

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 23.09.2024 08:58:08

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗаИТ

_____/Наумова Т.В./

(подпись)

«17» февраля 2023

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания

(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр

квалификация выпускника

Усурийск, 2023

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
Паспорт фонда оценочных средств
по дисциплине (модулю) ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД
а. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК 2.1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК 2.2	Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

б. требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать

Нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества первых блюд; актуальные направления и современное оборудование, используемое для приготовления первых блюд; требования к безопасности хранения приготовленных первых блюд; ассортимент первых блюд; пищевую ценность; способы минимизации отходов при подготовке сырья для приготовления первых блюд; физико-химические процессы, происходящие на всех стадиях производства первых блюд; порядок организации документооборота при производстве первых блюд на предприятиях общественного питания; нормативную документацию отрасли; предметную область технологии приготовления первых блюд на предприятиях общественного питания; процесс научного исследования. (ПК 2.1, ПК 2.2)

Уметь

Осуществлять контроль над качеством сырья, готовых первых блюд; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства первых блюд; принимать оптимальные решения по организации процессов подготовки и приготовления первых блюд; оформлять документы для правильной организации производства первых блюд на предприятии общественного питания; использовать в образовательном процессе разнообразные ресурсы; пользоваться нормативной документацией; анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; формулировать результат; обосновывать адекватные исследуемому предмету методы исследования, профессионально излагать результаты научных исследований. (ПК 2.1, ПК 2.2)

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

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 2.1	<i>Знать:</i> свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Контрольная работа(письменно)
	ПК 2.2	<i>Знать:</i> устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Контрольная работа(письменно)

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1, ПК 2.2*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1, ПК 2.2*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задачи не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетенции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

**– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Технология приготовления первых блюд» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 3-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы (B_i), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Технология приготовления первых блюд»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК-2.1	Б1	82
ПК-2.2	Б2	76
Итого	$(\sum B_i)$	82
В среднем	$(\sum B_i) / n$	79

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотношения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Технология приготовления первых блюд»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности и компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«Зачтено» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«Не зачтено» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» при промежуточной аттестации в форме экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«Отлично» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«Хорошо» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«Удовлетворительно» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«Неудовлетворительно» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Технология приготовления первых блюд» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

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

Содержательный элемент (модуль): Технология приготовления первых блюд

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Жидкая основа, полученная при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы, грибов

1. настой
2. отвар
3. экстракт
4. бульон

вариант задания 2.

Жидкая основа холодного свекольника:

1. хлебный квас
2. свекольный отвар
3. картофельный отвар
4. мясной бульон

вариант задания 3.

За сколько минут до готовности супа закладывают пассерованные овощи?

1. за 5 – 7 минут
2. за 10 – 15 минут
3. за 15 – 20 минут
4. за 20 – 30 минут

вариант задания 4.

Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

1. протирают
2. сильно разваривают
3. припускают мелко нарезанными
4. пропускают через мясорубку

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие между наименованием супа и его внешним видом

1	Суп-пюре из картофеля	1	Форма нарезки соответствует рецептуре, не нарушена; крупа не разварена, на поверхности блестки жира желтого цвета. Сметана не размешана, сверху посыпан рубленой зеленью.
2	Щи	2	Бульон прозрачный с единичными капельками жира.
3	Рассольник	3	Мясные и рыбные продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован, на поверхности блестки жира оранжевого цвета; кружочек лимона без кожицы; сметана не размешана; посыпан мелко рубленой зеленью.
4	Солянка	4	Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блестки жира оранжевого цвета, сметана не размешана, сверху посыпан мелко рубленой зеленью.
5	Уха		

Правильный ответ: 2-4, 3-1, 4-3, 5-2

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Разновидности супов молочных:

1. с крупой
2. с макаронными изделиями
3. с овощами.

4. с мясом

вариант задания 2.

К группе супов на бульонах и отварах относят следующие подгруппы:

1. заправочные
2. прозрачные
3. пюреобразные
4. холодные

вариант задания 3.

Супы на фруктовых и ягодных отварах:

1. протертые
2. не протертые
3. прозрачные
4. заправочные

вариант задания 4.

Для осветления прозрачных супов используют оттяжки:

1. костей птицы или дичи
2. рыбной икры и слегка взбитых белков
3. белка яиц
4. отвара овощей

вариант задания 5.

К холодным супам относятся:

1. окрошка
2. щи зеленые
3. рассольник
4. солянка

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Супы состоят из двух частей _____ и _____

вариант задания 2.

