

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

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Исполнительный директор  
Сибирской Ассоциации Гостеприимства

 И.В. Максимова

«18» октября 2017 г.

Торгово-экономический институт  
Отделение среднего профессионального образования

### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Красноярск  
2017

Организация питания в организациях общественного питания: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Разработчики



Н.С. Зайцева

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ.....	13
2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос.....	14
2.2 Доклады и выступления.....	16
2.3 Экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач.....	18
2.4 Деловые игры.....	19
2.5 Оценка выполнения практических (лабораторных) работ.....	21
2.6 Тесты текущего контроля знаний.....	23
2.7 Рубежный контроль знаний по семестрам.....	23
2.8 Производственная практика (по профилю специальности).....	25
2.9 Квалификационный экзамен.....	25
3 МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ.....	29
3.1 МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания.....	29
3.2 МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания.....	50
3.3 МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена.....	66

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

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
1	1-2	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- основные этапы становления субъекта труда и формирования профессионала;</li> <li>- требования, предъявляемые к знаниям, умениям, навыкам работника сферы услуг;</li> <li>- роли, функции и задачи менеджера в современной организации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач:</li> <li>- деловые игры</li> <li>- Тестовые задания</li> <li>- Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</li> <li>- билеты зачетов</li> <li>- экзаменационные билеты</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументировано и полно объяснять сущность и социальную значимость будущей профессии;</li> <li>- обосновать выбор профессии;</li> </ul>	
<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами реализации основных управленческих функций (планирование, организация, мотивирование и контроль);</li> <li>- навыками проектирования индивидуальной траектории профессионального развития;</li> </ul>				
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность,	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию организаций общественного питания,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-</li> </ul>

		<p>выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>их структуру;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять и выбор способов (технологий) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;</li> <li>- основные понятия и нормативную базу общественного питания.</li> </ul>	<p>опрос</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач:</li> <li>- деловые игры</li> <li>- Тестовые задания</li> <li>- Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</li> <li>- билеты зачетов</li> <li>- экзаменационные билеты</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>
		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оперативного планирования работы организации;</li> <li>- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</li> <li>- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения</li> </ul>
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативные и технологические</li> </ul>	

		<p>документы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</li> <li>- составлять и заключать договора на поставку товара;</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</li> <li>- навыками получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов;</li> </ul>	<p>ситуационных задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- деловые игры</li> <li>- Тестовые задания</li> <li>- Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</li> <li>- билеты зачетов</li> <li>- экзаменационные билеты</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>
	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</li> <li>- основные понятия и нормативную базу товароведения;</li> <li>- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативные и технологические документы;</li> <li>- определять вид, тип и класс организации общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач:</li> <li>- деловые игры</li> <li>- Тестовые задания</li> </ul>

			<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;</li> <li>- методами оперативного планирования производства;</li> <li>- навыками приготовления ограниченного ассортимента продукции общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</li> <li>- билеты зачетов</li> <li>- экзаменационные билеты</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>
	<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать себя и свое место в современном обществе;</li> <li>- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;</li> <li>- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач:</li> <li>- деловые игры</li> <li>- Тестовые задания</li> <li>- Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов</li> </ul>	
<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить приемку продукции;</li> <li>- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</li> <li>- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания.</li> </ul>				
<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками успешного взаимодействия со студентами, преподавателями в ходе обучения, с руководителями производственной практики, наставниками, сотрудниками и клиентами предприятия;</li> </ul>				

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами позитивного взаимодействия и сотрудничества с коллегами, клиентами;</li> </ul>	<p>по практике</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачетов</li> <li>- экзаменационные билеты</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>
	<p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию и нормирование труда персонала;</li> <li>- методы и стили руководства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> </ul>	
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</li> <li>- использовать нормативные и технологические документы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач:</li> </ul>	
		<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками контроля осуществления технологического процесса;</li> <li>- навыками контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортировке, хранению, реализации продукции общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- деловые игры</li> <li>- Тестовые задания</li> <li>- Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</li> <li>- билеты зачетов</li> <li>- экзаменационные билеты</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>	

		<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- действующие законы и нормативно-правовые документы, стандарты и иные нормативные документы, необходимые для работы в организациях общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач:</li> <li>- деловые игры</li> <li>- Тестовые задания</li> <li>- Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</li> <li>- билеты зачетов</li> <li>- экзаменационные билеты</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>
		<p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p>	<p><i>Знать</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификацию организаций общественного питания, их структуру;</li> <li>- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оперативного планирования работы организации</li> </ul>	<p>практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- деловые игры</li> <li>- Тестовые задания</li> <li>- Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</li> <li>- билеты зачетов</li> <li>- экзаменационные билеты</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид, тип и класс организации общественного питания;</li> <li>- составлять и заключать договора на поставку товаров;</li> <li>- проводить приемку продукции</li> </ul>		
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;</li> <li>- Оперативного планирования производства;</li> </ul>		
	ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</li> <li>- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач:</li> <li>- деловые игры</li> <li>- Тестовые задания</li> <li>- Наблюдение и</li> </ul>	
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</li> <li>- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</li> <li>-</li> </ul>		

			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</li> <li>- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</li> <li>- проведения приемки продукции по количеству и качеству;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</li> <li>- билеты зачетов</li> <li>- экзаменационные билеты</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>
	ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и нормативную базу товароведения;</li> <li>- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> <li>- тематика докладов, выступлений</li> </ul>	
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</li> <li>-контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</li> <li>-контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач:</li> <li>- деловые игры</li> <li>- Тестовые задания</li> <li>- Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> </ul>	
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля осуществления технологического процесса производства;</li> <li>- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</li> </ul>	

		<p>производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачетов</li> <li>- экзаменационные билеты</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>
	<p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оперативного планирования работы организации;</li> <li>- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач:</li> <li>- деловые игры</li> <li>- Тестовые задания</li> <li>- Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</li> <li>- билеты зачетов</li> <li>- экзаменационные билеты</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативные и технологические документы;</li> <li>- определять вид, тип и класс организации общественного питания;</li> </ul>	
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативного планирования работы производства;</li> <li>- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</li> </ul>	

## 2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания» являются знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с использованием следующих форм и методов: текущего и рубежного контроля (устный опрос, письменный опрос, собеседование, контрольные работы, решение практических заданий, ситуационных задач, тестирование), экспертной оценки (в ходе практических занятий, лабораторных работ, деловых и ролевых игр), оценки отчета и защиты курсовых работ, результатов производственной практики, дифференцированных зачетов, экзаменов.

**Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю:**

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Экзамен (1 семестр)
МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	Дифференцированный зачет (1 семестр) Экзамен (2 семестр)
МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена	Дифференцированный зачет (5 семестр)
ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	зачет
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	Экзамен квалификационный

С перечнем вопросов по темам, заданиями, ситуационными задачами, тематикой и условиями деловых игр можно ознакомиться в сборниках описаний практических работ по междисциплинарным курсам ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания»:

- Организация и технология производства продукции общественного питания: сборник описаний практических работ для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Н.С. Зайцева. – Красноярск, 2017.

- Физиология питания, санитария и гигиена: сборник описаний практических работ для студентов специальности 43.02.01 «Организация

обслуживания в общественном питании» / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Н.С. Зайцева. – Красноярск, 2017.

- Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: сборник описаний практических работ для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. И.П. Денисова. – Красноярск, 2017.

### **2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос**

Функция контроля за содержательностью, глубиной и систематичностью самостоятельной работы студентов эффективно реализуется при устном и письменном опросе, собеседовании, заслушивании докладов и выступлений. Данные формы контроля раскрывают сильные и слабые стороны в постижении студентами вопросов организации питания, нормативной базы товароведения, ассортимента продовольственных товаров, организации и нормирования труда персонала, основ физиологии питания, санитарных норм и правил задолго до рубежного и итогового контроля знаний, что дает преподавателю возможность систематически анализировать и оценивать как уровень работы группы в целом, так и каждого студента в отдельности и соответствующим образом реагировать на негативные стороны в освоении междисциплинарных курсов.

Собеседования, опросы проводятся после изучения определенной темы (раздела) на практических занятиях по междисциплинарным курсам.

**Устные опросы** проводятся во время практических занятий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

**Блиц-опросы** позволяют проверить уровень подготовки к практическому занятию всех обучающихся в группе, при этом оставляя достаточно учебного времени для иных форм педагогической деятельности в рамках данного занятия. Блиц-опрос проводится без предупреждения, что стимулирует обучающихся к систематической подготовке к занятиям. Вопросы для опроса готовятся заранее, формулируются узко, дабы обучающийся имел объективную возможность полноценно его осветить за отведенное время.

**Письменные опросы** целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время

проведения зачета (экзамена), когда необходимо проверить знания студентов по всему курсу.

При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

### ***Рекомендации по оцениванию ответов студентов***

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждой практического занятия преподавателем проводится индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы. Критерии оценки:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);
- использование дополнительного материала (обязательное условие);
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

### ***Критерии оценки ответов студентов***

Оценка «5» ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и

правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

## ***2.2 Доклады и выступления***

***Доклад*** понимается как пространная работа на основе первоисточников и литературы, предназначенная для заслушивания на семинаре. Доклад представляется в устной форме в ходе практического занятия, может сопровождаться мультимедийными презентациями. Доклад является дополнительным по отношению к лекциям и учебным пособиям источником информации для слушателей, он не может основываться исключительно на лекционном материале или на учебниках. Тематика докладов и выступлений определяется программой профессионального модуля и предоставляется преподавателем заблаговременно. Темы для докладов, предлагаемые в методических пособиях, не являются единственно возможными. Студент вправе представить преподавателю собственный вариант тематики, связанной с изучаемым материалом.

Подготовка к практическим занятиям строится на самостоятельной работе студентов с учебником, учебными пособиями, материалами хрестоматий и первоисточниками.

*Требования к докладам и выступлениям студентов на семинарском занятии*

Одним из условий, обеспечивающих успех семинарских занятий, является совокупность определенных конкретных требований к выступлениям, докладам, рефератам студентов. Эти требования должны быть достаточно четкими и в то же время не настолько регламентированными, чтобы сковывать творческую мысль, насаждать схематизм.

Перечень требований к любому выступлению студента примерно таков:

1. Связь выступления с предшествующей темой или вопросом.
2. Раскрытие сущности проблемы.
3. Методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Разумеется, студент не обязан строго придерживаться такого порядка изложения, но все аспекты вопроса должны быть освещены, что обеспечит выступлению необходимую полноту и завершенность.

Важнейшие требования к выступлениям студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Приводимые участником семинара примеры и факты должны быть существенными, перекликаться с профилем обучения. Примеры из

области наук, близких к будущей специальности студента, из сферы познания, обучения поощряются руководителем семинара.

Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

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

Критерии оценивания:

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

Оценка «отлично» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«хорошо» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«удовлетворительно» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

## ***2.3 Экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач.***

### ***Ситуационные задачи***

Решение ситуационных задач осуществляется с целью проверки уровня навыков (владений) студента по решению практической ситуационной задачи.

Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Эффективным интерактивным способом решения задач является сопоставления результатов разрешения одного задания двумя и более малыми группами обучающихся.

Задачи, требующие изучения значительного объема материала, необходимо относить на самостоятельную работу студентов, с непременным разбором результатов во время практических занятий. В данном случае решение ситуационных задач с глубоким обоснованием должно представляться на проверку в письменном виде.

При оценке решения задач анализируется понимание студентом конкретной ситуации, правильность применения этапов технологического цикла производства продукции общественного питания, необходимых документов, способность обоснования выбранной точки зрения, глубина проработки учебного материала.

Специфика ситуационной задачи заключается в том, что она носит ярко выраженный практико-ориентированный (иногда даже прагматичный) характер, но для ее решения необходимо конкретное предметное знание. Зачастую для решения ситуационной задачи студентам требуется знание нескольких учебных предметов.

Решение ситуационных задач способствует развитию навыков самоорганизации деятельности, формированию умения объяснять явления действительности, развитию способности ориентироваться в мире ценностей, повышению уровня функциональной грамотности, формированию ключевых компетентностей, подготовке к профессиональной деятельности, ориентации в ключевых проблемах товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания, физиологии питания, организации питания в организациях общественного питания. Во всех случаях решение ситуационных задач будет направлено на достижение метапредметных результатов, то есть образовательных результатов, выходящих за рамки учебного предмета и применимых в разных видах деятельности.

В силу своей межпредметности, интегративности, ситуационные задачи способствуют систематизации предметных знаний на деятельностной практико-ориентированной основе, когда студенты, осваивая универсальные способы деятельности, решают личностно-значимые проблемы с использованием предметных знаний.

Процесс решения ситуационной задачи всегда предполагает «выход» студента за рамки учебного процесса, в пространство социальной практики.

#### **2.4 Деловые игры**

Деловая игра - совместная деятельность группы обучающихся под управлением преподавателя, проводимая с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Деловые игры представляют собой имитации принятия решений и выполнение действий в разных искусственно созданных или непосредственно практических ситуациях путем проигрывания соответствующих ролей (индивидуальных или групповых) по заданным или выработанным самими участниками правилам.

Деловые игры по междисциплинарным курсам профессионального модуля ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания» являются активной формой обучения будущих менеджеров, которые с помощью моделирования производственных ситуаций, позволяют приблизить игроков к реальным жизненным ситуациям и закрепляет их практические навыки. Благодаря им развиваются профессиональное творческое мышление, умение выделить проблему и решить ее в условиях значительно ограниченного времени. Они также позволяют сплотить коллектив и научить специалистов работать в команде. Применение деловых игр в процессе обучения позволяет выявить у студентов не только профессиональные знания и умения, но и такие качества как активность, организованность, коммуникативность, мобильность, эрудированность.

При проведении деловых игр на практических занятиях по междисциплинарным курсам целесообразно использовать следующие показатели оценки сформированности общекультурных и профессиональных компетенций:

- распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества;
- соблюдение алгоритма технологических расчетов, необходимых для выполнения заказов;
- демонстрация навыков по использованию нормативной и технологической документации.

Несомненным достоинством деловых игр является то, что они соединяют теорию и практику, способствуя формированию в том числе и профессиональных знаний, и практических умений. Игры повышают интерес к изучаемому предмету, так как они сопровождаются положительными эмоциями.

Деловые игры можно сгруппировать следующим образом:

Вид	Содержание (цели и задачи)
1. «Разминочные» игры типа «мозговой атаки», «клуба знатоков», тематические развлекательные игры	Задача заключается в том, чтобы раскрепостить интересы и воображение участников, активизировать игровую и коллективистическую мотивацию, ориентировать на нестандартный подход к

	изучаемому материалу
2. Ситуативно-ролевые игры	Включают в себя анализ конкретных ситуаций и их ролевое проигрывание.
3. Конструктивно-ролевые, проблемно-ролевые, дискуссионные игры	Целью их использования является формирование навыков принятия и эффективного исполнения деловых ролей, обучение взаимодействию и сплоченности, продуктивному сотрудничеству, участие в выработке коллективных решений.
4. Творческие игры	Коллективное творчество по созданию технических, художественных, изыскательских и т.п. проектов. Включение студентов в эти игры способствует развитию творческого потенциала, воспитанию инициативности, смелости, настойчивости, ответственности.

- В основу учебно-деловой игры положены следующие принципы:
- принцип имитационного моделирования конкретных условий и содержания соответствующего вида деятельности;
  - принцип проблемности содержания учебной деловой игры и процесса его развертывания в познавательной деятельности;
  - принцип совместной деятельности участников;
  - принцип диалогического общения и взаимодействия партнеров;

Проведение деловой игры возможно перед изложением нового учебного материала, в этом случае она будет опираться только на личный опыт студентов и обнаружит пробелы в их знаниях.

#### *Критерии оценивания работы студента в деловой игре*

<b>№ п\п</b>	<b>Критерий</b>	<b>Оценка</b>
1	Принимает активное участие в работе группы, предлагает собственные варианты решения проблемы, выступает от имени группы с рекомендациями по рассматриваемой проблеме либо дополняет ответчика; демонстрирует предварительную информационную готовность в игре	отлично
2	Принимает активное участие в работе группы, участвует в обсуждениях, высказывает типовые рекомендации по рассматриваемой проблеме, готовит возражения оппонентам, однако сам не выступает и не дополняет ответчика; демонстрирует информационную готовность к игре	хорошо
3	Принимает участие в обсуждении, однако собственной точки зрения не высказывает, не может сформулировать ответов на возражения оппонентов, не выступает от имени рабочей группы и не дополняет	удовлетвори-тельно

	ответчика; демонстрирует слабую информационную подготовленность к игре;  Принимает участие в работе группы, однако предлагает не аргументированные, не подкрепленные фактическими данными решения; демонстрирует слабую информационную готовность	
4	Не принимает участия в работе группы, не высказывает никаких суждений, не выступает от имени группы; демонстрирует полную неосведомленность по сути изучаемой проблемы.	неудовлетво- -рительно

### ***2.5 Оценка выполнения практических (лабораторных) работ.***

Лабораторные и практические работы составляют важную и обязательную часть теоретического и практического обучения студентов. Эффективная организация вышеперечисленных форм учебной деятельности в преподавании профессиональных модулей способствует формированию требуемых ФГОС СПО результатов обучения - профессиональных и общих компетенций, основанных на практическом опыте, умениях, знаниях.

Выполнение студентами лабораторных и практических работ направлено на достижение следующих целей:

- обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний;
- формирование умений, получение первоначального практического опыта по выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями к результатам освоения дисциплины, профессионального модуля. Освоенные на практических и лабораторных занятиях умения в совокупности с усвоенными знаниями и полученным практическим опытом при прохождении учебной и производственной практики формируют профессиональные компетенции;
- совершенствование умений применять полученные знания на практике, реализация единства интеллектуальной и практической деятельности;
- выработка при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как творческая инициатива, самостоятельность, ответственность, способность работать в команде и брать на себя ответственность за работу всех членов команды, способность к саморазвитию и самореализации, которые соответствуют общим компетенциям, перечисленным в ФГОС СПО.

Критерии оценки "отлично":

- правильное определение цели работы;
- выполнение работы в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений;
- самостоятельный и рациональный выбор и подготовка необходимого оборудования;

- проведение работы в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью;

- научно грамотно, логично описаны наблюдения и сформулированы выводы;

- в представленном отчете правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления и сделаны выводы;

- проявление организационно-трудовых умений (поддержание чистоты рабочего места и порядка на столе, экономное использование расходных материалы).

- работа осуществляется по плану с учетом техники безопасности и правил работы с материалами и оборудованием.

Критерии оценки "хорошо" соответствуют требованиям к оценке "отлично", но имеет место нарушения:

- работа проводилась в условиях, не обеспечивающих достаточной точности или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или в описании наблюдений из опыта допущение неточности, выводы сделаны неполные.

Критерии оценки "удовлетворительно":

- правильно определена цель работы;

- работа выполняется правильно не менее чем наполовину, однако объём

выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы;

- подбор оборудования, объектов, материалов, проведены с помощью преподавателя;

- в ходе проведения работы были допущены ошибки в описании наблюдений, формулировании выводов;

- работа проводилась в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью или в отчёте были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, графиках, таблицах, схемах, и.д.) не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения;

- допущена грубая ошибка в ходе работы (в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с материалами и оборудованием), которая исправляется по требованию преподавателя.

Критерии оценки "неудовлетворительно":

- не определена самостоятельно цель опыта;

- выполнена работа не полностью, не подготовлено необходимое оборудование и объём выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

- опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно или в ходе работы и в отчете обнаружались в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке "удовлетворительно";

- допущено две (и более) грубые ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые не возможно исправить даже по требованию преподавателя.

### **2.5 Тесты текущего контроля знаний**

Текущее тестирование по какому-либо разделу междисциплинарных курсов проводится после того, как на лекционных и практических занятиях был пройден учебный материал по данной теме. Тестирование проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий по вариантам. Для самоподготовки студентов к тестированию по разделам курсов подготовлены сборники тестов, охватывающие все дидактические единицы междисциплинарных курсов:

- Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: сборник тестов для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. И.П. Денисова – Красноярск, 2017.
- Организация и технология производства продукции общественного питания: сборник тестов для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Н.С. Зайцева. – Красноярск, 2017.
- Физиология питания, санитария и гигиена: сборник тестов для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Н.С. Зайцева. – Красноярск, 2017.

При проведении текущего тестирования с использованием тестовых материалов по основным разделам междисциплинарных курсов используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-90%	89-70%	69-60%	Менее 60%

### **2.6 Рубежный контроль знаний по семестрам**

В соответствии с учебным планом специальности изучение профессионального модуля ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания» рассчитано на 2 семестра. По окончании каждого

семестра предполагается определенная форма рубежного контроля знаний в виде дифференцированных зачетов, экзаменов. Целью зачетов и экзаменов является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам междисциплинарных курсов, готовности применить эти знания и умения в соответствии с избранной ими профессиональной деятельностью.

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Экзамен (1 семестр)
МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	Дифференцированный зачет (1 семестр) Экзамен (2 семестр)
МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена	Дифференцированный зачет (2 семестр)

Для проведения промежуточной аттестации подготовлен комплект оценочных средств в виде билетов зачета, экзаменационных билетов. Рубежный контроль знаний по дисциплинам профессионального модуля предполагает следующие формы проведения зачетов и экзаменов: письменная работа, тестирование, устные ответы.

