заявку поставщику на охлаждённое и замороженное мясо.

Наименование продукта	Кг/шт

Задание 3. Определите качество мяса по наличию клейма.

Задание 4. Правильно обработайте, разделайте на полуфабрикаты и упакуйте свинину и говядину.

Задание 5. Примените общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из свинины и говядины.

Тема 18. Основные понятия кулинарной продукции.

Задание 1. Опишите технологический цикл производства кулинарной продукции (приёмка сырья, его обработка, приготовление полуфабрикатов и реализация)

Вид сырья	приемка	обработка	Приготовление п/ф	реализация

--	--	--	--	--

Задание 2. Опишите технологические свойства сырья

Сырье	Технологические свойства
рыба	
мясо	
корнеплоды	

Тема 19. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

Задание 1. Классифицировать способы кулинарной обработки продукции.

Продукция	Кулинарная обработка
рыба	
мясо	
корнеплоды	

Задание 2. Опишите механические, гидромеханические, массообменные, химические, биологические, микробиологические, термические, тепловые способы и методы обработки продуктов.

продукция	Способ и метод обработки

Тема 20. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

Задание 1. Опишите и выделите общие характеристики технологического процесса предприятий общественного питания.

Задание 2. Дайте определение понятиям: сырье, полуфабрикаты и готовая продукция.

Тема 21. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.

Задание 1. Примените диффузию, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос.

Задание 2. Опишите изменение: вкуса, аромата и массы продуктов при их приготовлении.

Продукция	Вкус	Аромат	Масса

Тема 22. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

Задание 1. Проведите первичную обработку плодов, овощей и грибов.

Задание 2. Произведите технологический процесс с помощью механической обработки овощей.

Задание 3. Распределите на смену кухонной бригаде обработанные овощи.

Тема 23. Соусы в общественном питании.

Задание 1. Приготовьте сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.

Задание 2. Опишите требования качеству к соусу.

Соус	Требование
Томатный	
Рыбный	
Деми-глас	
Бешамель	
Красный основной	
Белый основной	

Тема 24. Технология приготовления блюд и изделий из муки.

Задание 1. Примените различные способы разрыхления теста.

Задание 2. Приготовьте слоёное, дрожжевое, пельменное, песочное, бисквитное тесто.

3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

Вопросы к зачётам (2, 4 семестры)

1. Дайте определение техники безопасности. Опишите технику безопасности до начала работы, во время работы, после работы.

2. Дайте определение личной гигиене питания, напишите общие требования для работников общепита.

3. Дайте определение пищевому отравлению. Опишите общие симптомы пищевых отравлений.

4. Напишите правила контроля кухни

5. Дайте определение ферментированным продуктам. Опишите влияние ферментированных продуктов на организм человека.

6. Опишите факторы внешней среды, влияющие на микроорганизмы.

7. Дайте определение понятию гормоны, напишите основные функции гормонов. Опишите источники получения гормонов организмом человека.

8. Опишите предназначения предприятий общественного питания. Опишите классификацию в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг, от характера производства, в зависимости от времени функционирования, места функционирования, от обслуживаемого контингента, от ассортимента выпускаемой продукции.

9. Дайте определение, типы предприятий общественного питания. Напишите основные виды предприятий общественного питания.

10. Опишите рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

11. Напишите порядок, составления меню. Опишите основные виды меню.

12. Дайте определение, что такое управление закупками на предприятии общественного питания. Опишите какие цели и задачи решаются при формировании закупочной политики.

13. Напишите общие понятия гастрономии.

14. Опишите обязанности кухонной бригады. Распределите ответственность между Шеф-поваром и су-шефами. Опишите ежедневную рабочую документацию.
15. Напишите значение супов в питании человека. Напишите какие бывают виды бульона. Напишите требования качества и хранения супов.
16. Опишите характерные признаки качества свежей рыбы. Напишите сроки и условия хранения рыбной продукции.
17. Опишите характерные признаки качества мяса. Напишите особенности видов мяса: свинина, говядина, баранина.
18. Дайте определение: основное понятие кулинарной продукции. Опишите основы технологии продуктов общественного питания, технологического цикла производства кулинарной продукции и технологического свойства сырья.
19. Напишите способы кулинарной обработки пищевых продуктов питания.
20. Дайте определение классификации и ассортименту кулинарной продукции. Опишите, что такое сырьё, полуфабрикаты и готовая продукция на предприятии общественного питания.
21. Опишите процессы, формирующие качество продукции общественного питания.
22. Опишите технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов. Напишите технологический процесс механической обработки овощей.
23. Напишите значение соусов в питании человека. Напишите требования к качеству и сроки хранения соусов.
24. Дайте определение значению мучных блюд в питании человека. Опишите способы разрыхления теста.

Вопросы к экзамену (6 семестр)

1. Что Вы понимаете под малой кухонной бригадой?
2. Какие задачи находятся в компетенции шеф-повара?
3. Назовите поваров всех существующих отделений.
4. Гость заказывает овощное ассорти/ овощную закуску. Какой повар средней кухонной бригады готовил бы это блюдо?
5. Что Вы понимаете под гастрonomом?
6. Как достигается экономичное/ рентабельное содержание склада?
7. Каких основных правил необходимо придерживаться при составлении меню?
8. Как холодные закуски называются на французском, английском, итальянском и немецких языках?
9. На какие правила необходимо обращать внимание при приготовлении холодных закусок?
10. Чем отличаются галантин, террин и паштет?
11. Почему нужно перерабатывать преимущественно сезонные овощи?
12. На что следует обращать внимание при приготовлении картофеля с гигиенической точки зрения?
13. Какой способ приготовления картофеля самый полезный и почему?
14. Почему овощи так важны для питания?
15. Химический состав овощей в среднем выглядит следующим образом ...
16. Каким образом можно хранить овощи на кухне?
17. Почему выгоден быстрый оборот овощей на складе?
18. Когда основное время урожая спаржи?
19. Чем отличается приготовление белой спаржи от зеленой?

20. Каким образом можно предложить спаржу? Назовите минимум 3 блюда.
21. Из каких основ можно приготовить суп?
22. Назовите все виды супов.
23. Назовите национальные супы как минимум 6 наций.
24. Назовите виды соусов.
25. Назовите самые популярные соусы 5 видов.
26. Какие соусы относятся к Основным?

Тест для самоконтроля (примерные вопросы итогового тестирования)

1. Выберите правильный способ разрыхления теста.
- а) физический.;
 - б) химический;
 - в) биологический.
2. В какое тесто не используется сливочное масло?
- а) бисквитное;
 - б) слоеное;
 - в) пельменное.
3. Распределите последовательно механическую обработку овощей.
- а) очистка;
 - б) мытье;
 - в) сортировка.
4. Распределите последовательно понятия технологического процесса
- а) полуфабрикат;
 - б) сырье;
 - в) готовая продукция.
5. Распределите последовательно термическое состояние мяса
- а) охлажденное;
 - б) парное;
 - в) замороженное.
6. Распределить должности поваров по должностному признаку
- а) Энтреметье;
 - б) Шеф де кюзин;
 - в) Ротиссор.
7. Распределите последовательно заведения, согласно классификации
- а) кафе;
 - б) столовая;
 - в) ресторан.
8. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
- а) для улучшения вкуса;
 - б) для сохранения витаминов;
 - в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.

9. Что необходимо сделать при приготовлении салатов?

- а) соединять горячие и холодные овощи;
- б) заправлять салаты перед подачей на стол;
- в) учитывать время варки овощей.

10. Что делают при жарке на сковороде?

- а) выкладывать на холодную сковороду;
- б) выкладывать на горячую сковороду;
- в) выкладывать вместе с маслом.

11. Правило закладывания продукта для бульона?

- а) закладывается в горячую воду;
- б) закладывается в холодную воду.

12. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

- а) бланшировать;
- б) хранить в подкисленной воде;
- в) посыпать сахаром.

13. Укажите температуру подачи салатов

- а) 14 С;
- б) 16 С;
- в) 18 С.

14. Укажите температуру подачи супов

- а) 65 С;
- б) 75 С;
- в) 85 С.

15. Укажите температуру подачи вторых блюд

- а) 55 С;
- б) 65 С;
- в) 75 С.

16. Какой повар готовит холодный буфет?

- а) Энтреметье;
- б) Гард-манже;
- в) Ротиссор.

17. Как правильно варить ризотто?

- а) выбрать кастрюлю или сотейник с толстым дном;
- б) выбрать кастрюлю или сотейник с тонким дном;
- в) выбрать кастрюлю или сотейник не зависимо от толщины дна.

18. Как правильно готовить майонез?

- а) все продукты должны быть одинаковыми по температуре;
- б) масло можно брать комнатной температуры;
- в) яйца можно брать комнатной температуры.

19. Салаты, заправленные майонезом, хранятся не более

- а) 12 часов;
- б) 17 часов;

в) 8 часов.

20. Салаты, заправленные маслом, хранятся не более

а) 36 часов;

б) 72 часа;

в) 48 часов.

**4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ
ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

1 ЭТАП – ЗНАТЬ

Собеседование по теме

При выполнении заданий собеседования по темам учитывается три основных раздела:

1. Формулировка сущности вопроса

2. Содержание ответа на вопрос

3. Аргументация излагаемого материала.

В ответе приводится аргументация излагаемого материала. Для этого недостаточно только изложить суть вопроса (по учебнику или лекции), а привести ссылку на данные, полученные из дополнительных источников информации или практические примеры.

