

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

Исполнительный директор

Сибирской ассоциации гостеприимства

 И.В. Максимова

«21» ноября 2018 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Специальность

Красноярск
2018

Итоговая аттестация: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчики



Н.С. Зайцева



В.В. Казина

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1 Состав фонда оценочных средств для проведения итоговой аттестации	4
2 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования	5
3 Формы, методы и критерии оценивания	8
3.1 Итоговый междисциплинарный экзамен	8
3.2 Выпускная квалификационная работа	8
4 Типовые контрольные задания	12
4.1 Итоговый междисциплинарный экзамен	12
4.2 Выпускная квалификационная работа	28

1 Состав фонда оценочных средств для проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация выпускника по образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки специалистов среднего звена проводится в форме итоговых аттестационных испытаний в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

- итоговый междисциплинарный экзамен;
- защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания.

2 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования

Код компетенции	Содержание компетенции
ОК 1.	- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 1.1.	- организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	- организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Код компетенции	Содержание компетенции
ПК 1.3.	- организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1.	- организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	- организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	- организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1.	- организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	- организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	- организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	- организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1.	- организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2.	- организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3.	- организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	- организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1.	- организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

Код компетенции	Содержание компетенции
ПК 5.2.	- организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1.	- участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	- планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3.	- организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	- контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	- вести утвержденную учетно-отчетную документацию

3 Формы, методы и критерии оценивания

3.1 Итоговый междисциплинарный экзамен

Итоговый междисциплинарный экзамен проводится по основным разделам профессиональных модулей ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар, 7512 кондитер», результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

Итоговый междисциплинарный экзамен проводится в форме автоматизированного контроля знаний. Решение о форме проведения Итоговый междисциплинарный экзамена принимается ученым советом института при утверждении ППСЗ (в программе ИА).

Критерии оценивания

Результаты итогового междисциплинарного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение итогового аттестационного испытания.

При проведении итогового междисциплинарного экзамена с использованием баз тестовых материалов рекомендуется использовать следующие критерии оценивания знаний студентов:

Уровень знаний студентов			
Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
100-90%	89-75%	74-60%	Менее 60%

3.2 Выпускная квалификационная работа

ВКР представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является заключительным этапом подготовки специалиста.

Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) — это итоговая аттестационная, самостоятельная учебно-исследовательская работа студента, выполненная им на выпускном курсе, оформленная с соблюдением необходимых требований и представленная по окончании обучения к защите перед государственной аттестационной комиссией. ВКР выполняется в соответствии с Федеральным государственным стандартом.

Выполнение ВКР призвано способствовать систематизации, закреплению и совершенствованию полученных студентом знаний, профессиональных, учебно-исследовательских умений, практического опыта и профессиональных компетенций.

3.2.1 Требования к выпускной квалификационной работе

Выпускная квалификационная работа тесно связана с преддипломной практикой. На основе изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, а также на основе конкретных материалов, собранных по месту прохождения производственных и преддипломной практик студенты проводят всесторонний и глубокий анализ состояния рассматриваемого вопроса на базовом предприятии, организации и на базе полученных результатов разрабатывают практические рекомендации.

ВКР должна иметь актуальность и практическую значимость и может выполняться по предложениям (заказам) предприятий, организаций общественного питания различных организационно-правовых форм.

Выпускная квалификационная (дипломная) работа – итоговая работа по изучению ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Защита ВКР студентами является обязательным испытанием, включаемым в итоговую государственную аттестацию всех выпускников, завершающих обучение по специальностям Федерального государственного образовательного стандарта.

Защита ВКР проводится с целью выявления готовности выпускника к осуществлению основных видов профессиональной деятельности и соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному

образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, требованиями регионального компонента и компонента образовательного учреждения.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Принятие решения по каждому из выпускников производится комиссией на основании ознакомления ее членов с оригиналом представленной работы, доклада ее автора в ходе защиты, умения выпускника представить свою работу и правильно ответить на вопросы членов комиссии, а также отзыва руководителя и представленной рецензии.

Итоговая экзаменационная комиссия принимает решение на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, присутствующих на заседании, при обязательном присутствии председателя или заместителя председателя экзаменационной комиссии. При равном числе голосов председатель (заместитель председателя) обладает правом решающего голоса.

Выставленные оценки объявляются в день защиты дипломных работ после оформления в установленном порядке протокола заседания итоговой экзаменационной комиссии.

Основными критериями оценки качества дипломных работ являются:

- актуальность темы исследования, сложность ее разработки;
- логичность структуры и содержания работы, полнота раскрытия темы исследования, степень достижения поставленных целей и задач;
- полнота использования источников, отечественной и иностранной специальной литературы по рассматриваемым вопросам;
- полнота и качество собранных фактических данных по объекту исследования, качество проведенных расчетов;
- творческий характер анализа и обобщения фактических данных на основе современных методов и научных достижений;
- практическое значение предложений, выводов и рекомендаций, степень их обоснованности и возможность реального внедрения в работу учреждений и организаций;
- содержание отзывов на квалификационную (дипломную) работу;
- навыки лаконичного, четкого и грамотного изложения материала, оформление работы в соответствии с методическими указаниями, качество представленного графического материала, навыки владения компьютерной техникой в процессе выполнения и защиты дипломной работы;
- уровень теоретической, практической подготовки студента-выпускника, умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам дипломной

работы, глубина и правильность ответов на замечания рецензентов и вопросы членов ИЭК.

Оценка *«отлично»* выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент:

- показывает глубокие знания вопросов темы;
- свободно оперирует данными исследования;
- вносит обоснованные предложения по улучшению технологического процесса производства и качества сложной кулинарной продукции, совершенствованию работы предприятий общественного питания;
- свободно оперирует понятиями и категориями в области технологии приготовления продукции общественного питания;
- владеет современными методами исследования;
- во время доклада использует наглядный материал;
- без затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

Оценка *«хорошо»* выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако историография проблемы и анализ источников неполный, выводы недостаточно аргументированы, в ее структуре и содержании есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера. При её защите студент:

- показывает знания вопросов темы;
- оперирует данными исследования;
- вносит предложения по улучшению технологического процесса производства и качества сложной кулинарной продукции, совершенствованию работы предприятий общественного питания;
- оперирует понятиями и категориями в области технологии приготовления продукции общественного питания;
- во время доклада использует наглядные пособия;
- без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет в целом исследовательский характер. Анализ теоретических положений по теме исследования выполнен поверхностно, в работе просматривается непоследовательность изложения материала или

представлены необоснованные предложения. При защите ВКР студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

В отзывах научного руководителя и рецензента имеются существенные замечания по содержанию работы и методике анализа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не носит исследовательского характера, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях (Методические указания к выполнению выпускной квалификационной работы для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания / сост. Н. С. Зайцева, Е. А. Ляш, М. Н. Безфамильная. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2016. – 56 с.). В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент либо не может, либо в значительной степени затрудняется отвечать на поставленные вопросы или при ответе допускает существенные ошибки.

В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

Результаты защиты дипломных работ оформляются протоколами заседания Государственной экзаменационной комиссии.

По результатам защиты дипломных работ студентов-выпускников комиссия по принимает решение о присвоении им квалификации по соответствующей специальности

4 Типовые контрольные задания

4.1 итоговый междисциплинарный экзамен

Для подготовки к итоговому междисциплинарному экзамену студенты имеют возможность использовать такой программный продукт, как электронные курсы в системе Moodle. Для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлены тесты автоматизированного контроля знаний (режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/mod/quiz/view.php?id=13960>). Данный электронный ресурс позволяет ознакомиться с базой тестовых заданий по всем профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, выносимым на итоговый междисциплинарный экзамен, и представляет собой интерактивное online - дополнение к учебным аудиторным курсам, учебникам, методическим пособиям и позволяет решать тестовые задания, осуществлять работу над ошибками, просматривать свои оценки и т.д. База тестовых заданий в электронном курсе постоянно обновляется, пополняется и является доступной в

любое время и в любом месте, что позволяет сделать обучение более удобным и эффективным.

Кроме того, для самостоятельной работы студентов в рамках подготовки к итоговому междисциплинарному экзамену составлены методические рекомендации, в которых отражены требования по подготовке к итоговому междисциплинарному экзамену, порядок его проведения, основное содержание тем и тестовые материалы для самоподготовки по междисциплинарным курсам, входящим в профессиональные модули специальности. (Методические рекомендации по подготовке к итоговому междисциплинарному экзамену для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания / сост. Н. С. Зайцева, Е. А. Ляш. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2017. – 94 с.).

Примеры тестовых заданий

Тесты по разделу

1. Для изготовления рубленых полуфабрикатов из говядины используются:

- а. пашина, покровка от туш II категории, мякоть шейной части, обрезки
- б. мякоть шейной части, вырезка
- в. толстый и тонкий края
- г. тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка

2. В состав кнельной массы из мяса входят:

- а. котлетное мясо, хлеб, молоко, соль, перец
- б. боковой и наружный куски тазобедренной части говядины, хлеб, молоко, яичные белки, соль
- в. котлетное мясо, жир-сырец, лук репчатый, соль, перец

3. При обвалке и жиловке отрубов свиной туши получают:

- а. шейную часть, лопаточную часть, тазобедренную часть, корейку, вырезку, грудинку
- б. вырезку, корейку, покровку, тазобедренную часть, лопаточную часть
- в. шейную часть, лопаточную часть, толстый край, корейку, грудинку, вырезку

4. Для жарки целиком используют крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а. тазобедренную часть, лопаточную часть, грудинку
- б. лопаточную часть, покровку, толстый край
- в. тонкий край, пашину, тазобедренную часть
- г. вырезку, толстый край, тонкий край

5. К крупнокусковым полуфабрикатам из говядины относится:

- а. ростбиф
- б. лангет
- в. бефстроганов

6. К порционным полуфабрикатам из свинины не относятся:

- а. эскалоп, свинина духовая, котлеты натуральные

- б. буженина, карбонат, грудинка фаршированная
в. шницель отбивной, антрекот, вырезка натуральная
7. **Крупнокусковой полуфабрикат «буженина» готовится из:**
а. свиной корейки в. свиной грудинки
б. лопаточной части баранины г. свиного окорока
8. **Порционный полуфабрикат «ромштекс» готовится из мяса:**
а. говядины в. баранины
б. свинины г. козлятины
9. **Нанесение на поверхность полуфабриката тонкого слоя муки, молотых сухарей, измельченного пшеничного хлеба называют:**
а. шпигованием в. панированием
б. фаршированием г. рыхлением
10. **Лангет, эскалоп, говядина духовая относятся к полуфабрикатам:**
а. крупнокусковым в. мелкокусковым
б. порционным г. рубленным
11. **Масса натуральных порционных полуфабрикатов из мяса составляет:**
а. 50-80 г б. 80-125 г в. 150-200 г
12. **При изготовлении мясных полуфабрикатов подрезают сухожилия с целью:**
а. уменьшения вытекания и испарения сока
б. предотвращения деформации кусков мяса при тепловой обработке
в. лучшего размягчения соединительной ткани
13. **Рублеными считаются полуфабрикаты:**
а. азу, бефстроганов в. люля-кебаб, фрикадельки
б. лангет, эскалоп г. баранье седло, карбонат
14. **Ткань мяса, имеющая низкую пищевую ценность:**
а. соединительная в. жировая
б. мышечная
15. **К первой категории относятся субпродукты:**
а. головы говяжьи, ноги свиные, легкие бараньи
б. печень свиная, почки говяжьи, мозги бараньи
в. уши свиные, губы говяжьи, рубцы бараньи
16. **Поджарка нарезается в виде брусочков массой:**
а. 10-15 г б. 30-40 г в. 20-30 г
17. **Зразы рубленые имеют форму:**
а. овально-приплюснутую с одним заостренным концом
б. округло-приплюснутую

- в. кирпичика с овальными краями
- г. овально-приплюснутую

18. К рубленным натуральным полуфабрикатам из мяса относятся:

- а. биточки, тефтели
- б. бифштекс рубленый, люля-кебаб
- в. зразы рубленые, рулет

19. При разделке свиной туши в первую очередь отделяют:

- а. вырезку
- б. лопаточную часть
- в. тазобедренную часть

20. Мякоть шейной части свинины используется для:

- а. приготовления рубленых изделий
- б. жарки целиком, тушения порционными и мелкими кусками
- в. жарки целиком, приготовления рубленых изделий

21. Вырезку из говядины используют для:

- а. тушения крупными и порционными кусками, для жарки панированными и мелкими кусками
- б. варки крупными кусками и тушения мелкими кусками
- в. тушения крупными, порционными и мелкими кусками
- г. жарки целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

22. Изделиями из котлетной массы считаются:

- а. котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый
- б. люля-кебаб, бифштекс рубленый
- в. тефтели, зразы рубленые

23. Мясо для шашлыка из баранины нарезают из:

- а. корейки, окорока
- б. лопаточной части, грудинки
- в. вырезки, мякоти шейной части

24. Котлетное мясо из баранины и телятины включает:

- а. обрезки
- б. мякоть шейной части, обрезки
- в. мякоть шейной части, пашину, обрезки, покровку

25. Содержание жировой и соединительной тканей в котлетном мясе из говядины, баранины, телятины не должно превышать:

- а. 12 %
- б. 11 %
- в. 10 %

26. К рубленным натуральным панированным полуфабрикатам из мяса относится:

- а. бифштекс рубленый
- б. котлеты натуральные рубленые
- в. люля-кебаб
- г. шницель натуральный рубленый

27. Для жарки целиком, тушения порционными и мелкими кусками используют мякоть шейной части:

- а. свинины
- б. говядины
- в. баранины
- г. телятины

28. К порционным панированным полуфабрикатам из говядины относится:

- а. бифштекс
- б. лангет
- в. ромштекс
- г. антрекот

- а. **Овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом имеют:**биточки
- б. котлеты
- в. шницели
- г. зразы рубленые

29. Форма нарезки мяса для бефстроганов:

- а. брусочки длиной 3-4 см, массой 10-15 г
- б. кубики массой 30-40 г
- в. кубики массой 20-30 г
- г. брусочки длиной 3-4 см, массой 5-7 г

Тесты по разделу

1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- | | |
|----------|------------|
| а. мука | в. повидло |
| б. орехи | г. сметана |

2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?

- | | |
|--------------------------|--------------|
| а. помол | в. цвет |
| б. количества клейковины | г. зольность |

3. Основные белки муки:

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| а. глиадин, казеин | в. глютенин, лактоальбумин |
| б. глиадин, глютенин | |

4. Способы разрыхления теста

- а. химический, механический, биологический, спиртовой
- б. химический, микробиологический, молочнокислый, спиртовой
- в. химический, биологический, механический, комбинированный

5. Для какого теста применяют химические разрыхлители?

- а. песочного, пряничного, слоеного
- б. песочного, пряничного, сдобного пресного
- в. песочного, пряничного, дрожжевого

6. Последовательность обработки яиц для кондитерского производства:

- а. яйца моют, обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают
- б. обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают
- в. яйца моют, дезинфицируют, ополаскивают

7. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:

- а. высоким содержанием жира, углеводов
- б. низким содержанием жира, углеводов
- в. витаминами, минеральными веществами

8. Упек равен 14%, сколько теста необходимо для 70-граммовой булочки?

- а. 81 г
- б. 75 г
- в. 80 г

9. Способы приготовления дрожжевого теста:

- а. опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с использованием химических разрыхлителей
- б. безопарный, опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с ускоренным процессом брожения

10. Процессы, происходящие при брожении дрожжевого теста:

- а. осахаривание крахмала, спиртовое брожение, молочнокислое брожение
- б. спиртовое брожение, молочнокислое брожение, денатурация белков муки, клейстеризация крахмальных зерен
- в. спиртовое брожение, молочнокислое брожение, карамелизация, меланоидинообразование

11. Процессы, происходящие при выпечке изделий из дрожжевого теста:

- а. коагуляция белков, потеря влаги, клейстеризация крахмала, гибель ферментов, гибель дрожжей, увеличение объема, образование корочки, карамелизация, декстринизация
- б. коагуляция белков, потеря влаги, клейстеризация крахмала, набухание белков, осахаривание крахмала
- в. гибель ферментов, гибель дрожжей, увеличение объема, образование корочки, набухание белков, осахаривание крахмала

12. Для каких изделий применяется опарный способ приготовления дрожжевого теста?

- а. для изделий с небольшим содержанием сдобы
- б. для изделий с большим содержанием сдобы
- в. для изделий с начинкой
- г. для изделий без начинки

13. Какие операции включает в себя разделка дрожжевого теста?

- а. деление теста на куски, взвешивание заготовок, округление, предварительную расстойку, формование, окончательную расстойку, отделку поверхности
- б. деление теста на куски, окончательную расстойку, выпекание, охлаждение
- в. деление теста на куски, отделку поверхности, выпечку, охлаждение

14. Какое количество слоев рекомендуется для дрожжевого слоеного теста?