При проведении зачетов и экзаменов с использованием баз тестовых материалов используются следующие критерии оценивания:

Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-90%	89-70%	69-60%	Менее 60%

При проведении экзаменов в устной форме используются следующие критерии оценивания:

«Отлично» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«Хорошо» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

## ***2.8 Производственная практика (по профилю специальности)***

Предметом оценки по производственной (по профилю специальности) практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: ежедневного наблюдения, экспертной оценки распознавания продовольственных товаров, оперативного планирования работы производства, получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказа ресурсов, участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания, проведения необходимых расчетов для выполнения заказа, участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров, проведения приемки товаров, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

Предметом оценки является также сформированность профессиональных и общих компетенций, их оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение, экспертная оценка процесса производства продукции общественного питания.

Оценка по производственной практике выставляется на основании: характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с техникой обслуживания потребителей и требованиями организации, в которой проходила практика, качества и содержания отчета по практике.

## ***2.9 Квалификационный экзамен***

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению изучения учебной программы профессионального модуля.

Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального

модуля – междисциплинарных курсов, производственной практики, выполнения курсовых работ и направлен на оценку результатов преимущественно теоретического обучения и практической подготовленности.

Экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания результатов освоения обучающимися профессионального модуля с участием представителей работодателя. Экзамен (квалификационный) выявляет готовность обучающегося к выполнению определенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него профессиональных компетенций, указанных в разделе «Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы» ФГОС СПО.

Задания экзамена (квалификационного) рассчитаны на комплексную проверку профессиональных и общих компетенций.

Задания экзамена (квалификационного) носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер, т. к. компетенция проявляется в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях, нетождественных тем, в которых они формировались. Это означает направленность заданий на решение не учебных, а профессиональных задач. Содержание заданий максимально приближено к ситуациям профессиональной деятельности.

Профессиональный модуль считается освоенным, если обучающийся на экзамене (квалификационном) выполнил все предусмотренные задания на положительную отметку.

*Критерии оценивания знаний студентов на экзамене (квалификационном)*

Проверка качества подготовки студентов на экзаменах заканчивается выставлением отметок по принятой пятибалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Критерии оценки знаний должны устанавливаться в соответствии с требованиями к профессиональной подготовке, исходя из действующих учебных планов и программ, с учётом характера конкретной дисциплины, а также будущей практической деятельности выпускника.

В качестве исходных рекомендуется общие критерии оценок:

«Отлично» - студент владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, подчеркивая при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное; устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы, свободно читает результаты анализов и других исследований и решает ситуационные задачи, связанные с профессиональной деятельностью в области организации производства продукции общественного питания; хорошо знаком с основной литературой и методами исследования объема,

необходимом для практической деятельности менеджера общественного питания; увязывает теоретические аспекты предмета с задачами практической деятельности.

*«Хорошо»* - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах; умеет решать ситуационные задачи по профессиональной тематике.

*«Удовлетворительно»* - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов. Студент демонстрирует поверхностный уровень умений и навыков в области решения профессиональных задач.

*«Неудовлетворительно»* - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Для проведения квалификационного экзамена подготовлен комплект оценочных средств в виде экзаменационных билетов. Всего в комплект входит 25 билетов, каждый из которых включает 3 вопроса, по одному из каждого МДК, входящего в профессиональный модуль и задача. Экзамен проводится в учебной аудитории, в присутствии представителя работодателя.

*Демонстрационный вариант экзаменационного билета для сдачи  
квалификационного экзамена*

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Эк \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	Профессиональный модуль специальность институт	ПМ.01 Организация питания в организациях ОП 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ТЭИ ОСПО курс 3
--	--	---

1. Градация пищевых продуктов по качеству размеру товарному сорту, типу, номеру марки.

2. Организация работы складских помещений и требования к ним.

3. Законодательно-нормативные документы, принятые в области санитарии и гигиены питания.

*Задача:* Сколько порций крокет картофельных можно приготовить в декабре из 600 кг картофеля массой брутто. Процент отходов составляет 30%. На одну порцию блюда необходимо 190 г картофеля массой нетто.

Составители: \_\_\_\_\_ Н.С. Зайцева

\_\_\_\_\_ И.П. Денисова

Одобрено на заседании совета ОСПО, протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### **3 МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ**

#### **3.1 МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания**

##### **3.1.1 Примерный перечень тем докладов и выступлений**

1. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
2. Номенклатура потребительских свойств товаров.
3. Правила оценки качества состояния запасов продуктов в предприятиях общественного питания.
4. Методы контроля при приемке и хранении продуктов.
5. Критерии выбора составных элементов упаковки для обеспечения сохранности продуктов и отпуска продукции общественного питания потребителям.
6. Современные способы обеспечения сохранности и расхода продуктов в предприятиях общественного питания.
7. Процессы, происходящие при хранении, и их влияние на товарные потери.
8. Виды транспортных средств, выявление их преимуществ и недостатков.
9. Состояние рынка яйца и продуктов его переработки.
10. Состояние рынка рыбных товаров.
11. Состояние рынка мясных товаров.
12. Состояние рынка молочных товаров.
13. Состояние рынка пищевых жиров.
14. Состояние и перспективы рынка табачных изделий.
15. Состояние рынка сахара.
16. Соевые продукты, плюсы и минусы использования.
17. Пищевые добавки, классификация, перспективы использования.
18. История консервирования продуктов.
19. Рынок напитков: состояние, перспективы развития.
20. Государственное регулирование рынка алкогольных напитков и пива.

##### **3.1.2 Комплект тестов для текущего контроля знаний**

*Перечень дидактических единиц для текущего тестирования*

СХимический состав продовольственных товаров

Пищевая ценность

Оценка качества пищевых продуктов

Хранение пищевых продуктов

Зерномучные товары  
 Плодовоовощные товары  
 Вкусовые товары  
 Кондитерские товары  
 Табак и табачные изделия  
 Пищевые жиры  
 Молочные товары  
 Яйцо и продукты его переработки  
 Мясные товары  
 Рыбные товары  
 Пищевые концентраты  
 Продукты детского питания

*Пример текущего контроля знаний в виде тестирования*

### ***Зерномучные товары***

1. .... - зерновая культура, которую можно сеять даже после обрушивания
 

пшеница	гречиха
овес	рис
2. Вид муки определяется:
 

а. назначением	в. качеством
б. видом зерна	г. видом помола
3. Показатель, определяющий хлебопекарные достоинства пшеничной муки:
 

а. зольность	в. крупность помола
б. количество и качество сырой	г. цвет
4. Часть зерна, состоящая в основном из белков и углеводов:
 

а. плодовая оболочка	в. эндосперм
б. зародыш	г. алейроновый слой
5. Вид крупы из риса:
 

а. продел	в. дробленый
б. толокно	г. пшено
6. Тип макаронных изделий:
 

а. ленточные	в. вермишель
б. перья	г. обыкновенные
7. Размер поперечного сечения до 0.8 мм у вермишели:
 

а. соломка	в. обыкновенной
б. паутинка	г. любительской
8. Часть зерна богатая крахмалом:
 

а. зародыш	в. алейроновый слой
б. эндосперм	г. плодовая оболочка
9. Тип муки определяется:
 

а. сырьем	в. качеством
б. назначением	г. цветом
10. Крупы, вырабатываемые из гречихи:
 

а. полтавская, ячневая	в. ядрица, продел
б. перловая, ядрица	г. продел, шлифованная
11. Размер поперечного сечения более 7 мм у макарон:

- |    |          |    |              |
|----|----------|----|--------------|
| а. | соломка  | в. | обыкновенных |
| б. | паутинка | г. | любительских |
12. Хлеб по способу выпечки вырабатывается:
- |    |              |    |         |
|----|--------------|----|---------|
| а. | простой      | в. | ржаной  |
| б. | национальный | г. | подовый |
13. Подтип макаронных изделий:
- |    |           |    |           |
|----|-----------|----|-----------|
| а. | трубчатые | в. | вермишель |
| б. | фигурные  | г. | соломка   |
14. Делится на марки крупы
- |    |        |    |            |
|----|--------|----|------------|
| а. | пшено  | в. | полтавская |
| б. | манная | г. | горох      |
15. Вид ленточных макаронных изделий:
- |    |         |    |          |
|----|---------|----|----------|
| а. | соломка | в. | узкая    |
| б. | лапша   | г. | паутинка |
16. Основное сырье при производстве макаронных изделий:
- |    |                     |
|----|---------------------|
| а. | мука, вода, соль    |
| б. | мука, вода, яйца    |
| в. | мука, вода, крахмал |
| г. | мука, вода          |

### ***Вкусовые товары***

1. Родина кофейного дерева:
- |    |          |    |         |
|----|----------|----|---------|
| а. | Бразилия | в. | Эфиопия |
| б. | Англия   | г. | Америка |
2. Вещества, придающие чаю терпкий вяжущий вкус и красивый цвет:
- |    |           |    |                      |
|----|-----------|----|----------------------|
| а. | алколоиды | в. | дубильные вещества   |
| б. | гликозиды | г. | органические кислоты |
3. Процессы, влияющие на изменение цвета кофейных зерен при обжарке - ...
- |    |                              |
|----|------------------------------|
| а. | карамелизация сахаров        |
| б. | уменьшение дубильных веществ |
| в. | гидролиз жира                |
| г. | уменьшение влаги             |
4. Неферментированный чай:
- |    |         |    |         |
|----|---------|----|---------|
| а. | зеленый | в. | красный |
| б. | черный  | г. | желтый  |
5. Виноградные вина, реализуемые до 1 января – это вина:
- |    |              |    |             |
|----|--------------|----|-------------|
| а. | без выдержки | в. | марочные    |
| б. | молодые      | г. | выдержанные |
6. Сырье, используемое для производства черного байхового чая:
- |    |                            |
|----|----------------------------|
| а. | флеши                      |
| б. | целые побеги чайного куста |
| в. | старые грубые побеги       |
| г. | чайная крошка              |
7. Виноградные вина, выдержанные не менее 6 месяцев с 1 января – это:
- |    |             |    |               |
|----|-------------|----|---------------|
| а. | молодые     | в. | коллекционные |
| б. | выдержанные | г. | марочные      |
8. Корневая пряность:
- |    |        |
|----|--------|
| а. | имбирь |
| б. | шафран |
| в. | бадьян |
| г. | кари   |

9. Отличие чайных напитков от натурального чая
- содержат мало кофеина
  - не содержат кофеин
  - содержат кофеин и ароматические эссенции
  - не ферментируют
10. Марочные вина, выдержанные дополнительно в бутылках не менее 3-х лет
- ординарные
  - коллекционные
  - выдержанные
  - молодые
11. Система, по которой оценивают качество коньяка, баллов:
- 10
  - 25
  - 20
  - 30
12. Шафран, гвоздика относят к пряностям:
- плодовым
  - цветочным
  - коровым
  - листовым
13. Чай, получаемый экстракцией чая горячей водой и сушкой экстракта:
- байховый
  - плиточный
  - быстрорастворимый
  - ферментированный
14. Виноградные вина искусственно насыщенные углекислотой относят к:
- игристым
  - газированным
  - ликерным
  - специальным

### 3.1.3 Примеры деловых игр

#### *Деловая игра по разделу «Мясо и мясные товары»*

##### Цели игры:

Дидактическая: овладение навыками по распознаванию ассортимента колбасных изделий, определению среднего образца и оценке качества мясных товаров, расшифровки маркировки мясных консервов.