Критерии оценивания ответов на вопросы собеседования

Оценка	Правильность (ошибочность) выполнения задания
«отлично»	В содержании ответа развернуто сформулирована проблема, дано полное содержание ответа (понятия, определения, анализ) и аргументация излагаемого материала.
«хорошо»	В содержании ответа отражена формулировка проблемы, названы основные понятия и определения, краткий анализ и аргументация излагаемого материала.
«удовлетворительно»	В содержании ответа допущены практические и теоретические ошибки. Ответ раскрывает основную суть части вопросов, ответ не содержит аргументации излагаемого материала.
«неудовлетворительно»	В содержании ответа допущены практические и теоретические ошибки в большинстве случаев. В содержании ответа не представлены аргументы излагаемого материала. Ответ не раскрывает основную суть вопроса.

2 ЭТАП – УМЕТЬ

Задание на структурирование информации в табличном виде

Критерии оценивания работы с таблицей

Оценка	Правильность (ошибочность) выполнения задания
«отлично»	Представлено 15 таблиц в письменном или печатном формате. Содержание таблиц соответствует тематическим разделам (название столбца). Информация в таблице структурирована и соответствует теоретическим положениям и практическим расчетам в

	экономической деятельности. Поля и колонки таблицы заполнены на 100%.
«хорошо»	Представлено 13-10 таблицы в письменном или печатном формате. Содержание таблиц соответствует тематическим разделам (название столбца). Информация в таблице структурирована, но имеет некоторые неточности, в отражении теоретических положений и практических расчетов в экономической деятельности. Поля и колонки таблицы заполнены на 80%.
«удовлетворительно»	Представлено 10 таблицы в письменном или печатном формате. Содержание таблиц соответствует тематическим разделам (название столбца). Информация в таблице не структурирована и имеет существенные недочеты в отражении теоретических положений и практических расчетов в экономической деятельности. Поля и колонки таблицы заполнены на 60%.
«неудовлетворительно»	Представлено менее 6 таблиц в письменном или печатном формате. Содержание таблиц не соответствует тематическим разделам (название столбца). Информация в таблице не структурирована и имеет существенные недочеты в отражении теоретических положений и практических расчетов в экономической деятельности. Поля и колонки таблицы заполнены на менее чем на 50%.

Решение практических задач

Критерии оценивания работы с практическими задачами

Оценка	Правильность (ошибочность) выполнения задания
«решение зачтено»	Ответ задачи представляет собой полное, аргументированное решение Формулировка решения отражена в письменном виде.
«решение не зачтено»	Ответ задачи представляет собой краткое, не аргументированное решение Формулировка решения не отражена в письменном виде.

3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

Зачёт

Критерии оценивания знаний на зачёте

ЗАЧЁТ

1. Глубокое и прочное усвоение материала;
2. Выполнение практических заданий и самостоятельной работы за семестр;
3. Точное и качественное выполнение операций с продуктами питания;
4. Точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы;
5. Умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную

речь.

НЕЗАЧЁТ

1. Незнание значительной части программного материала;
2. Незнание основных терминов, классификаций;
3. Неумение выполнять операции на кухне;
4. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения;
5. Грубые ошибки при выполнении практического задания и самостоятельной работы;
6. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.

Экзамен

Критерии оценивания знаний на экзамене

по дисциплине «Организация кухни и технология приготовление блюд»

Экзаменатор:

Дата:

	Ф.И.О. студентов		ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося
	Оцениваемый параметр	Максимум баллов					
1.	Теоретический вопрос 1	10					
2.	Теоретический вопрос 2	10					
3.	Внешний вид (соответствие стандартам предписанным гигиеническим требованиями)	5					
4.	Подготовка рабочего места (организация рабочего места и пространства кухни, соблюдения норм гигиены)	5					
5.	Работа с ТТК (работа с рецептурами, составление рецептов и их соблюдение)	10					
6.	Взаимодействие с командой сервиса (своевременный обмен информацией с официантами о состоянии гостей и готовности кухни)	10					

	Ф.И.О. студентов		ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося	ФИО обучающегося
7.	Распределение обязанностей (распределение обязанностей между участниками, равная занятость каждого)	10					
8.	Приготовление блюд (приготовление блюд согласно рецептурам, бракираж)	10					
9.	Подача блюд (сервировка блюд, внешний вид, общее впечатление)	10					
10.	Умение работать в команде (взаимозаменяемость, оказание помощи другим участникам команды)	10					
11.	Уборка помещения (уборка своего рабочего места и всей кухни, включая все оборудование)	10					
Общее количество баллов:		100					
Оценка:							

отлично 90 – 100 (100%-90%)

хорошо 80 – 89 (89% - 80%)

удовлетворительно 65 – 79 (79% - 65%)

неудовлетворительно <65 (<65%)

Тест для самоконтроля (примерные вопросы итогового тестирования)

Критерии оценивания теста

Полная версия тестовых вопросов содержится в электронно-информационной системе вуза. Студенты проходят тестирование в компьютерном классе. Оценка успешности прохождения теста определяется следующей сеткой: от 0% до 29% – «неудовлетворительно», от 30% до 59% – «удовлетворительно»; 60% – 79 % – «хорошо»; 80% -100% – «отлично».