- а. 108, 144, 256;
- б. 72, 108, 144;
- в. 8, 16, 24, 36

15. Способ разрыхления блинчатого теста:

- а. химический
- б. биологический
- в. механический

16. Что является разрыхлителем в пресном сдобном тесте?

- а. жир, белки яиц, сода
- б. двууглекислый натрий, наличие кислоты
- в. дрожжи, аммоний, жир

17. Способы приготовления пряничного теста:

- а. сырцовый, заварной
- б. опарный, безопарный

18. Основное сырье для приготовления песочного теста:

- а. мука, молоко, кислота, жир, сахар
- б. дрожжи, сахар, жир, сметана, яйца
- в. мука, сахар, жир, меланж, разрыхлители химические

19. Ассортимент изделий из песочного теста:

- а. печенье «звездочка», печенье «ромашка», булочка нарезная с повидлом
- б. пирог песочный, печенье круглое, волованы
- в. печенье «глаголик», печенье с маком, кольца воздушные

20. Температура выпекания изделий из белково-воздушного теста:

- а. 120 0С
- б. 100 0С
- в. 140 0С

21. Сырье для приготовления основного бисквита:

- а. мука, крахмал, сахар, яйца, эссенция
- б. мука, меланж, сахар, жир
- в. мука, химические разрыхлители, сахар, яйца

22. Температура выпекания изделий из заварного теста:

- а. 180-190 0С
- б. 190-215 0С
- в. 220-230 0С

- 23. Сырье для приготовления пресного слоеного теста:**
- а. вода, соль, сода, мука, жир
 - б. мука, кислота, соль, яйца, вода, жир
 - в. мука, соль, яйца, вода, сахар
- 24. Изделия из слоеного пресного теста:**
- а. профитроли, языки, волованы, рожки
 - б. языки, волованы, ватрушки, рожки, муфточки, кулебяки
 - в. языки, муфточки, кольца воздушные
- 25. Температура выпечки изделий из миндального теста:**
- а. 150-160 0С
 - б. 100-110 0С
 - в. 190-210 0С
- 26. Основные стадии приготовления помадки:**
- а. варка сиропа, взбивание сиропа, созревание помады
 - б. варка сиропа, охлаждение сиропа, взбивание сиропа, созревание помады
 - в. варка сиропа, охлаждение сиропа, созревание помады
- 27. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, необходимо:**
- а. замораживать
 - б. колеровать в печи при температуре 200-220 0С
 - в. колеровать в печи при температуре 220-245 0С
- 28. Муку с содержанием клейковины 28-35% используют для приготовления:**
- а. заварного, вафельного, бисквитного (холодный способ) теста
 - б. заварного, песочного, сдобного пресного, бисквитного с подогревом теста
 - в. вафельного, дрожжевого, слоеного, заварного теста
- 29. Из чего состоит клейковина муки?**
- а. набухших крахмальных зёрен
 - б. ферментов, крахмала
 - в. белков муки – глиаина и глютеина
- 30. Для какого теста применяют химические разрыхлители?**
- а. песочного, пряничного, слоеного
 - б. песочного, пряничного, сдобного пресного
 - в. песочного, пряничного, дрожжевого

Тесты по разделу

1. Температура подачи холодных десертов:

- | | |
|-------------|-------------|
| а. 4-6 °С | в. 16-18 °С |
| б. 10-14 °С | г. 18-20 °С |

2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина

- а. ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино
- б. ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино
- в. ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино

- г. сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино
3. *Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?*
- а. 10%-15% в. 30%-35%
б. 20%-25% г. 5%-10%
4. *Желатин – это продукт переработки:*
- а. кукурузы
б. соединительной ткани кожи и костей животных
в. картофеля
г. морских водорослей
5. *Назовите продукт, добавление которого снижает прочность студнеобразной массы желирующих веществ:*
- а. сахар в. пищевая кислота
б. соль г. сода
6. *Определите нужное соотношение желатина и воды для набухания*
- а. 1:8 б. 1:2 в. 1:5 г. 1:3
7. *Какая крупа используется при приготовлении « Гурьевской каши»*
- а. пшено в. манная крупа
б. рис г. гречневая крупа
8. *Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга яблочного с орехами?*
- а. варка в. варку на пару
б. припускание г. запекание
9. *Назовите способ тепловой обработки для блюда «Суфле ванильное»*
- а. жарка основным способом в. запекание в жарочном шкафу
б. жарка во фритюре г. припускание
10. *Какой сыр используют при приготовлении десерта «Тирамису»?*
- а. маскарпоне в. сулугуни
б. моцарелла г. гауда
11. *Десерт, приготовленный на открытом огне в специальной жаропрочной посуде*
- а. фондю в. гратен
б. фламбе г. бланманже
12. *Для улучшения вкуса компота из сухофруктов его рекомендуется настаивать в течение:*
- а. 8 часов б. 10-12 часов

- 13. К горячим сладким блюдам относятся:**
- суфле, шарлотка, гренки с плодами и ягодами, пудинг
 - каша гурьевская, блинчики с вареньем, яблоки в тесте, самбук
 - яблоки печеные, пудинг рисовый, шарлотка, крем ванильный
 - яблоки в тесте, каша гурьевская, суфле, желе, крем, шарлотка
- 14. Самбук – это...**
- взбитое желе
 - фруктовое пюре, взбитое с сахаром, яичным белком и желатином
 - желированное блюдо из взбитых сливок и яично-молочной сладкой смеси
 - блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной сладкой смеси
- 15. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты:**
- сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло
 - сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное
 - яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана
 - белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное
- 16. К желированным сладким блюдам относятся:**
- компоты, кисели, самбуки, желе
 - кисели, муссы, желе, свежие фрукты
 - кремы, желе, муссы, самбуки, кисели
 - суфле, кремы, желе, самбуки, компоты
- 17. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?**
- при отпуске кладут взбитые сливки
 - при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока
 - охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого
 - охлаждают и в бокал кладут пищевой лед

Тесты по разделу

1. Английское слово «менеджмент» происходит от латинского слова «манус», которое на русском языке означает...

- | | | | | | | | |
|----|------|----|------|----|------|----|------|
| а. | рука | б. | купе | в. | воин | г. | день |
| | ц | | | | | ги | |

2. К менеджеру высшего уровня относится:

- | | | | |
|----|-----------------------|----|-----------|
| а. | коммерческий директор | в. | бухгалтер |
| б. | администратор | г. | бригадир |

3. К менеджерам среднего уровня относятся:

- | | | | |
|----|-----------------------|----|---------------|
| а. | президент компании | в. | администратор |
| б. | коммерческий директор | г. | бухгалтер |

4. ... - разработка последовательности действий, направленных на выполнение цели

- | | | | |
|----|--------------|----|-------------|
| а. | планирование | в. | руководство |
| б. | организация | г. | контроль |

5. ... - системное наблюдение за выполнением планов, заданий и результатами хозяйственной деятельности

- | | | | |
|----|--------------|----|-------------|
| а. | планирование | в. | руководство |
| б. | организация | г. | контроль |

6. ... включает выработку целей, прогнозирование (предвидение результатов), планирование как систему мер, необходимых для преодоления отклонений прогнозируемых итогов от установленной цели

- а. стратегическое управление
- б. оперативное управление
- в. текущее управление
- г. контроль

7. Менеджмент – это наука, изучающая...

- а. рыночные отношения
- б. управление интеллектуальными, финансовыми, сырьевыми и материальными ресурсами
- в. способы финансирования системы здравоохранения
- г. структуру рынка

8. Формальными организациями являются:

- | | | | |
|----|-----------------------------|----|---------------------|
| а. | семья | в. | клубы по интересам |
| б. | государственные организации | г. | сообщества земляков |

9. Формальными организациями являются:

- | | | | |
|----|--------------------|----|--------------------------|
| а. | семья | в. | коммерческие организации |
| б. | клубы по интересам | г. | сообщества земляков |

10. Неформальными организациями являются:

- а. государственные организации
- б. коммерческие организации
- в. сообщества земляков

11. Неформальными организациями являются:

- а. государственные организации
- б. клубы по интересам
- в. коммерческие организации

12. Организация – это ...

