

МИНОБРНАУКИ России
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой

Биотехнологии, химии и

стандартизации

(наименование кафедры)

М.Г. Сульман

(Ф.И.О. зав. кафедрой)

«__» _____ 20__ г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Промежуточной аттестации в форме экзамена

(промежуточной аттестации: экзамен, зачет, курсовая работа или курсовой проект; практики: с указанием вида и типа практики; государственного итогового экзамена)

Технология продукции общественного питания

Наименование дисциплины (для промежуточной аттестации)

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий
общественного питания

Типы задач – технологическая

Разработаны в соответствии с:

Рабочей программой дисциплины «Технология продукции общественного питания»

утвержденной Проректором по УР от «__» _____ 20__ г.

Разработчик(и): к.х.н., доц., Г.Н. Демиденко

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Качество кулинарной продукции: определение термина: показатели качества, оценка уровня качества, повышение качества за счет совершенствования рецептур и технологии.

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

Приведите характеристику структуры пресного слоеного теста и укажите условия ее получения (качество клейковины, технологические), опишите его технологию.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Определить массу нетто трески потрошенной, обезглавленной, крупного размера, если поступило 60 кг. Способ обработки - филе без кожи и костей.

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Изменения белков при кулинарной обработке пищевых продуктов: классификация, строение, физиологическая потребность, содержание в продуктах, влияние тепловой обработки на пищевую ценность белков.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Опишите технологию безопасного способа производства дрожжевого теста.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Определить массу брутто картофеля в марте, если масса очищенного картофеля равна 300 килограммов.

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Изменения жиров при кулинарной обработке пищевых продуктов: строение и химический состав, классификация, физиологическое значение и нормы потребления, органолептическая оценка и нормы потребления, общая схема изменений при тепловой обработке, влияние тепловой обработки на пищевую ценность.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Перечислите виды молочного творога и основные направления использования творога на предприятиях общественного питания.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Сколько надо взять камбалы дальневосточной неразделанной, чтобы получить 10 кг обработанной?

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Технологические принципы производства кулинарной продукции:
наилучшего использования сырья, сокращение времени процесса,
наилучшего использования оборудования, энергии.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Какие требования предъявляют к качеству живой, охлажденной и
мороженой рыбы?**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Рассчитать массу нетто при поступлении 40 кг гусей потрошенных первой
категории.**

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов: ассортимент; технологические схемы производства.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Схема изменений углеводов при тепловой обработке, изменение пищевой ценности.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Расскажите о централизованном производстве полуфабрикатов, требованиях к их качеству.

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Технология продукции общественного питания»
Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов: требования к качеству; условия, сроки хранения и транспортировки; отходы и их использование; технологические приемы, способствующие снижению отходов.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из рыбы с костным скелетом. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из рыбы с хрящевым скелетом.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Определить массу отходов и потерь при обработке полутуши говядины 2 категории массой 70 кг.

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Технология продукции общественного питания»
Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Изменения жиров при жарке основным способом: режимы, дымообразование, общая схема изменений.
2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
Полуфабрикаты высокой степени готовности из овощей: ассортимент, технологи приготовления и рецептуры, сроки хранения и реализации.
3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
Опишите технологическую схему механической обработки беспозвоночных: устриц, кальмаров, креветок.

Критерии итоговой оценки за экзамен:

- «отлично» – при сумме баллов 5 или 6;
- «хорошо» – при сумме баллов 4;
- «удовлетворительно» – при сумме баллов 3;
- «неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Технология продукции общественного питания»
Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Полуфабрикаты промышленной выработки: ассортимент, использование в общественном питании, экономические предпосылки производства.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Изменение окраски продуктов при приготовлении блюд: причины изменения цвета, примеры из области кулинарии, управление процессом.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Какие физико-химические процессы, протекающие в картофеле, овощах и плодах, обуславливают размягчение их тканей в процессе тепловой обработки?

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Технология продукции общественного питания»
Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Производство блюд из бобовых изделий; ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке овощей и плодов: размягчение; деструкция протопектина, гемицеллюлоз и протопектина, экстенсина, изменения белков и крахмала.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Как изменяются свойства белков в результате тепловой денатурации?
Какие физико-химические процессы протекают при деструкции белков?
Как дегидратация белков влияет на качество готовой кулинарной продукции?**

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Технология продукции общественного питания»
Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Производство блюд из макаронных изделий: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке круп: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Технология продукции общественного питания»
Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:
Полуфабрикаты для соусов: характеристика, ассортимент, технология производства, физико-химические изменения, происходящие в продуктах при производстве соусов.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
Технологические факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки круп и бобовых: строение продукта, содержание фитиновой кислоты, способ обработки, температура и реакция варочной среды.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:
Что такое охлажденные блюда, какова область их применения при организации питания населения?

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Технология продукции общественного питания»
Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Производство полуфабрикатов для супов: характеристика, режимы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству, нормы вложения продуктов.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Характеристика мясного сырья: классификация по виду сырья, по термическому состоянию, упитанности, строение мышечной ткани, пищевая и технологическая ценность.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Какие санитарно-гигиенические и технологические принципы положены в основу деления продуктов общественного питания на кулинарную продукцию и мучные кондитерские и булочные изделия?

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Технология продукции общественного питания»
Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Общая технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов: способы и режимы размораживания, процессы, происходящие при размораживании, зачистка, обмывание и их режимы, деления на отруба, обвалка отрубов, жиловка.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Использование консервированных супов и полуфабрикатов.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Перечислите основные методы и приемы организации потребления пищи на предприятиях общественного питания.

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Технология продукции общественного питания»
Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Производство порционных полуфабрикатов из свинины и баранины: ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования тех или иных крупнокусковых полуфабрикатов, нормы выхода, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Физиологическое значение, классификация и ассортимент супов.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Как называется конечный продукт механической и гидромеханической обработки сырья на предприятиях общественного питания?

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Технология продукции общественного питания»
Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

Производство полуфабрикатов из котлетной массы: ассортимент, рецептуры и технология приготовления, формирование структуры фарша, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Рыбные отходы и потери: пищевые и непищевые отходы, их обработка, нормы выхода, утилизация отходов.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

Назовите признаки доброкачественности охлажденных мяса и рыбы.

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман