

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

Структурное подразделение Институт физико-математического образования,
информационных и обслуживающих технологий
Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-математического образования,
информационных и обслуживающих технологий

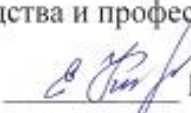


Е.А. Журавлева
2025 г.

Приложение к рабочей программе учебной дисциплины
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
обучающихся по дисциплине
Технология продукции общественного питания

По направлению подготовки – 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания
Квалификация выпускника – бакалавр
Форма обучения – очная, заочная
Курс – 2, 3 курс (3, 4 семестры / 7, 8, 9 триместры)

Разработчик:
старший преподаватель кафедры
технологий производства и
профессионального образования
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»
Титова Елена Александровна

Заведующий кафедрой технологий
производства и профессионального
образования

Киреева Е.И.
Протокол
от «14» января 2025 г. № 7

Луганск, 2025

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) – неотъемлемая часть рабочей программы дисциплины «Технология продукции общественного питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу дисциплины.

1.2. Цели и задачи фонда оценочных средств

Цель ФОС – установить соответствие уровня подготовки обучающегося требованиям ФГОС ВО бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 февраля 2018 г.

1.3. Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения основной образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на овладение следующими

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения
ПК-2 способность выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3

1.4. Этапы формирования компетенций и средства оценивания уровня их сформированности

Этапы формирования компетенций	Компетенции	Контрольно-оценочные средства / способ оценивания
Тема 1. Введение. Технологические принципы производства и обеспечения качества кулинарной продукции.	ПК-2	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций
Тема 2. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей, плодов, грибов.	ПК-2	Устный опрос
Тема 3. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из рыбы, рыбных продуктов и нерыбного водного сырья.	ПК-2	Устный опрос, тестовое задание
Тема 4. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов и мяса диких животных.	ПК-2	Устный опрос

Тема 5.Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из птицы, кролика и пернатой дичи.	ПК-2	Тестовое задание, контрольная работа, решение ситуационных задач
Тема 6.Технология приготовления супов.	ПК-2	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций
Тема 7.Технология приготовления соусов.	ПК-2	Устный опрос
Тема 8. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из круп и бобовых и макаронных изделий.	ПК-2	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций
Промежуточная аттестация	ПК-2	Экзамен (устный)

1.5. Описание показателей формирования компетенций

Код компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели)
ПК–2	<p>Знает: особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</p> <p>Владеет: техникой выполнения трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.</p>

1.6. Критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования

Вид учебной работы	Количество баллов
3 семестр/7 триместр	
Выполнение и защита практических работ	30
Выполнение и защита лабораторных работ	30
Выполнение задания самостоятельной работы	40
Итого за семестр:	100
4 семестр/8,9 триместр	
Выполнение и защита практических работ	15
Выполнение и защита лабораторных работ	15
Выполнение задания самостоятельной работы	10
Курсовой проект	20
Экзамен	40
Итого за семестр:	100

Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбал- льная система оценивания экзамена	100- балльная шкала	Буквенная соответствующая 100-балльной шкале	Система оцени- вания зачета
Отлично	90-100	А – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	Зачтено
Хорошо	83-89	В – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	75-82	С – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	63-74	Д – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят	

		существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетворительно	50-62	Е – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетворительно	21-49	FX – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение	Не зачтено
Неудовлетворительно	0-20	F – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над	

		материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	
--	--	---	--

1.5. Образец оформления экзаменационного билета

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

2025-2026 учебный год

**ИНСТИТУТ ФИЗИКО-МАТЕМАТИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ,
ИНФОРМАЦИОННЫХ И ОБСЛУЖИВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ**
Кафедра технологий производства и профессионального образования
Экзамен (устный) по дисциплине «Технология продукции общественного питания»
Код/названия направлений подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по
отраслям)
профиль подготовки Технология и организация общественного питания
ОФО/ЗФО

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Физиолого-гигиенические основы питания.
2. Роль питательных веществ и их нормирование в рационах питания.
Характеристика основных продуктов питания и их компонентов.
3. Составить технологическую карту, технологическую схему и рассчитать потребность в сырье для приготовления 60 порций блюда «Окунь жареный под маринадом».

Утверждено на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования, протокол № _____ от _____. 202 ____ года.