- а. группа людей, объединенная общей целью
- б. группа людей, владеющая средствами производства
- в. группа людей, деятельность которых координируется
- г. группа людей, деятельность которых сознательно координируется для достижения общей цели

13. ... уровень управления в организации, на котором ежедневно осуществляются необходимые операции и управленческие действия (низовое управленческое звено)

- а. технический
- б. управленческий
- в. институциональный

14. Менеджеры ... уровня должны создавать благоприятные условия для командной управленческой деятельности и, на основе анализа ситуации, определить стратегические цели развития организации

- а. технического
- б. управленческого
- в. институционального

15. Менеджеры ... звена организуют деятельность подразделений, контролируют степень выполнения планов, принимают решения, определяют ситуационные производственные проблемы и пути их решения, планируют и разрабатывают мероприятия по оптимизации деятельности подчиненного им отдела (подразделения)

- а. высшего
- б. среднего
- в. низового

16. Менеджеры ... звена контролируют процесс выполнения производственных задач работниками и распоряжаются выделенным для нужд производства сырьем и оборудованием

- а. высшего
- б. среднего
- в. низового

17. Основной характеристикой организации как открытой системы является:

- а. обмен ресурсами с внешней средой
- б. сильное лидерство
- в. способность адаптировать методы ведения бизнеса к изменяющимся условиям внешнего окружения
- г. правильный подбор персонала

18. Число и многообразие факторов, которые воздействуют на деятельность организации – это ...

- а. неопределенность внешней среды
- б. сложность внешней среды
- в. взаимозависимость факторов внешней среды
- г. подвижность внешней среды

19. К среде прямого воздействия внешней среды организации относятся:

- а. поставщики ресурсов
- б. социально-культурные факторы
- в. политические факторы
- г. научно-технический прогресс

20. К среде прямого воздействия внешней среды организации относятся:

- а. социально-культурные факторы
- б. политические факторы
- в. профсоюзы
- г. научно-технический прогресс

21. ***К среде прямого воздействия внешней среды организации относятся:***
а. социально-культурные факторы
б. политические факторы
в. научно-технический прогресс
г. потребители
22. ***К среде прямого воздействия внешней среды организации относятся:***
а. международные события
б. конкуренты
в. политические факторы
г. состояние экономики
23. ***К среде прямого воздействия внешней среды организации относятся:***
а. международные события
б. политические факторы
в. государственные органы и законы
г. состояние экономики
24. ***К среде косвенного воздействия внешней среды организации относятся:***
а. поставщики ресурсов
б. международные события
в. профсоюзы
г. государственные органы и законы
25. ***К среде косвенного воздействия внешней среды организации относятся:***
а. поставщики ресурсов
б. профсоюзы
в. научно-технический прогресс
г. государственные органы и законы
26. ***К среде косвенного воздействия внешней среды организации относятся:***
а. социально-культурные факторы
б. конкуренты
в. потребители
г. поставщики ресурсов
27. ***К среде косвенного воздействия внешней среды организации относятся:***
а. конкуренты
б. политические факторы
в. потребители
г. поставщики ресурсов

- 28. Элементы внутренней среды организации:**
- а. цели, персонал, организационная структура
 - б. потребители, конкуренты, поставщики ресурсов
 - в. социально-культурные, политические факторы
 - г. научно-технический прогресс

- 29. К элементам внутренней среды организации относятся:**
- а. потребители, конкуренты, поставщики ресурсов
 - б. технологии, задачи
 - в. поставщики
 - г. социально-культурные, политические факторы
 - д. научно-технический прогресс

- 30. ... - тот результат или состояние, которого желает достичь организация в будущем**
- а. структура организации
 - б. цели организации
 - в. задачи организации
 - г. технология

Тесты по разделу

- 1. По виду используемого сырья блюда делятся:**
- а. на блюда из овощей, мяса, рыбы, птицы и т.д.
 - б. на густые, жидкие, вязкие и полужидкие
 - в. холодные блюда и закуски, горячие закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда, напитки и кондитерские изделия
 - г. жареные, припущенные, запеченные и т.п.
- 2. По характеру потребления блюда бывают:**
- а. холодные и горячие
 - б. густые, жидкие, вязкие и полужидкие
 - в. холодные блюда и закуски, горячие закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда, напитки и кондитерские изделия
- 3. При разработке фирменных блюд составляют документ:**
- а. ГОСТ
 - б. технико-технологическую карту
 - в. технологическую карту
- 4. Ассортиментом кулинарной продукции на заготовочных предприятиях называют:**
- а. перечень полуфабрикатов разной степени готовности и представляет собой производственную программу
 - б. продукт или сочетание продуктов, доведенных до готовности, порционированных и оформленных
 - в. перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятиях общественного питания для удовлетворения запросов потребителей