Воспитательная: психологически подготовить студентов к работе в условиях рынка, воспитание аккуратности при оформлении документов.

Развивающая: развитие у студентов способности быстро реагировать на колебания конъюнктуры рынка, изменение спроса и предложения, принимать правильные решения.

Тип игры – поисково-соревновательный

Время – 2 часа

Оборудование: 1. Нормативная документация – ГОСТ 9792-73 (правила приемки мясных товаров).

ГОСТ Р 52196 - 2003 ( изделия колбасные вареные)

ГОСТ 16351-86 (полу копченые колбасы)

ГОСТ 16131-86 (сырокопченые колбасы)

ГОСТ 16290-86 (варено-копченые колбасы)

ГОСТ 13534-89 (Консервы мясные, упаковка, маркировка и транспортирование)

ГОСТ 5284-84 (говядина тушеная)

ГОСТ 698-84 (баранина тушеная)

ГОСТ 697-84 (свинина тушеная)

ГОСТ 17482-85 (продукты из свинины запеченные и жареные)

##### Литература:

- Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В.

Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисейевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 930 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978>

Раздаточный материал:

1. ГОСТы
2. планшеты с ассортиментными знаками и номерами заводов.
3. Карточка-задание товароведу магазина, ситуации.
4. Карточка-задание директору магазина.
5. Карточка-задание коммерческому директору фирмы.
6. Формы отчетности выполняемой работы.

Межпредметные связи:

Предшествующие:

1. Экономика организации
2. Социальная психология
3. Правовое регулирование профессиональной деятельности

Сопутствующие:

1. Организация и технология коммерческой деятельности  
Внутри предметные качества
1. Качество товаров
2. Методы оценки товаров

#### Структура деловой игры

№ п.п.	Этапы игры	Время, мин.
1.	Оргмомент	1-2 мин
2.	Актуализация опорных знаний	3 мин
3.	Мотивация и инструктаж	5 мин
4.	Практический этап работы	60-65 мин
5.	Заключительный этап	10 мин

#### **Подготовка к деловой игре**

1. До проведения игры учащиеся изучают теоретический материал по разделу “ Мясо и мясные товары”, поставщиков мясных товаров, спрос и предложение на мясные товары, заготавливают необходимые формы отчетности выполняемой работы, в некоторых формах выполняют дома нормы качества товаров по ГОСТам, недопустимые дефекты колбасных изделий.
2. Директора коммерческих магазинов и коммерческий директор фирмы получают заранее задание (исходную информацию), решают ее и за 2 дня до игры представляют преподавателю для проверки результатов работы и правильности принимаемых решений.
3. Преподаватель готовит карты с заданиями для всех участников игры, исходную информацию, формы отчетности, готовит директоров магазинов и коммерческого директора фирмы к проведению производственного совещания по окончанию игры. Делит группу на 3 подгруппы с равным количеством участников игры, назначает директоров магазинов и коммерческого директора фирмы. Учитывая большой объем работы, учащиеся заранее (дома) готовят все необходимые для игры материалы, так как им раздается на дом необходимая для игры нормативная документация.

#### **Ход игры**

Осуществляется в соответствии с технологической картой. Группа делится на 3 подгруппы (по рядам парт), которые соответствуют магазинам (1, 2, 3). Из каждой группы назначается директор магазина. Организует работу директоров коммерческий директор фирмы “Восток”, в ведении которой имеется 3 магазина по реализации продтоваров. Каждый участник игры получает задание. Работу товароведов магазинов возглавляет директор магазина, который организует ее, консультирует товароведов по вопросам приемки товаров и принятия ими решений, оценивает их работу, следит за соблюдением порядка и регламента времени. Выполненная товароведами работа оформляется в соответствующие

карты, которые сдаются на контроль директору магазина. При наличии в одном магазине более 5 товароведов с целью ускорения процесса проверки карт следует назначить заместителей директоров магазина. Для удобства проверки карт товароведы магазинов имеют свой цвет чернил (синий, зеленый, черный). У директоров магазинов - красный. У коммерческого директора фирмы – цвет коричневый. Это наглядно и оперативно позволяет оценивать работу всех участников игры преподавателем при выборочной проверке.

Выполнение каждого задания оцениваются по пятибалльной системе. При этом учитывается:

1. Умение быстро и правильно работать с ГОСТами
2. Аккуратность оформления документов
3. Умения правильно принимать решения
4. Соблюдение регламента времени

Занижая оценку, директор магазина обязан мотивировать ее, указав на ошибки товароведа, подписать карту. Результаты проверки работы товароведов заносятся в карты оценки деятельности товароведов (см. приложение), а сумму баллов по каждому заданию записывается для наглядности и сравнения на доске по форме:

Выполненная работа	Сумма баллов по магазинам		
	1	2	3
1. Изучение недопустимых дефектов вареных колбасных изделий и оценка качества			
2. Правила приемки колбасных изделий			
3. Оценка качества мяса копченостей			
4. Расшифровка маркировки мясных консервов			
5. Оценка качества мясных консервов			
Сумма баллов			

По сумме баллов видно, какой директор лучше организовал работу, по картам оценки деятельности товароведов магазинов можно сделать вывод о работе товароведов, что позволяет создать резерв работников фирмы на выдвижение во вновь открываемые магазины.

Коммерческий директор организует работу директоров магазинов, оказывает помощь консультацией, выборочно проверяет карты с выполненной товароведом работой, оценивает работу директоров магазинов по 10 балльной системе. Проводит в конце игры производственное совещание, на котором предоставляется слово директорам магазинов, которые сообщают результаты работы товароведов, отмечают общие ошибки, допущенные участниками игры (единичные – указаны у каждого участника в картах), определяет лучшего товароведа и предлагает включить его в резерв на выдвижение по работе.

Коммерческий директор фирмы в своем выступлении сообщает мнение о ходе и целесообразности игры, обращает внимание на положительные моменты и недостатки в работе директоров магазинов, отмечая их организаторские способности, профессиональные знания, отмечает лучшего директора магазина.

Все участники игры могут выступить с предложениями преподавателю о совершенствовании сценария игры, регламента времени.

В заключении совещания выступает преподаватель с подведением итогов игры, отмечает активность участников игры, делает краткий анализ игры, пути устранения допущенных ошибок, дает задание оформить игру в тетрадь для практических работ (вклеить карты) и изучить материал по допущенным ошибкам и подготовиться к зачету по разделу “ Мясо и мясные товары”.

### Технологическая карта деловой игры

№	Преподаватель	Товароведы магазина	Директора магазинов (их заместители)	Коммерческий директор фирмы
1.	Оргмомент (проверка присутствующих и готовности группы к занятию, обеспечение раздаточным материалом)	Запись названия деловой игры, проверка наличия нормативной документации, заданий, карт отчетности. Готовят свое рабочее место и на доске таблицу результатов работы магазинов.		
2.	Актуализация опорных знаний и готовность студентов к выполнению деловой игры	Отвечают на вопросы: 1. Классификация колбасных изделий по различным признакам. 2. Понятие партии колбасных изделий. 3. Классификация мяскокопченостей по технологической обработке. 4. Классификация мясных консервов по различным признакам.		
3.	Инструктаж – постановка задач – объяснение правил игры, регламента времени – создание модели производственных условий	Введение в игру. Ознакомление с объемом работы. Осознание поставленных задач, напоминание последовательности выполнения работы и возникающих трудностей.		
4.	Практический этап работы, наблюдение за деятельностью участников игры, оказание помощи при необходимости, управление ходом игры	1. Осуществляют приемку партий вареных колбасных изделий при наличии дефектов 2. Производят отбор проб 3. Производят оценку качества мяскокопченостей 4. Расшифровывают маркировку консервов 5. Производят оценку качества консервов	1. Организуют работу товароведов магазина, консультируют их 2. Проверяют карты отбора проб колбасных изделий 3. Проверяют карты расшифровки маркировки и оценки качества 4. Готовятся к выступлению на производственном совещании	1. Выборочно проверяют карты приемки, оценки качества колбасных изделий и мяскокопченостей 2. Анализирует работу директоров магазинов, оценивает ее 3. Консультирует при необходимости участников игры 4. Готовятся к проведению производственного совещания
5.	Подведение итогов деловой игры	Доведение результатов работы всех участников игры. Воспроизведение их на доске (указание количества набранных баллов)		
6.	Производственное совещание	Проводит коммерческий директор фирмы, выступают директора магазинов с оценкой действий товароведов магазина, коммерческий директор - с оценкой действий директоров магазинов. Оценка деловой игры с точки зрения всех участников игры. Выступление преподавателя.		

### Задание №1

Дайте заключение о качестве, если при приемке колбасы “любительской” установлено на разрезе 15 кусочков шпига, из них 4 кусочка желтые, на поверхности батонов колбас “Докторской” и “Чайной” обнаружено 2 жировых и бульонных отека длиной 3,5 см. каждый. Решение запишите в карту оценки качества колбасных изделий.

Название колбасы	Товарный сорт	Название дефекта	Нормы допусков по ГОСТ Р 52196-2003	Характеристика образца	заключение о качестве
1. Любительская					
2. Докторская					
3. Чайная					

На основании заключения о качестве укажите Ваши действия как товароведа.

#### Ход работы

1. Изучите недопустимые дефекты вареных колбас по ГОСТ Р 52196 – 2003 примечание к таблицам 1-3 п.1.11

2. Установите, к какому товарному сорту относятся указанные колбасы по ГОСТ Р 52196 - 2003 п.3.1

3. Заполните указанную таблицу и сделайте заключение о качестве на основании сравнения норм допусков с характеристикой образца

4. Сделайте таблицу на контроль директору магазина

### Задание №2

Изучите правила приемки колбасных изделий по ГОСТу 9792-73 п.1.1,1.2,1.3,2.1,2.1.1 и определите размер выборки.

В магазин №1 поступила любительская вареная колбаса в количестве 320кг. Средний вес батона 2,3 кг. Сколько батонов Вы отберете от партии для внешнего осмотра, органолептической оценки и лабораторного анализа.

Решение запишите в карту отбора проб:

1. Название колбасы –

2. Размер партии кг (батона)

3. размер выборки для наружного осмотра (батона) –

ГОСТ 9792-73 п.

4. Вес 1 батона –

5. Размер выработки для оценки качества –

6. Размер пробы для органолептической оценки –

ГОСТ 9792-73 п.

7. Объединенная проба для органолептической оценки -

ГОСТ 9792-73 п.

8. Размер пробы для химических испытаний от одного батона

9. Объединенная проба для химической оценки –

10. Как поступить, если получен неудовлетворительный результат хотя бы по одному из показателей.

### Задание №3

Оценка качества мяса копченостей

В магазин №1 поступила партия копчено – вареного окорока “Тамбовский” в количестве 600 кг. При проверки качества среднего образца установлено, что окорок имеет чистую поверхность, без выхватов мяса, удлиненную форму, консистенция упругая, на разрезе окорока имеются серые пятна, вкус в меру соленый, запах копчения. Сделайте заключение о качестве и укажите Ваши действия при приемке.

Задачу решите используя ГОСТ 18255-85 п.2.3 и запишите в карту оценки качества крупнокусковых изделий колбасного производства.

Показатели качества	Нормы по ГОСТу 18255-85	Характеристика образца	Стандартность
1. Название окорока		Окорок тамбовской копчёно-варёный	

2. Внешний вид			
3. Форма			
4. Консистенция			
5. Вид на разрезе			
6. Вкус и запах			

Заключение о качестве:

Ваши действия как товароведа.

1.

2.

3.

и тд.

#### Задание №4

Изучите правила маркировки мясных консервов по ГОСТу 13534-89 п.2.1.7

Пользуясь ГОСТом и планшетами, расшифруйте маркировку консервов. Запишите в карту расшифровки маркировки консервов.

Маркировка на банке	Дата выработки				Номер и название консервов	Номер завода, название его
	число	месяц	год	смена		
28.02.08 2.139A90						
01.02.08 1 67 A2						

Четко уясните и запишите, что означает буква "А"

#### Задание №5

Оценка качества консервов.

В коммерческий магазин №1 поступило 28 ящиков мясных консервов с маркировкой 15.10.08

1 01BA90

При проверке качества отобран средний образец, при анализе которого установлено, что банки чистые, целостность швов не нарушена. При вскрытии банки оказалось, что консервы имеют вкус и запах, свойственные тушеному мясу, при извлечении кусочки не распадаются, мясной сок в нагретом состоянии имеет желто-коричневый цвет, мутный, хлопьевидный, пенный. Массовая доля мяса и жира 54,2%, жира 16%. Сделайте заключение о качестве партии консервов и укажите свои действия как коммерсанта.

Результаты запишите в карту оценки качества мясных консервов.

Показатели качества	Нормы по ГОСТу 5264-84		Характеристика образца	Каким сорту соответствует
	Высший сорт	1 сорт		
1. Название консервов, товарный сорт				
2. Внешний вид банок ГОСТ13534-89 п.1.4.2.				
3. Вкус и запах				
4. Внешний вид и консистенция мяса				
5. Внешний вид мясного сока				
6. Массовая доля мяса и жира %, не				

менее				
7. Массовая доля жира, %, не более				
8. Заключение о качестве				
9. Мои действия:				
1.				
2.				
3.				

## Магазин №2

### Задание №1

Дайте заключение о качестве, если при приемке у сосисок любительских обнаружен рыхлый фарш, у сарделек свиных – серые пятна на разрезе, у хлеба “Заказной” на разрезе единичные пустоты размером 6-8 мм. Решение запишите в карту оценки качества консервов.

Наименование изделий	Товарный сорт	Наименование дефекта	Норма допусков по ГОСТ Р 52196-2003	Характеристика образца	Стандартность
1. Сосиски любительские					
2. Сардельки свиные					
3. Мясной хлеб «Заказной»					

На основании заключения о качестве укажите Ваши действия, как товароведа.

### Ход работы

1. Определите товарный сорт изделий по ГОСТ Р 52196- 2003 п.3.1
2. Изучите дефекты по ГОСТ Р 52196-3003 примечание к таблицам 4-6 п.2, примечание к таблице 7 п. 1.
3. Сравните нормы допусков с фактическими дефектами и сделайте заключение о качестве
4. Оформите таблицу оценки качества и сдайте на контроль директору магазина с указанием Ваших действий.

### Задание №2

Изучите правила приемки колбасных изделий по ГОСТу 9792-37 п.1.1; 1.2; 1.3; 2.1; 2.1.1 и определите размер выборки вареной колбасы “Останкинская” 600 кг, вес батона 2,5 кг. Сколько батонов требует отобрать от партии для внешнего осмотра, органолептической оценки и лабораторного анализа. Решение запишите в карту отбора проб.

1. Название колбасы –
2. Размер партии –
3. Вес одного батона –
4. Размер выборки для наружного осмотра –
5. Размер выборки для оценки качества –
6. Размер пробы для органолептической оценки от батона, порядок взятия ее –
7. Объединенная проба для органолептической оценки –
8. Размер пробы для химических испытаний -
9. Объединенная проба для химических испытаний –
10. Как поступить, если получен неудовлетворительный результат хотя бы по 1 показателю –

### Задание №3 Оценка качества крупнокусковых изделий колбасного производства

В магазин поступила партия сырокопченой грудинки в количестве 300 кг. При проверке качества был отобран образец, при анализе которого установлено: поверхность корейки чистая, сухая, равномерно прокопченная, форма прямоугольная, толщина в тонкой части 3,5 см, консистенция упругая, вкус и запах ветчинные, в меру соленые. Сделайте заключение о качестве, и укажите ваши действия по приемке.

### Ход выполнения работы

1. Изучите ГОСТ 16594-85
2. Запишите, полученные результаты в карту оценки крупнокусковых изделий колбасного производства

Показатели качества	Нормы по ГОСТу 16594-85	Характеристика образца	Стандартность
1. Название продукта		грудинка сырокопченая	
2. Внешний вид			
3. Форма			
4. Консистенция			
5. Вид на разрезе			
6. Вкусы запах			
7. Заключение о качестве			

Ваши действия. Как товароведа: 1. и т.д.

#### Задание №4 Расшифровка маркировки мясных консервов

Изучите правила маркировки мясных консервов по ГОСТу 13534-89 п.2.17

Пользуясь ГОСТом и планшетом расшифруйте маркировки консервов, запишите в карту расшифровки маркировки мясных консервов.

Маркировка на банке	Дата выработки				Ассортиментный номер и название консервов	Номер завода и название его
	число	месяц	год	смена		
15.12.08 1 01В А 90						
04.01.08 2 40А 71						

Четко укажите, что означает буква А.

#### Задание №5 Оценка качества консервов

В коммерческий магазин №2 поступила партия консервов 80 ящиков, с маркировкой на банках 2.12.08

1 03А 90

Партия имеет сертификат соответствия. При приемке был отобран средний образец, при анализе которого установлено, что банки герметично укупорены, но отдельные банки имеют наплывы припоя по шву банки и 1-2 зазубрины по окружности фальца. При вскрытии банок оказалось, что консервы имеют вкус и запах свойственные тушеной свинине, без порочащих привкусов, мясо не переваренное, кусочки массой 35-40 г, при извлечении из банки кусочки не распадаются, содержание мяса и жира 60%. Сделайте заключение о качестве консервов. Укажите Ваши действия как товароведа.

Заполните карту оценки качества консервов и сдайте на контроль директору магазина.

Показатели качества	Нормы по ГОСТу 697-84	Характеристика образца	Стандартность
1. Название консервов			
2. Внешний вид банок ГОСТ 13584-89 п.1.4.2, п.1.4.1			
3. Вкус и запах			
4. Внешний вид и консистенция			
5. Содержание мяса и жира			
6. Заключение о качестве			
7. Мои действия при приемке			

Дайте заключение о качестве, если при приемки свиной вареной колбасы обнаружены, при приемке любительских сосисок – серые пятна на разрезе, у хлеба отдельного – на разрезе единичные кусочки шпика с желтоватым оттенком без привкуса осаливания размером 7-8мм.

Решение оформите в карту оценки качества колбасных изделий

Название продукта	Товарный сорт	Название дефекта	Нормы допусков по ГОСТ Р 52196-2003	Характеристика образца	Стандартность
1. Свиная варёная колбаса					
2. Сосиски «любительские»					
3. Хлеб «отдельный»					

На основании заключения о качестве укажите Ваши действия как товароведа.

#### Ход работы:

1. Определите товарный сорт указанных изделий по ГОСТ Р 52196-2003 п.3.1
2. Изучите недопустимые дефекты по ГОСТ Р 52195-2003 примечания к таблицам 1-3 п. примечание к таблицам 4-6 п. 2, примечание к таблице 7 п.1.
3. Сравните нормы допусков по ГОСТу с фактическими дефектами и сделайте заключение о качестве
4. Оформите таблицу оценки качества и сдайте на контроль директору магазина
5. Укажите в таблице Ваши действия при приемке

**Задание №2** Изучите правила приемки колбасных изделий по ГОСТу 9792-73 П.1.1; 1.2; 1.3; 2.1; 2.1.1; 2.1.5; и определите размер выборки. В магазин поступила партия мясного хлеба “Любительский” в количестве 300кг, масса одного хлеба 2,7-2,8 кг. Сколько хлебов следует отобрать от партии для проверки качества. Запишите решение в карту отбора проб колбасных изделий

1. Название хлеба –
2. Размер партии –
3. Вес одного хлеба –
4. Размер выборки для наружного осмотра -
5. Размер выборки для органолептической, химической и бактериологической оценки -
6. Масса пробы от одного хлеба -
7. Общая проба для органолептической оценки -
8. Масса пробы для химических испытаний -
9. Общая проба для химических испытаний -
10. Как поступить, если получен неудовлетворительный результат хотя бы по одному показателю?

#### Задание №3 Оценка качества крупнокусковых изделий колбасного производства

В магазин №3 поступила партия буженины в количестве 300 кг. Для проверки качества отобран средний образец, при анализе которого установлено: поверхность чистая, края ровно обрезаны, форма овальная, консистенция упругая, мясо светло-серого цвета, вкус и запах окислившегося жира, масса готового продукта 3кг. Сделайте заключение о качестве, укажите Ваши действия при приемке и правила продажи буженины.

#### Ход работы

1. Изучите нормы качества буженины по ГОСТу 17482-85
2. Сравните характеристику образца с нормами по ГОСТу и сделайте заключение о качестве и возможности приемки и реализации буженины. Результат запишите в карту оценки качества крупнокусковых колбасных изделий.

Показатели качества	Нормы по ГОСТу 17482-85	Характеристика образца	Стандартность

1. Название изделия			
2. Внешний вид			
3. Форма			
4. Консистенция			
5. Вид на разрезе			
6. Запах и вкус			
7. Масса единицы готового продукта, кг, не менее			
8. Заключение о качестве			
9. Ваши действия при приёмке			

#### Задание №4 Расшифровка маркировки мясных консервов

Изучите правила маркировки мясных консервов по ГОСТу 13534-89 п.2.1.7. Пользуясь ГОСТом и планшетом расшифруйте маркировку консервов. Запишите в карту расшифровки маркировки мясных консервов.