Заведующий кафедрой
Экзаменатор

Е.И. Киреева
Е.А. Титова

2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

2.1. Оценочные средства текущего контроля (типовые)

Вопросы для устного опроса:

1. Охарактеризуйте значение овощей в питании. Правила обработки овощей с сохранением витаминов и цвета.
2. Дайте определение кулинарной продукции.
3. Охарактеризуйте особенности технологии приготовления супов-пюре. Ассортимент.
4. Опишите процесс размораживания рыбы, вымачивания соленой рыбы.
5. Опишите кулинарную обработку чешуйчатой рыбы для приготовления ее в целом виде.
6. Охарактеризуйте технологию приготовления блюд и кулинарных изделий из бобовых. Ассортимент.
7. Опишите технологию приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Ассортимент.
8. Охарактеризуйте кулинарную обработку и разделку осетровой рыбы.
9. Опишите технологию приготовления мучных блюд из пресного теста. Ассортимент.
10. Механическая кулинарная обработка мяса (размораживание, обмывание, обсушивание).
11. Охарактеризуйте технологию приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. Ассортимент.
12. Охарактеризуйте приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.
13. Опишите технологию приготовления блюд и кулинарных изделий из отварного и тушеного мяса. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.
14. Перечислите способы тепловой кулинарной обработки (основные и вспомогательные).
15. Опишите технологию приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса. Ассортимент.
16. Обработка субпродуктов и приготовление блюда из них.
17. Охарактеризуйте технологию приготовления рассольников.
18. Охарактеризуйте технологию приготовления блюд и кулинарных изделий из отварной и припущенной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.
19. Опишите значение супов в питании. Классификация супов.
20. Охарактеризуйте технологию приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Ассортимент.

Темы для подготовки мультимедийных презентаций:

1. Полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия из картофеля, овощей, плодов, грибов.
2. Полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия из рыбы, рыбных продуктов и нерыбного водного сырья.
3. Полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия из мяса, мясопродуктов и мяса диких животных.
4. Полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия из птицы, кролика и пернатой дичи.
5. Приготовление супов.
6. Блюда и кулинарные изделия из круп и бобовых и макаронных изделий.

7. Блюда и кулинарные изделия из яиц, молока и продуктов их переработки.
8. Дрожжевое тесто и изделия из него.
9. Сдобное дрожжевое тесто и изделия из него.
10. Пресное тесто и изделия из него.

Практические задания:

Задание 1. Решение практических задач

1. Сколько говядины II категории и упитанности нужно, чтобы приготовить 2 кг отварной говядины крупным куском? какой вес должен иметь полуфабрикат? на сколько уменьшится в весе кусок при варке?
2. Найти вес нетто осетрины звеном, если нужно приготовить 20 порций жареной осетрины весом по 125 г, какие ее потери в весе при обжаривании?
3. Найти полную закладку продуктов на:
 - а) 50 порций щей из свежей капусты с мясом;
 - б) 100 порций рассольника ленинградского с потрохами домашней птицы;
 - в) 20 порций солянки мясной сборной жидкой; заменить томат-пюре томатом-пастой (сухих веществ 35%),
4. Сколько порций запеканки картофельной с грибами можно приготовить из 10 кг картофеля (сезон после 1 марта); сколько и каких еще продуктов потребуется для этого?
5. Рассчитать количество продуктов на 150 порций котлет картофельных вместе с продуктами для соуса; соус подобрать в Сборнике рецептур.
6. Нужно приготовить рассыпчатую пшенную кашу из 80 кг крупы. Найти количество воды и объем воды и крупы.
7. Сколько крупы надо засыпать в котел емкостью 120 л, чтобы сварить вязкую перловую кашу?
8. Сколько котлет рубленых с выходом 100 г можно приготовить из задней четверти говядины средней упитанности весом 20 кг?
9. Сколько мяса для жарки, варки, тушения и для рубки получится из полутуши, туши говядины весом 80 кг?
10. Какой выход будет иметь яичница натуральная из 3 яиц весом 40 г каждая?
11. Найти полную закладку продуктов на 20 порций солянки мясной сборной жидкой; заменить томат-пюре томатом-пастой (сухих веществ 35%).
12. Рассчитать посную закладку продуктов для приготовления 3 порций омлета с луком. Яйца заменить яичным порошком.
13. Рассчитать посную закладку продуктов для приготовления 20 порций сырников; заменить жирный творог полужирным, яйца – яичным порошком.
14. Найти полную закладку продуктов для приготовления 5 порций пудинга яблочного с орехами. Яйца заменить меланжем, молоко заменить молоком сгущенным.
15. Рассчитать полную закладку продуктов для приготовления 110 порций супа картофельного. Лук репчатый свежий заменить сушенным, лук-порей – луком зеленым свежим, томатное пюре – томатным соком.
16. Рассчитать полную закладку продуктов для приготовления 60 порций солянки. Огурцы соленые заменить огурцами маринованными.
17. Рассчитать полную закладку продуктов для приготовления 100 порций супа молочного. Молоко заменить сухим молоком.
18. Рассчитать полную закладку продуктов для приготовления 25 порций супа-пюре из свежих грибов. Свежие грибы заменить сушенными.