Супы классифицируют по температуре подачи – на _____ и _____

вариант задания 3.

Так как при бурном кипении овощи сильно развариваются и улетучиваются ароматические вещества, то супы варят при _____ кипении

вариант задания 4.

За _____ минут до готовности в супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль

вариант задания 5.

Срок хранения супов составляет _____ часа

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

При приготовлении бульонов добавляют соль:

1. в конце;
2. в начале;
3. в середине;
4. вообще не солят.

вариант задания 2.

Температура подачи горячих супов:

1. 30-40 °С;
2. 50-60 °С;
3. 60-65 °С ;
4. не ниже 75 °С

вариант задания 3.

Температура подачи холодных супов:

1. не выше 14 °С;
2. 18-20 °С;
3. 25-30 °С ;
4. 35-40 °С

вариант задания 4.

В какой последовательности доводят борщ до вкуса

1. соль, уксус, сахар
2. соль, сахар, уксус
3. уксус, сахар, соль

вариант задания 5.

Последовательность заправки рассольника «Ленинградского»

1. крупа, картофель, пассированные овощи, припущенные огурцы, рассол, соль, специи;
2. картофель, пассированные овощи, припущенные огурцы, крупа, рассол, соль, специи;
3. припущенные огурцы, картофель, пассированные овощи, крупа, рассол, соль, специи

4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.2 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Для получения нормального бульона на 1 кг продукта берут воды

1. 2-3 л;
2. 4-5 л;
3. 6-7 л.
4. 8-10 л.

вариант задания 2.

Для получения концентрированного бульона на 1 кг продукта берут воды

1. 0,5 л;
2. 1,25 л;
3. 2,0 л;
4. 3,0 л.

вариант задания 3.

Мясные продукты кладут в тарелку при отпуске супа

1. охлажденные
2. подогретые
3. горячие
4. прогретые в подсоленном бульоне;

вариант задания 4.

Цель добавления уксуса при тушении свеклы

1. для консервации
2. для сохранения цвета
3. для подкисления
4. для вкуса

вариант задания 5.

Выберите из перечисленных вариантов ответов ту форму нарезки белокочанной капусты, которая используется для приготовления борщей флотского и сибирского.

1. соломка
2. шашки
3. дольки
4. стружка

вариант задания 6.

Температура подачи холодных супов не превышает

1. 5 градусов
2. 10 градусов
3. 14 градусов
4. 45 градусов

вариант задания 7.

Отличительной чертой заправочных супов являются:

1. вареные овощи
2. протертые овощи
3. пассерованные овощи
4. сырые овощи

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие

1	Суп-пюре	1	в состав приготовления обязательно входит свекла
2	Щи	2	обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья

3	Рассольник	3	является старинным русским национальным блюдом
4	Солянка	4	эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.
5	Борщ	5	главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика.
6	Прозрачные супы		

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Выберите из перечисленных в ответах видов пассеровок и бульонов те, которые составляют основу для приготовления красного основного соуса.

1. белая жировая пассеровка;
2. красная сухая пассеровка;
3. белый бульон;
4. коричневый бульон.

вариант задания 2.

В состав рассольника входят следующие ингредиенты:

1. соленые огурцы
2. картофель
3. перловая крупа
4. свекла

4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.2 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Определить количество отходов и потерь при холодной обработке картофеля свежего продовольственного на 1 сентября в кг., если масса брутто составляет 10 кг (ответ округлите до десятых)

вариант задания 2.

Определить количество отходов и потерь при холодной обработке моркови столовой свежей на 1 марта в кг., если масса брутто составляет 40 кг (ответ округлите до десятых)

вариант задания 3.

Нормы закладки основных овощей, указанные в рецептуре, могут быть изменены, но не более _____ - _____ %, при условии сохранения общей массы закладываемых овощей

вариант задания 4.

Определите норму закладки пюре из шпината в г при замене шпината свежего в количестве 100 г

вариант задания 5.

Обжаренную муку для заправки супов разводят холодным бульоном или овощным отваром в количестве _____ л на 1 кг муки

вариант задания б.

При отпуске горячие супы должны иметь температуру _____ - _____ градусов

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Как подготавливают соленые огурцы в рассольник

1. припускают
2. используют сырыми
3. пассеруют
4. жарят

вариант задания 2.

Норма закладки соли на 1 кг супа составляет

1. 6-10 г
2. 10-15 г
3. 15-20 г
4. 20-25 г

вариант задания 3.

Почему картофель закладывают перед внесением продуктов, содержащих кислоту?

1. под действием кислоты картофель сильно разваривается
2. под действием кислоты картофель плохо разваривается
3. под действием кислоты картофель приобретает неприятный вкус
4. под действием кислоты картофель приобретает нехарактерный цвет

вариант задания 4.

Продолжительность варки бульона из свиных и бараньих костей составляет:

1. 3,5-4 часа
2. 2-3 часа
3. 1-2 часа
4. 40-50 мин

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»	40	
ПК 2.1,	20	
ПК 2.2	20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	60	
ПК 2.1,	30	
ПК 2.2	30	
Всего	100	

5. ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Производственный процесс производства первых блюд, технологические принципы производства продукции общественного питания, термины и определения, способы кулинарной обработки, применяемые при производстве первых блюд.
2. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Классификация и значение первых блюд в питании.
3. Технология приготовления и состав бульонов.
4. Ассортимент, характеристика: костного, мясокостного, рыбного, из птицы, грибного бульонов.
5. Заправочные супы, ассортимент, технология их приготовления. Подготовка продуктов для приготовления заправочных супов.
6. Общие правила приготовления заправочных супов.
7. Технология приготовления борщей, щей, рассольников, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
8. Требования качеству и подаче борщей, щей, рассольников, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
9. Пюреобразные супы, ассортимент, технология их приготовления.
10. Требования к качеству и подаче пюреобразных супов.
11. Прозрачные супы, ассортимент, технология их приготовления.
12. Технология осветления бульонов для прозрачных супов.
13. Технология приготовления гарниров для прозрачных супов.
14. Требования качеству и подаче прозрачных супов.
15. Молочные супы, ассортимент, технология их приготовления.
16. Требования качеству и подаче молочных супов
17. Холодные супы, ассортимент, технология их приготовления.
18. Требования качеству и подаче холодных супов
19. Сладкие супы, ассортимент, технология их приготовления.
20. Требования качеству и подаче сладких супов
21. Требования к безопасности, условиям и срокам хранения первых блюд

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы,

приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

6. ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Основные методы и технические средства в области исследования состава и свойств сырья, технологии первых блюд;
2. Технология приготовления щей, борщей, рассольников
3. Технология приготовления супов из картофеля и овощей
4. Технология приготовления солянок
5. Технология приготовления пюреобразных супов
6. Технология приготовления прозрачных супов
7. Технология приготовления супов на молоке
8. Технология приготовления холодных супов
9. Технология приготовления сладких супов
10. Шкала органолептической оценки первых блюд
11. Методика определения отходов и потерь при производстве первых блюд
12. Принципы производства первых блюд на предприятиях общественного питания
13. Основные термины и определения в сфере производства первых блюд в общественном питании

Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений

7. ВОПРОСЫ К КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ ПО РАЗДЕЛАМ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Научно-теоретические основы технологии приготовления первых блюд.

- Цель и предмет дисциплины, межпредметные связи.
- Производственный процесс производства первых блюд, технологические принципы производства продукции общественного питания, термины и определения, способы кулинарной обработки, применяемые при производстве первых блюд.

2. Классификация и значение первых блюд в питании.

- Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Классификация и значение первых блюд в питании.

3. Технология приготовления бульонов для первых блюд.

- Технология приготовления и состав бульонов.
- Ассортимент, характеристика: костного, мясокостного, рыбного, из птицы, грибного бульонов.

4. Технология приготовления заправочных супов.

- Заправочные супы, ассортимент, технология их приготовления. Подготовка продуктов для приготовления заправочных супов.
- Общие правила приготовления заправочных супов.
- Технология приготовления борщей, щей, рассольников, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
- Требования качеству и подаче борщей, щей, рассольников, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.

5. Технология приготовления пюреобразных супов.

- Пюреобразные супы, ассортимент, технология их приготовления.
- Требования к качеству и подаче пюреобразных супов.

6. Технология приготовления прозрачных супов.

- Прозрачные супы, ассортимент, технология их приготовления.
- Технология осветления бульонов для прозрачных супов.
- Технология приготовления гарниров для прозрачных супов.
- Требования качеству и подаче прозрачных супов.

7. Технология приготовления молочных супов

- Молочные супы, ассортимент, технология их приготовления.
- Требования качеству и подаче молочных супов

8. Технология приготовления холодных супов

- Холодные супы, ассортимент, технология их приготовления.
- Требования качеству и подаче холодных супов

9. Технологии сладких супов

- Сладкие супы, ассортимент, технология их приготовления.
- Требования качеству и подаче сладких супов
- Требования к безопасности, условиям и срокам хранения первых блюд
- Контроль качества первых блюд.