- 5. Сырье – это:**
- а. исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки
 - б. продукты прошедшие тепловую обработку
 - в. пищевой продукт, доведенный до готовности, но требующий дополнительной тепловой обработки
- 6. Полуфабрикат – это:**
- а. исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки
 - б. продукт или сочетание продуктов, доведенных до готовности, порционированных и оформленных
 - в. пищевой продукт, прошедший одну или несколько стадий тепловой обработки, без доведения до готовности
- 7. Блюдо – это:**
- а. продукт или сочетание продуктов, доведенных до готовности, порционированных и оформленных
 - б. изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем
 - в. полуфабрикат, из которого при минимальных операциях получают блюдо
- 8. К органолептическим показателям качества относятся:**
- а. внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция
 - б. консистенция, бактериальная обсемененность, кислотность, жирность
 - в. внешний вид, цвет, вкус, запах
- 9. Готовая кулинарная продукция - это:**
- а. кулинарные и кондитерские изделия, реализуемые на предприятии общественного питания или через магазины-кулинарии
 - б. пищевые продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности
 - в. пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до готовности, не требующих дополнительной тепловой обработки
- 10. Мучное кулинарное изделие - это:**
- а. изделие из теста заданной формы и с повышенным содержанием сахара и жира
 - б. кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве с фаршем
 - в. пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до готовности, не требующих дополнительной тепловой обработки

- 11. Кондитерское изделие - это:**
- а. изделие из теста заданной формы и с повышенным содержанием сахара и жира
 - б. кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве с фаршем
 - в. пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до готовности, не требующих дополнительной тепловой обработки
- 12. Усвояемостью называют:**
- а. степень использования компонентов пищи организмом человека
 - б. совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании
 - в. отсутствие риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью человека
- 13. Безопасностью кулинарной продукции называют:**
- а. отсутствие риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью человека
 - б. степень использования компонентов пищи организмом человека
 - в. совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании
- 14. Пищевой ценностью кулинарной продукции называют:**
- а. совокупность полезных качеств продукта, включая содержание в нем различных веществ, а также вкусовые достоинства и энергетическую ценность
 - б. совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании
 - в. степень использования компонентов пищи организмом человека
- 15. Заказное блюдо – это:**
- а. блюдо, приготовленное на основе новой рецептуры и технологии, с использованием нового вида сырья
 - б. блюдо с оригинальным оформлением, приготовленное для торжественных приемов
 - в. блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя
- 16. Банкетное блюдо – это:**
- а. блюдо, приготовленное по специально разработанной рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных или других особенностей предприятия
 - б. блюдо с оригинальным оформлением, приготовленное для торжественных приемов
 - в. блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя
- 17. Фирменное блюдо – это:**
- а. блюдо, приготовленное по специально разработанной рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных или других особенностей предприятия
 - б. блюдо с оригинальным оформлением, приготовленное для торжественных приемов;
 - в. блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформление после получения заказа от потребителя

- 18. Новое блюдо – это:**
- а. блюдо, приготовленное на основе новой рецептуры и технологии , с использованием нового вида сырья
 - б. блюдо с оригинальным оформлением, приготовленное для торжественных приемов;
 - в. блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя
- 19. К механическим видам кулинарной обработки продуктов НЕ относятся:**
- а. отбивание, очистка, шпигование, измельчение;
 - б. сортирование, измельчение, перемешивание, дозирование, взбивание, формование, панирование, фарширование, отбивание, просеивание, очистка, шпигование
 - в. маринование, флотация, эмульгирование, фиксация
- 20. К гидромеханическим видам обработки относятся:**
- а. промывание, замачивание, варка
 - б. промывание, замачивание, фиксация
 - в. промывание, замачивание, осаждение

4.2 Выпускная квалификационная работа

Примерная тематика дипломных работ

1. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов.
2. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
3. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса.
4. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
5. Организация процесса приготовления сложных холодных соусов.
6. Организация процесса приготовления сложных горячих супов.
7. Организация процесса приготовления сложных горячих соусов.
8. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.
9. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы.
10. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса.
11. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
12. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий: сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
13. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий.

14. Организация процесса приготовления праздничных тортов.
15. Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
16. Организация процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
17. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов.
18. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов.
19. Организация процесса приготовления сложных десертов пониженной калорийности.
20. Организация процесса приготовления сложных мучных блюд.
21. Организация процесса приготовления сложных мучных кулинарных изделий.
22. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд с использованием местного растительного сырья.