19. Рассчитать полную закладку продуктов для приготовления 3,5 кг пюре картофельного по II колонке. Картофель заменить сухим картофельным пюре.

Задание 2. Выполните расчет энергетической ценности блюд, пользуясь сборником «Химический состав российских пищевых продуктов».

Таблица 2 – Расчет энергетической ценности блюд

Наименование продукта	Массовая доля							Энергетическая ценности, ккал	
	Выход	Белки		Жиры		Углеводы			
	По рецептуре	100 г	По рецептуре	100 г	По рецептуре	100 г	По рецептуре	100 г	По рецептуре

Ситуационные задачи

Решение задач ситуационного характера

Задача №1 Определить количество отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 1-й категории.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Дано: М_б - 100 кг

Решение: М_{отх} - М_б: 100 % отх, кг

% отх = 26,4 М_{отх} = 100 : 100 26,4 = 26,4 кг

М_{отх} = X

Ответ: масса отходов и потерь при обработке 100 кг говядины 1-й категории 26,4 кг.

Задача №3 Выполнить необходимые расчеты исходя из данных в таблице.

Таблица Исходные данные

Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, %	Масса отходов, кг
Говядина 1-ой категории	100		X
Говядина 2-ой категории	120		X
Баранина 1-ой категории	70		X
Баранина 2-ой категории	45		X
Баранина 1-категории с ножками	50		X
Свинина мясная	80		X
Свинина обрезная	60		X
Свинина жирная	95		X
Почки свиные мороженные	8		X
Язык говяжий охлажденный	5		X

Задача 4

Определить массу брутто свинины мясной, если при обработке получилось 50 кг мяса.

Дано:

М_н - 50 кг,

$\%_{\text{отх}} - 14,8 \%$

$M_B - X$

Решение:

$M_B - 100\%$

$M_H - 100\% - \%_{\text{отх}}$

$M_B = M_H * 100 \% / 100\% , \text{ кг}$

$M_B = 50 * 100 / 100 - 14,8 = 58 \text{ кг}$

Ответ: масса брутто свинины мясной составила 58 кг.

Задача 5

Расчет выхода полуфабрикатов из говядины 1 категории

Наименование частей туши	Выход		Наименование п/ф	Масса одной порции нетто, г	Количество п/ф, шт	Фактический расход мяса, кг
	%	Масса, кг				
Спинная часть (толстый край)						
Поясничная часть (тонкий край)						
Тазобедренная часть: - верхний кусок - внутренний кусок - боковой и наружный кусок						
Лопаточная часть: - плечевая -заплечная						
Подлопаточная часть						
Грудинка						
Покромка						
Котлетное мясо						
Выход к/к п/ф и котлетного мяса						
Кости, сухожилия						
Хрящи						
Технические потери						
Потери при хранении						
Потери при нарезке						

ИТОГО:						
--------	--	--	--	--	--	--

Тестовое задание

Форма проведения – тестирование.

Длительность тестирования – 45 минут.

Задание 1. Выберите правильный ответ.

Вариант 1

1. Для приготовления опары для дрожжевого теста используют ... - ... % муки от общей массы
 - a. 30-50%
 - b. 15-20%
 - c. 60-80%
2. При подготовке прессованных дрожжей для теста их разводят в воде с температурой
 - a. 10-15°C
 - b. 30-35 °C,
 - c. 50-65°C
3. Густая опара для дрожжевого теста бродит в течение
 - a. 1,5-2 ч
 - b. 3,5-4 ч
 - c. 6-8 ч
4. Оптимальными условиями для расстойки дрожжевого теста являются температура воздуха... °C и относительная влажность ... %
 - a. 35-40°C и 75-80%.
 - b. 18-24°C и 75-80%.
 - c. 35-40°C и 65-70%
5. Изделия с большим количеством сдобы требуют:
 - a. увеличения сроков расстойки
 - b. уменьшения сроков расстойки
 - c. не влияют на сроки расстойки
6. Песочное тесто приготавливают с.... количеством масла
 - a. большим (26%)
 - b. небольшим (5-7%)
 - c. средним (15-18%)
7. Для приготовления песочного теста желательно использовать муку с содержанием
 - a. слабой клейковины (28-34%)
 - b. средней клейковины (34-38%).
 - c. сильной клейковины (38-40%).
8. Масло для слоеного теста формуют в прямоугольный пласт и охлаждают до температуры
 - a. 5-7 °C.
 - b. 12-14°C.
 - c. 17-18 °C.
9. При производстве заварного теста для подъема и образования полости рекомендуется добавлять
 - a. аммоний
 - b. соду
 - c. натрий хлор
10. Рецептуры бисквитов включают крахмал за исключением
 - a. бисквит основной

- b. бисквит масляный
- c. бисквит буше
- 11. При приготовлении фарша из мака его варят в течении:
 - a. 5-10 мин
 - b. 20-25 мин
 - c. 30-40 мин
- 12. Для приготовления желе в качестве одного из загустителей используют:
 - a. агар
 - b. крахмал
 - c. сахар
- 13. В диетическом питании чаще рекомендуют хлеб в следующем виде:
 - a. сразу после выпечки, желательно в теплом виде
 - b. вчерашний, иногда подсушенный
 - c. охлажденный до температуры 4-6 ° C
- 14. Диета № 8 рекомендуется при следующих заболеваниях:
 - a. заболевания кишечника
 - b. сахарный диабет легкой и средней тяжести
 - c. ожирение при отсутствии заболеваний органов пищеварения, печени и сердечно-сосудистой системы
- 15. Диета № 7 рекомендуется при следующих заболеваниях
 - a. **туберкулез легких, костей, суставов**
 - b. заболевания кишечника
 - c. нефриты и гипертоническая болезнь

Вариант 2

- 1. Для приготовления густой опары для дрожжевого теста используют ... - ... % воды от общей массы
 - a. 80-100%
 - b. 15-20%
 - c. 60-80%
- 2. Замороженные дрожжи перед употреблением подвергают размораживанию при температуре
 - a. 0 - 1°C
 - b. 4-6 °C
 - c. 10-15 °C
- 3. Жидкая опара для дрожжевого теста бродит в течение
 - a. 1 —1,5 ч
 - b. 3,5—4 ч
 - c. 6—8 ч
- 4. При безопарном способе консистенция теста должна быть
 - a. более густой,
 - b. более жидкой
 - c. не отличается от опарного
- 5. Сформованное изделие из дрожжевого теста оставляют для окончательной расстойки :
 - a. 15 - 40 мин
 - b. 5-10 мин
 - c. 40-60 мин
- 6. Песочное тесто приготавливают с.... количеством сахара
 - a. большим (18%)
 - b. небольшим (3-5%)
 - c. средним (7-8%)

7. Для приготовления слоеного теста желательно использовать муку с содержанием
- слабой клейковины (28—34%)
 - средней клейковины (34—38%).
 - сильной клейковины (38—40%).
8. Рецептуры бисквитов (за исключением буше) включают крахмал в количестве
- 5% к массе муки.
 - 10% к массе муки.
 - 20% к массе муки.
9. Бисквит основной готовят двумя способами
- классическим и ускоренным
 - простым и сложным
 - холодным и с подогревом
10. Температура выпечки изделий из сдобного теста составляет
- 180-190 °С.
 - 200-240 °С.
 - 240-250°С
11. При приготовлении фарша из творога при жидкой консистенции в него можно добавить:
- муку
 - соус белый
 - сахар
12. Для приготовления крема шарлот используют смесь:
- сливочно-ореховую
 - сахарно-белковую
 - молочно-яичную
13. Рекомендуемая температура холодных блюд для диетического питания:
- 2-6 ° С
 - 10-12 ° С
 - 16-18 ° С
14. Диета № 5 рекомендуется при следующих заболеваниях:
- туберкулез легких, костей, суставов
 - гепатиты, холециститы, желчнокаменная болезнь.
 - сахарный диабет легкой и средней тяжести
15. Диета № 2 рекомендуется при следующих заболеваниях
- нефриты и гипертоническая болезнь
 - хронический и острый гастрит, энтериты, колиты.
 - туберкулез легких, костей, суставов

Вариант 3

1. Для приготовления опары для дрожжевого теста используют ... % дрожжей от общей массы
- 15%
 - 50%
 - 100%
2. Рекомендованное количество сухих дрожжей в соотношении с прессованными дрожжами составляет
- В 2 раза меньше
 - в 3 раза меньше
 - в 2 раза больше