Маркировка на банке	Дата выработки				Ассортиментный номер и название консервов	Номер завода и название его
	число	месяц	год	смена		
18.12.08 1 158A5						
04.01.08 на крышке 1 140 A 90 на доньшке						

Четко уясните и запишите, что означает буква А.

#### Задание №6 Оценка качества консервов

В коммерческий магазин поступила партия консервов – 50 ящиков, с маркировкой на банках:  
28.12.08  
2 02BA90

Партия имеет сертификат соответствия. При приемке был отобран средний образец, при анализе которого установлено, что банки герметически укупорены, доньшки и крышки плоские, масса нетто банки 350 г. При взвешивании банок отклонение веса нетто составило минус 1,5%. При проверке качества содержимого оказалось: Вкус и запах свойственные тушеной баранине, мясо без костей и сухожилий, масса кусочков 38-40 г, при аккуратном извлечении из банки отдельные кусочки мяса распадаются. В нагретом состоянии мясной сок слегка мутноватый, содержание мяса и жира 55%, жира 16,5%. Сделайте заключение о качестве консервов. Укажите Ваши действия при приемке как товароведа.

Результаты запишите в карту оценки качества мясных консервов.

Показатели качества	Нормы по ГОСТу 698-84	Характеристика образца	Товарный сорт
1. Название консервов, товарный сорт			
2. Внешний вид банок (ГОСТ 13534-69 п.1.4.2);			
3. Отклонение веса нетто (ГОСТ 13534-89 п.1.3)			
4. Вкус и запах			
5. Внешний вид и консистенция			

6. Внешний вид мясного сока			
7. Массовая доля мяса и жира, %, не менее			
8. Массовая доля жира, %, не более			
9. Заключение о качестве			
10. Мои действия при приёмке			

### **Карточка – задание товароведу магазина**

№ №	Содержание работы	Время
1.	Изучить недопустимые дефекты вареных колбасных изделий по ГОСТ Р 52196-2003 примечания к таблицам; произвести приемку колбас, поступивших в магазин, оформить карту и передать на контроль директору магазина	16
2.	Изучить правила приемки колбасных изделий по ГОСТу 9792-73 п.1.1; 1.2; 1.3; 2.2; 2.1.1, оформить карту отбора проб и передать на контроль директору магазина	10-15
3.	Произвести оценку качества образца мясо копченостей, оформить карту оценки качества и передать на контроль директору магазина	10-12
4.	Изучить правила маркировки мясных консервов по ГОСТу 13534-89 п.2.1.7. Пользуясь планшетом расшифровать маркировку консервов, заполнить таблицу, передать на контроль	7-10
5.	Произвести оценку качества мясных консервов, оформить карту оценки и передать ее на контроль директору магазина	10-12
6.	Принять участие в проведении производственного совещания с оценкой сценария игры, действий директора магазина и предложений по совершенствованию сценария игры	

### ***Карточка – задание директору магазина***

1. Выполнить все задания до начала игры, оформить карты, проверить у преподавателя
2. Организовать работу товароведов магазинов
3. Проверить действия товароведов магазина по изучению ассортимента колбас, оценке качества их, отбору проб, оценке качества мясо копченостей, расшифровке маркировки и оценке качества консервов, по определению цен, оценить их в соответствии со шкалой оценки, проставить оценки в карте учета деятельности товароведов, подписать их и передать на контроль коммерческому директору.
4. Мотивировать оценки работы товароведов
5. Проверить правильность принимаемых решений, вызовов о влиянии качества товаров на доходы магазина при одинаковых торговых надбавках
6. Оформить на доске итоги работы магазина
7. Консультировать товароведов магазинов по выполняемой работе
8. Подготовиться к выступлению на производственном совещании с оценкой работы товароведов, при этом учесть:
  - умение правильно и быстро работать с ГОСТами
  - аккуратность оформления документов
  - правильность принимаемых решений и вывода о влиянии качества товаров на доходы магазина
  - соблюдение регламента игры

- высказать свои предложения о совершенствовании сценария игры.

### Карточка – задание коммерческому директору

1. Выполнить до начала игры задания по трем магазинам, сравнить результаты с директорами магазинов
2. Выборочно проверить карты, выполняемой товароведом работы после оценки их директорами магазинов
3. Произвести анализ работы директоров магазинов по организации работы товароведов магазинов, оценить их действия. Определить лучшего директора.
4. Консультировать при необходимости директоров и товароведов магазина
5. Провести производственное совещание, где дать объективную оценку качеству проведенной игры
6. Высказать предложения преподавателю по совершенствованию сценария игры.

#### Товаровед магазина №1 .....

Карта оценки качества колбасных изделий

Название колбасы	Товарный сорт	Название дефекты	Нормы допусков по ГОСТ Р 52196-2003	Характеристика	Стандартность
1. Любительская					
2. Докторская					
3. Чайная					

Заключение о качестве:

Мои действия как товароведа

#### Товаровед магазина №1.....

Карта отбора проб колбасных изделий по ГОСТу 9792-73

пункты ГОСТа

1. Название колбасы (хлеба)
2. Размер партии
3. Масса одного батона (хлеба)
4. Размер выборки для наружного осмотра (батонов, хлебов) п.
5. Размер выборки для оценки качества органолептическим и химическим показателям качества п.
6. Размер пробы для органолептической оценки от батона (хлеба), порядок взятия ее п.
7. Объединенная проба для органолептической оценки п.
8. Размер пробы от одного батона для химических испытаний п.
9. Объединенная проба для химических испытаний п.
10. Как поступить, если получен неудовлетворительный результат, хотя бы по одному показателю п.

#### Товаровед магазина №1.....

Карта оценки качества мяса копченостей.

Показатели качества	Нормы по ГОСТу 18255-85	Характеристика качества	Стандартность
1. Название окорока		Тамбовский копчёно-варёный	
2. Внешний вид			
и т.д. все показатели качества по ГОСТу			

Заключение о качестве.

Действия при приемке

**Товаровед магазина №1** \_\_\_\_\_

Карта расшифровки маркировки мясных консервов

Маркировка на банке	Дата выработки				Ассортиментный номер и название консервов	Номер завода и название его
	Число	Месяц	Год	Смена		
1.						

Что означает буква «А».

**Товаровед магазина №2**.....

Карта оценки качества колбасных изделий

Название колбасы	Товарный сорт	Название дефекта	Нормы допусков по ГОСТР 52196-2003	Характеристика	Стандартность
1. Сосиски любительские					
2. Сардельки свиные					
3. Мясной хлеб «Заказной»					

Заключение о качестве:

Мои действия как товароведа:

**Товаровед магазина №2**.....

Карта оценки качества крупнокусковых изделий колбасного производства

№№ Показатели качества	Нормы по ГОСТу 16594-85	Характеристика	Стандартность
1. Название продукта			
2. Внешний вид			
3. Форма			
и т.д. все показатели из ГОСТа			

Заключение о качестве.

Мои действия как товароведа.

**Товаровед магазина №2**.....

Карта расшифровки маркировки мясных консервов

Маркировка на банке	Дата выработки				Ассортиментный номер и название консервов	Номер завода и название его
	Число	Месяц	Год	Смена		

Что означает буква «А»

**Товаровед магазина №2**.....

Карта оценки качества мясных консервов

№№ Показатели качества	Нормы по ГОСТу 16594-85	Характеристика	Стандартность
1. Название консервов			
2. Внешний вид банок (ГОСТ 13534-89, п.1.4.2; 1.1.1)			

3. Вкус и запах			
4. Внешний вид и консистенция			
и т.д. все показатели из ГОСТа			

Заключение о качестве.

Мои действия по приемке:

Товаровед магазина №3.....

Карта оценки качества колбасных изделий

Название продукта	Товарный сорт	Название дефекта	Нормы допусков по ГОСТ Р 52196-2003	Характеристика образца	Стандартность
4. Свиная варёная колбаса					
5. Сосиски «любительские»					
6. Хлеб «отдельный»					

Заклучение о качестве:

Мои действия как товароведа:

**Товаровед магазина №3.....**

Карта оценки качества крупнокусковых изделий колбасного производства

№№ Показатели качества	Нормы по ГОСТу 16594-85	Характеристика	Стандартность
1. Название изделия			
2. Внешний вид			
3. Форма			
4. Консистенция			
и т.д. все показатели из ГОСТа			

Заклучение о качестве.

Мои действия по приемке:

**Товаровед магазина №3.....**

Карта расшифровки маркировки мясных консервов

Маркировка на банке	Дата выработки				Ассортиментный номер и название консервов	Номер завода и название его
	Число	Месяц	Год	Смена		

Что означает буква "А".

**Товаровед магазина №3.....**

Карта оценки качества мясных консервов

Показатели качества	Нормы по ГОСТу 698-84	Характеристика образца	Товарный сорт
11. Название консервов, товарный сорт			
12. Внешний вид банок (ГОСТ 13534-69 п.1.4.2;			

13. Отклонение веса нетто (ГОСТ 13534-89 п.1.3)			
14. Вкус и запах			
15. Внешний вид и консистенция			
16. Внешний вид мясного сока			
17. Массовая доля мяса и жира, %, не менее			
18. Массовая доля жира, %, не более			
19. Заключение о качестве			
20. Мои действия при приёмке			

Заключение о качестве.  
Мои действия по приемке:

Коммерческий директор \_\_\_\_\_

**Карта  
оценки деятельности директоров магазинов**

№	ФИ директоров магазинов	Проверка заданий					Всего баллов
		№1	№2	№3	№4	№5	
1.							
2.							
3.							

Эталон всех действий - 10 баллов  
 За 1 правильную консультацию - плюс 1 балл  
 За 1 неправильную ошибку - минус 1 балл  
 За 1 допущенную ошибку - минус 1 балл

Директор магазина №

**Карта  
оценки деятельности товароведов магазинов**

№	ФИ товароведов магазинов	Проверка заданий					Всего баллов
		№1	№2	№3	№4	№5	
1.							
2.							
3.							