3. В опару для активизации дрожжей можно добавить
 - a. до 4% сахара (массы муки)
 - b. до 4% соли (массы муки)
 - c. до 6% соли (массы муки)
4. Увеличенный расход дрожжей и длительное брожение при безопарном способе способствуют
 - a. большему уплотнению теста
 - b. большему разжижению теста
 - c. большей пористости изделий
5. После расстойки мелкие изделия из дрожжевого теста выпекают при температуре:
 - a. 260—280°C
 - b. 240—260 °C;
 - c. 140—180°C
6. Натуральным рыхлителем в песочном тесте является
 - a. соль
 - b. сахар
 - c. масло
7. Для приготовления бисквитного теста желательно использовать муку с содержанием
 - a. слабой клейковины (28—34%)
 - b. средней клейковины (34—38%).
 - c. сильной клейковины (38—40%).
8. Выпекают слоеное тесто при температуре
 - a. 180-190 °C.
 - b. 200-210 °C.
 - c. 240-250°C
9. При невысоком качестве муки в заварное тесто рекомендуется добавлять в рецептуру аммоний из расчета
 - a. 3 г на 1 кг муки.
 - b. 55 г на 1 кг муки.
 - c. 15 г на 1 кг муки.
10. Количество масла для сдобного теста в рецептуре составляет
 - a. 26%
 - b. 3-5%
 - c. 13-14%
11. При приготовлении фарша из квашеной капусты для снижения кислотности ее:
 - a. промывают
 - b. проваривают
 - c. вымачивают
12. Температура помады при глазировании
 - a. 25-30°C
 - b. 45-50°C
 - c. 50-65°C
13. Общее количество лечебных диет по номерам составляет:
 - a. пять
 - b. восемь
 - c. пятнадцать
14. Диета № 1 рекомендуется при следующих заболеваниях:
 - a. язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки
 - b. туберкулез легких, костей, суставов

с. сахарный диабет легкой и средней тяжести

15. Диета № 9 рекомендуется при следующих заболеваниях

а. туберкулез легких, костей, суставов

б. гепатиты, холециститы, желчнокаменная болезнь.

с. сахарный диабет легкой и средней тяжести

2.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

1. Опишите значение овощей в питании. Правила обработки овощей с сохранением витаминов и цвета.
2. Опишите кулинарную обработку грибов.
3. Опишите технологию приготовления супов-пюре. Ассортимент.
4. Опишите процесс размораживания рыбы. Вымачивание соленой рыбы.
5. Охарактеризуйте технологию приготовления мучных блюд из пресного теста. Ассортимент.
6. Опишите подготовку овощей для фарширования.
7. Дайте характеристику бутербродов и их разновидности.
8. Опишите кулинарную обработку чешуйчатой рыбы для приготовления ее в целом виде.
9. Опишите технологию приготовления блюд и кулинарных изделий из бобовых. Ассортимент.
10. Опишите процесс разделки рыбы на филе без кожи и костей.
11. Опишите технологию приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Ассортимент.
12. Дайте характеристику кулинарной обработки и разделки осетровой рыбы.
13. Опишите технологию приготовления мучных блюд из пресного теста. Ассортимент
14. Опишите кулинарную обработку рыбы и разделку ее на порционные куски круглой формы.
15. Опишите технологию приготовления соуса основного красного и его производных.
16. Охарактеризуйте механическую кулинарную обработку мяса (размораживание, обмывание, обсушивание).
17. Охарактеризуйте технологию приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. Ассортимент.
18. Опишите процесс приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.
19. Охарактеризуйте технологию приготовления блюд и кулинарных изделий из отварного и тушеного мяса. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.
20. Перечислите способы тепловой кулинарной обработки (основные и вспомогательные).
21. Опишите технологию приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса. Ассортимент.
22. Опишите процесс обработки субпродуктов и приготовление блюд из них.
23. Охарактеризуйте технологию приготовления рассольников.
24. Опишите процесс приготовления мучных пассировок. Виды мучных пассировок.
25. Охарактеризуйте технологию приготовления соусов на молоке, сметане и яично-масляных. Ассортимент.
26. Опишите механическую кулинарную обработку птицы.