За правильный ответ по заданию - 5 баллов  
 За 1 допущенную ошибку - минус 0,5 балла  
 За небрежное оформление - минус 0,5 балла  
 За невыдержанное время - минус 0,5 балла

### 3.1.5 Комплект оценочных средств для рубежного контроля знаний

*Перечень вопросов для подготовки к экзамену: 1 курс, 1 семестр)*

1. Информация, наносимая на упаковку продовольственных товаров
2. Факторы, влияющие на сроки годности продовольственных товаров
3. Режимы и способы хранения продовольственных товаров
4. Роль микроорганизмов при производстве и хранении продуктов питания
5. Вредители запасов продовольственных товаров, меры борьбы с ними
6. Классификация продовольственных товаров. Общая характеристика отдельных групп
7. Ассортимент и общая товароведная оценка муки.
8. Ассортимент и общая товароведная оценка крупы
9. Ассортимент и общая товароведная оценка хлебобулочных изделий
10. Ассортимент и общая товароведная оценка макаронной продукции
11. Общая товароведная оценка картофеля и овощей
12. Ассортимент и общая товароведная оценка плодов и ягод
13. Ассортимент и общая товароведная оценка сахаристых продуктов
14. Товароведная оценка меда
15. Ассортимент и общая товароведная оценка кондитерских изделий
16. Ассортимент и общая товароведная оценка биологических и химических разрыхлителей
17. Оценка пищевой ценности молока, показатели характеризующие молочную продукцию
18. Ассортимент и общая товароведная оценка кисломолочной продукции
19. Ассортимент и общая товароведная оценка сыров
20. Ассортимент и общая товароведная оценка растительных масел
21. Ассортимент и общая товароведная оценка жиров животного происхождения и маргариновой продукции
22. Ассортимент и общая товароведная оценка продуктов переработки овощей и плодов
23. Ассортимент и общая товароведная оценка алкогольных напитков
24. Ассортимент и общая товароведная оценка безалкогольных напитков
25. Ассортимент и общая товароведная оценка мясной продукции
26. Ассортимент и общая товароведная оценка мясной гастрономии
27. Характеристика основных товарных групп рыбной продукции
28. Породы рыб, используемых в пищевых целях, направления использования
29. Ассортимент и общая товароведная оценка рыбной гастрономии
30. Ассортимент и общая товароведная оценка чая и кофе, специй

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

Министерство  
образования и науки РФ  
ФГАОУ ВО  
«Сибирский федеральный  
университет»

по дисциплине  
  
специальность  
институт

МДК 01.02 Товароведение  
продовольственных товаров и продукции  
общественного питания  
43.02.01 Организация обслуживания в  
общественном питании  
ТЭИ ОСПО  
курс 1

**1. ... - животный крахмал**

**2. Суточное потребление жира, г:**

1. 25-50
2. 50-80
3. 80-100
4. 400-500

**3. Показатель, определяющий хлебопекарные достоинства пшеничной муки:**

1. Зольность
2. Количество и качество сырой клейковины
3. Крупность помола
4. Цвет

**4. Продукт, получаемый увариванием плодов или их частей, ягод в сахарном сиропе:**

1. джем
2. варенье
3. конфитюр
4. повидло

**5. Сахар - песок обыкновенный содержит сахарозы, %:**

1. не менее 99,75
2. не более 99,75
3. не менее 99,9
4. не более 99,9

**6. Вид капусты, имеющий длинный стебель, в пазухах листьев которой растут мелкие качанчики...**

**7. Свекла по качеству подразделяется на классы:**

- |                |               |
|----------------|---------------|
| 1.экстра. 1. 2 | 3. 1. 2, 3    |
| 2. 1. 2        | 4. не делится |

**8. Вещества, придающие чаю терпкий вяжущий вкус и красивый цвет:**

1. алколоиды
2. гликозиды

3. дубильные вещества
4. органические кислоты

**9. Процессы, влияющие на изменение цвета кофейных зерен при обжарке:**

1. карамелизация сахаров
2. уменьшение дубильных веществ
3. гидролиз жира
4. уменьшение влаги

**10. Товарные сорта подсолнечного нерафинированного масла:**

- |                    |                |
|--------------------|----------------|
| 1. премиум, в/с, 1 | 3. 1, 2        |
| 2. в/с, 1, 2       | 4. экстра, 1,2 |

**11. Сырье для животных топленых жиров...**

**12. Углеводы содержащиеся в мясе**

- |                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| 1. гликоген, глюкоза | 3. клетчатка, инулин   |
| 2. лактоза, сахароза | 4. гликоген. клетчатка |

**13. Для сохранения цвета мясных изделий при их изготовлении применяют ...**

**14. Содержание белков в мясе рыб, %**

- |            |            |
|------------|------------|
| 1. 10 - 15 | 3. 30 – 40 |
| 2. 8 - 23  | 4. 40-45   |

**15. Навага и путассу относят к семейству**

- |              |              |
|--------------|--------------|
| 1. тресковых | 3. лососевых |
| 2. карповых  | 4. окуневых  |

**16. Основной белок молока**

- |             |             |
|-------------|-------------|
| 1. глобулин | 3. альбумин |
| 2. казеин   | 4. эластин  |

**17. Кисломолочный напиток с повышенным содержанием белка**

1. простокваша
2. йогурт
3. сметана
4. кефир

**Задача.** Рассчитать энергетическую ценность 100г моркови свежей, если она содержит: воды – 88%; белка 1,3%; углеводов – 7%; золы - 1%; органических кислот – 0.1%.

Составитель: \_\_\_\_\_ И.П. Денисова

Одобрено на заседании совета ОСПО

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **3.2 МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания**

### **3.2.1 Комплект тестов для текущего контроля знаний**

#### *Перечень дидактических единиц для текущего тестирования*

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Рациональное размещение предприятий общественного питания.
3. Производственная инфраструктура предприятия
4. Организация работы овощного цеха
5. Организация работы мясо-рыбного цеха
6. Организация работы горячего цеха.
7. Организация работы холодного цеха
8. Организация работы кондитерского цеха
9. Организация снабжения
10. Методы изучения рабочего времени
11. Рационализация режимов труда и отдыха, графики выхода на работу, их характеристика.
12. Классификация и ассортимент кулинарной продукции
13. Технологический цикл производства кулинарной продукции
14. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов
15. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания
16. Обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы
17. Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов
18. Обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов
19. Обработка овощей. Приготовление полуфабрикатов
20. Супы
21. Соусы
22. Блюда из мяса
23. Блюда из рыбы и морепродуктов
24. Блюда из птицы, дичи и кролика
25. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
26. Холодные блюда и закуски
27. Блюда из яиц и творога
28. Напитки
29. Сладкие блюда
30. Технология приготовления блюд для лечебного питания

## *Пример текущего контроля знаний в виде тестирования*

### **Организация процесса производства продукции общественного питания**

1. 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
2. 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
3. Полуфабрикаты высокой степени готовности это:
  - а. полуфабрикат, из которого при минимальных технологических операциях получают блюдо или кулинарные изделия
  - 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
4. Предприятия, удовлетворяющие периодический спрос потребителей:
  - а. кафе
  - б. магазины-кулинарии
  - в. столовые
5. Предприятия, удовлетворяющие повседневный спрос потребителей:
  - а. рестораны
  - б. кафе
  - в. бары
  - г. столовые
6. Норма посадочных мест в столовых при промышленных предприятиях на 1000 работающих:
  - а. 250
  - б. 300
  - в. 200
  - г. 350
7. Основное производственное подразделение, которое представляет собой обособленную часть предприятия, в которой выполняется комплекс работ:
  - а. цех
  - б. рабочее место
  - в. производственный участок
  - г. отделение
8. Дополните: В зависимости от характера производства предприятия общественного питания подразделяются на предприятия с полным циклом производства, доготовочные и .....
9. Дополните: В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции предприятия общественного питания делятся на специализированные и .....
10. Дополните: В зависимости от времени функционирования ПОП могут быть постоянно действующими и .....
11. Дополните: В зависимости от места функционирования ПОП могут быть стационарными и .....
12. Дополните: Заготовочным предприятиям питания присуща функция - .....

13. Предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров - это .....

- а. ресторан
- б. бар
- в. столовая
- г. кафе
- д. закусочная
- е. буфет

14. Предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары - это .....

- а. бар
- б. кафе
- в. ресторан
- г. закусочная

15. Предприятие (объект) питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары- это....

- а. закусочная
- б. кафе
- в. бар
- г. буфет
- д. магазин - кулинария

16. Дополните: Предприятие (объект) питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров – это .....

17. Предприятие (объект) питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей- это

- а. кафетерий
- б. закусочная
- в. ПБО
- г. бар
- д. магазин-кулинария

18. Предприятие (объект) общественного питания, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные и горячие блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары - это ....

- а. магазины - кулинарии
- б. закусочные
- в. буфеты
- г. кафетерии

19. Дополните: Предприятие (объект) общественного питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели – это .....

20. Дополните: Предприятие (объект) общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, хлебобулочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары - это .....

21. Дополните: К учредительным документам относятся: учредительный договор и .....

22. Дополните: Современные города характеризуются наличием четко обозначенных основных зон:

- жилищно - административной
- коммунально - складской
- отдыха
- .....

23. Дополните: В зоне ..... находятся парки, сады, спортивные комплексы, зрелищные предприятия, пляжи

24. Зона города, которая включает жилые массивы, административные, общественные учреждения и учебные заведения:

- а. отдыха
- б. промышленная
- в. жилищно - административная
- г. коммунально – складская

25. Основное производственное подразделение, которое представляет собой обособленную часть предприятия, в которой выполняется комплекс работ:

- а. цех
- б. рабочее место
- в. производственный участок
- г. отделение

26. Часть цеха, где осуществляется законченная стадия производственного процесса:

- а. производственный участок
- б. рабочее место
- в. поточная линия

27. Часть цеха, на которой процесс труда осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции:

- а. рабочее место
- б. производственный участок
- в. поточная линия
- г. отделение

28. На предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства организуется структура .....

29. Дополните: На предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных ПОП организуется структура производства .....

30. Дополните: Функциональный состав помещений предприятий общественного питания

включает следующие группы помещений:

- складскую
- производственную
- административно-бытовую
- техническую
- .....

31. Гардероб персонала с душами и туалетными комнатами относится к группе помещений:

- а. производственных
- б. административно-бытовых
- в. торговых
- г. складских

32. Вестибюль с гардеробом и туалетными комнатами относится к группе помещений:

- а. торговых
- б. производственных
- в. административно-бытовых

**Тема: Блюда из мяса**

**1. Для приготовления блюда «Азу» используют набор продуктов:**

А) мясо свинины, жир, лук репчатый, томатное пюре, бульон, мука, картофель, чеснок;

В) мясо говядины, жир, лук репчатый, томатное пюре, бульон, мука, соленые огурцы, картофель, чеснок;

С) мясо баранины, жир, лук репчатый, томатное пюре, бульон, мука, соленые огурцы, картофель, чеснок.

**2. Говядина отварная готовится путем закладки мяса:**

А) в холодную воду;

В) в горячую воду;

С) в горячий соус.

**3. Бефстроганов относится к группе блюд из:**

А) тушеного мяса;

В) жареного мяса;

С) запеченого мяса

**4. Для приготовления блюда «бифштекс по-деревенски» используются продукты:**

А) вырезка, репчатый лук, картофель, жир;

В) вырезка, яйцо, жир;

С) вырезка, картофель, жир, хрен.

**5. В двойной панировке панируют:**

А) ромштекс; В) антрекот;

С) котлеты отбивные.