27. Охарактеризуйте технологию приготовления блюд и кулинарных изделий из отварной и припущенной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.
28. Значение супов в питании. Классификация супов.
29. Охарактеризуйте технологию приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Ассортимент.
30. Опишите процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
31. Опишите особенности питания и жизнедеятельность человека. Основные пищевые вещества, их классификация, характеристика и значение для жизнедеятельности человека. Концепция рационального питания.
32. Охарактеризуйте белки как компоненты сырья для производства продукции собственного производства ПОП.
33. Опишите значение в технологическом процессе белков, их изменение под действием технологических факторов.
34. Охарактеризуйте липиды как компоненты сырья для производства продукции общественного питания.
35. Опишите значение в технологическом процессе липидов, их изменение под действием технологических факторов.
36. Охарактеризуйте углеводы как компоненты сырья для производства продукции общественного питания.
37. Охарактеризуйте витамины как компоненты сырья для производства продукции общественного питания.
38. Охарактеризуйте минеральные вещества как компоненты сырья для производства продукции ПОП.
39. Характеристика способов технологического воздействия на сырье и полуфабрикаты на этапе механической и тепловой обработки.
40. Основные понятия о качестве кулинарной продукции. Факторы, влияющие на формирование качества продукции питания.
41. Законодательная база регулирования качества кулинарной продукции. Характеристика технологической документации.
42. Значение продуктов растительного происхождения (ПРП) в питании.
43. Классификация полуфабрикатов из овощей по совокупным признакам. Принципиальная схема технологического процесса производства полуфабрикатов из овощей.
44. Характеристика механической кулинарной обработки овощей. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов; требования к качеству полуфабрикатов.
45. Рекомендации относительно использования полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.
46. Классификация блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов по совокупным признакам. Характеристика пищевой, биологической, энергетической ценности кулинарной продукции из овощей по группам.
47. Характеристика способов тепловой обработки полуфабрикатов из овощей (определение режимов и параметров процесса).
48. Принципиальная схема технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий из овощей.
49. Условия и сроки хранения и реализации готовой продукции из овощей; требования к качеству.
50. Классификация полуфабрикатов из рыбы по совокупным признакам.
51. Принципиальная схема технологического процесса производства полуфабрикатов из рыбы.
52. Характеристика механической кулинарной обработки рыбы.

53. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов; требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.
54. Рекомендации относительно использования полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий из рыбы.
55. Классификация блюд и кулинарных изделий из рыбы по совокупным признакам.
56. Характеристика пищевой, биологической, энергетической ценности кулинарной продукции из рыбы.
57. Характеристика способов тепловой обработки полуфабрикатов из рыбы (определение режимов и параметров процесса).
58. Принципиальная схема технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий из рыбы.
59. Условия и сроки хранения и реализации готовой продукции из мяса; требования к качеству.
60. Перспективы развития ассортимента и технологий кулинарной продукции из рыбы для различных типов ПОП и различных категорий потребителей.
61. Классификация полуфабрикатов из мяса по совокупным признакам.
62. Принципиальная схема технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса.
63. Характеристика механической кулинарной обработки мяса. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов, требования к качеству полуфабрикатов. Рекомендации относительно использования полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.
64. Классификация блюд и кулинарных изделий из мяса по совокупным признакам.
65. Характеристика пищевой, биологической, энергетической ценности кулинарной продукции из мяса.
66. Характеристика способов тепловой обработки полуфабрикатов из мяса (определение режимов и параметров процесса).
67. Принципиальная схема технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий из мяса.
68. Условия и сроки хранения и реализации готовой продукции, требования к качеству.
69. Технологический процесс приготовления блюд из фаршированных овощей. Отпуск. Рекомендуемые соусы.
70. Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей. Рекомендуемые соусы.

Тематика курсовых проектов

1. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для школьной столовой.
2. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для диетической столовой.
3. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для ресторана при гостинице.
4. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для ресторана национальной кухни.
5. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для кафе общего типа
6. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для детского кафе

7. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для закусочной-блинной
8. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для закусочной-пиццерии
9. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для гриль-бара.
10. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для салат-бара.
11. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для кондитерского цеха.
12. Разработка новых блюд и расчет их пищевой ценности.
13. Разработка меню для оздоровительного детского лагеря.
14. Разработка меню для детского спортивного лагеря.
15. Разработка меню в ДООУ.
16. Разработка меню в столовой для студентов колледжа.
17. Разработка меню в медицинских учреждениях для детей с ограниченными способностями.
18. Разработка меню в социальных учреждениях.
19. Разработка меню и организация питания для работающих в вечернюю и ночную смены.
20. Разработка меню и организация диетического питания в производственных предприятиях.