**6. К панированным полуфабрикатам относятся:**

А) бифштекс; В) котлета отбивная;

С) эскалоп; Д) ромштекс.

**7. К порционным полуфабрикатам не относятся:**

А) бифштекс; В) филе;

С) ростбиф.

**8. Могут подаваться «с кровью», полностью прожареными, полупрожаренными:**

А) бифштекс натуральный, ростбиф;

В) антрекот, котлета натуральная;

С) бифштекс рубленый, эскалоп.

**9. Срок хранения блюд из запеченого мяса крупным куском:**

А) готовится по мере спроса; В) 2 часа;

С) 30 минут.

**10. Для уменьшения потерь питательных веществ при размораживании рекомендуется:**

А) предварительно порционировать мясо;

- В) быстро оттаять в холодной воде;
- С) дефростировать медленно (в течении 5 суток) или быстро (в течении 2 суток).

**11. Вырезка используется для изготовления п/ф:**

- А) зразы натуральные; В) гуляш;
- С) лангет.

**12. При изготовлении котлетной массы используются продукты:**

- А) мясо, шпик, вода, соль; В) мясо, хлеб, вода, соль;
- С) мясо, сало, вода, лук, соль.

**13. К блюдам из тушеного мяса относится:**

- А) Азу; В) поджарка;
- С) гуляш; Д) шашлык.

**14. Технология приготовления « порционные куски маринуют, надевают на шпажку вместе с помидорами и бараньей почкой. Жарят над углями» соответствует блюду:**

- А) шашлык по-кавказски;
- В) шашлык по-карски;
- С) шницель по-венски.

**15. Технология приготовления « картофель нарезают кубиками, лук шинкуют и складывают в глиняный горшочек. Сверху кладут мясо баранины, кружочки баклажан, стручки фасоли, томатное пюре, толченый чеснок, тушат до готовности в жарочном шкафу» соответствует блюду:**

- А) чанахи;
- В) жаркое по-домашнему;
- С) рагу

**16. Тушеная капуста с жареным мясом называется:**

- А) чанахи;
- В) бигус;
- С) рагу.

**17. Тефтели подают:**

- А) по 3-4 штуки на порцию;
- В) по 6-10 штук на порцию;
- С) по 2 штуки на порцию.

**18. Фрикадельки подают:**

- А) по 3-4 штуки на порцию;
- В) по 6-10 штук на порцию;
- С) по 2 штуки на порцию.

**19. Отварные мясные продукты хранят при температуре 50-60°C:**

- А) не более 3 часов;
- В) не более часа;
- С) не более 12 часов.

**20. Мясо, жареное крупным куском хранят при температуре 50-60°C:**

- А) не более 3 часов;
- В) не более часа;
- С) не более 12 часов.

**21. Панированные порционные блюда из мяса хранят при температуре 50-60°C:**

- А) не более 3 часов;
- В) не более часа;
- С) не более 30 минут.

**22. Блюда из натуральной и котлетной массы хранят при температуре 50-60°C:**

- А) не более 3 часов;
- В) не более часа;
- С) не более 30 минут.

**23. Тушеные блюда из мяса хранят при температуре 50-60°C:**

- А) не более 3 часов;
- В) не более 2 часов;
- С) не более 30 минут.

**24. Причины аномальной (розоватой) окраски мяса при тепловой обработке:**

- А) Температура в центре куска ниже 70°C
- В) Сомнительная свежесть
- С) Повышенное содержание нитратов в мясе
- Д) Разогрев вареного мяса хранившегося в бульоне

**25. Цвет корочки жареного мяса обусловлен процессом:**

- А) Карамелизация
- В) Меланоидинообразование
- С) Декстринизация

### **3.2.2 Примеры деловых игр**

Деловая игра "Работа бракеражной комиссии".

*Актуальность игры:*

Актуальность игры объясняется тем, что её целеполагание согласуется с основными положениями ФГОС, в частности с личностными характеристиками выпускника, к которым относятся такие как:

- активно и заинтересованно познающий мир, осознающий ценность труда, науки и творчества;
- осознающий важность образования и самообразования для жизни и деятельности, способный применять полученные знания на практике;
- социально активный, уважающий закон и правопорядок, соизмеряющий свои поступки с нравственными ценностями, осознающий свои обязанности перед семьёй, обществом, Отечеством;
- уважающий других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания, сотрудничать для достижения общих результатов;
- осознанно выполняющий правила здорового и экологически целесообразного образа жизни, безопасного для человека и окружающей его среды;
- ориентирующийся в мире профессий, понимающий значение профессиональной деятельности для человека в интересах устойчивого развития общества и природы.

*Цели игры:*

**Образовательные:** закрепление теоретических знаний и практических навыков по технологии приготовления блюд, основам рационального питания, правилам составления меню, сервировке стола, соблюдению санитарно-гигиенических правил и норм, технике безопасности и правил эксплуатации оборудования;

**Воспитательные:** приобретение опыта делового общения; развитие навыков коллективного принятия решения в условиях конструктивного взаимодействия и сотрудничества;

**Социализация:** овладение социальными нормами формальной коммуникации;

Творчество: развитие культуры речи, творческого потенциала, культуры обслуживания.

Введение в игру:

Ведущий: Вы знаете, что предприятия общественного питания проверяют сотрудники санитарной инспекции, качество приготовления пищи проверяет бракеражная комиссия, вот мы и решили посвятить нашу деловую игру такой проверке».

Преподаватель предлагает обучающимся данную ситуацию проиграть, организовать работу бракеражной комиссии в организации общественного питания (например: столовая при большом машиностроительном предприятии).

Распределение учащихся на группы: педагог всех обучающихся делит на 4 группы по 5-8 человек.

1 группа – 1-я команда поваров;

2 группа – 2-я команда поваров;

3 группа – работники бухгалтерии;

4 группа – бракеражная комиссия.

Преподаватель выбирает из всех обучающихся директора столовой. Это студент с чертами лидера и организатора. В каждой команде поваров назначается зав. производством, повара, которые готовят холодные, первые, вторые, сладкие блюда и выпечку. В бракеражной комиссии выбирают председателя.

Предварительно обучающимся было дано домашнее задание: составить меню комплексного обеда с учётом физиологических потребностей организма для работников 3 группы интенсивности труда.

Для проведения игры преподавателем заранее подготовлены наглядные материалы, сделаны заготовки продуктов и полуфабрикатов.

Погружение в игру: Зав. производством составляет план-меню на день, передает его на проверку работникам бухгалтерии, которые проверяют его, отдают на утверждение директору столовой, составляют на основе его данных технологические и калькуляционные карты.

Преподаватель напоминает обучающимся о правилах составления плана - меню и меню, предлагает варианты меню, накануне составленные зав. производством и работниками бухгалтерии.

Команда поваров приступает к приготовлению блюд в соответствии с данными плана-меню (в плане-меню обязательно оговаривается, какие блюда готовят конкретные повара). План-меню представляют в виде таблицы.

Качество готовых блюд до начала раздачи должно проверяться поваром (изготовителем продукции), а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале. Бракераж производится для каждой новой партии блюд и кулинарных изделий до их отпуска потребителю в присутствии изготовителя продукции (повара), который в оценке приготовленной им пищи участия не принимает.

Оценку качества приготовления блюд начинают с определения массы готовых изделий и порций закусок, первых, вторых, сладких блюд и напитков. Штучные изделия взвешивают одновременно по 10 штук и определяют среднюю массу одного изделия.

Блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче (количество приготовленных блюд равно количеству учащихся группы, но не менее 10 порций), взвешивают их отдельно по три порции и рассчитывают среднюю массу порции. Средняя масса порций мяса, рыбы или птицы, с которыми отпускаются первые блюда, может отклоняться от нормы от +3 до -3%, но общая масса 10 порций должна соответствовать норме.

На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) с пределом измерения от 0 до +100 ° С.

При подаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру не ниже +75 ° С, вторые – не ниже + 65 ° С, а холодные блюда и напитки не выше +14 ° С.

Оценку качества контролируемых блюд и изделий проводят в следующей последовательности:

- показатели, оцениваемые визуально (внешний вид, цвет);
- запах;
- консистенция;
- свойства, оцениваемые в полости рта (вкус, некоторые особенности консистенции - однородность, сочность).

При этом сначала следуют блюда со слабовыраженным запахом и вкусом (например, крупяные супы), затем блюда с отчётливо выраженным вкусом и запахом.

Сладкие блюда дегустируют последними.

При определении вкуса пробу необходимо хорошо разжевать и подержать во рту 5-10 секунд, чтобы получить полное вкусовое ощущение. После каждого опробования прополаскивают рот кипяченой водой или закусывают слегка зачерствевшим пшеничным хлебом.

Каждый показатель качества продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивают по 5-бальной шкале: 5 – отлично, 4 – хорошо, 3 – удовлетворительно, 2 – неудовлетворительно, 1 – абсолютный брак, блюдо недоброкачественное. Общая оценка выводится как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой. Неудовлетворительную оценку получают изделия с посторонними, несвойственными им привкусами и запахами, пересоленные, резко кислые, с отчётливым привкусом горечи, утратившие форму, с несвойственной им консистенцией, а также неполновесные. Если обнаруженные недостатки можно устранить, то изделие направляют на доработку. Плохую продукцию отправляют в брак.

Результаты проверки качества готовой пищи записывают в журнал бракеража до начала её реализации и заверяют подписями всех членов комиссии. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Ответственность за ведение бракеражного журнала несёт

председатель бракеражной комиссии. В бракеражном журнале должны записываться: порядковый номер партии блюд, наименование блюд, получивших замечание по качеству; время изготовления партии и проведения бракеража; сущность замечания; оценка качества продукции в баллах; фамилия повара или кондитера, приготовившего партию или отдельные блюда.

По данным бракеража учащиеся должны подсчитать среднюю оценку качества продукции. При возможности в учебных условиях произвести микробиологические и санитарно-химические анализы, необходимо оставить несколько порций (суточная проба) приготовленных блюд в холодильной камере на 48 часов. В этом случае можно провести следующий этап деловой игры (провести интегрированный урок по химии и микробиологии), т.е. провести микробиологические исследования.

Изучение или системный анализ ситуации или проблемы.

Стоящие перед учащимися проблемы: составить план - меню, меню, приготовить комплексный обед для работников 3 группы интенсивности труда, бракераж приготовленной продукции, оформление бракеражного журнала закрепляют теоретические знания, полученные учащимися на уроках спец.дисциплин, химии, информатики. Выполняя данную работу, ребята научатся слышать друг друга, анализировать ситуацию, принимать верные решения.

Игровой процесс: две команды поваров активно включаются в игру, согласно плану-меню распределяют обязанности по приготовлению блюд, оценивая первоначально самостоятельно качество приготавливаемой пищи.

Затем к работе приступает бракеражная комиссия, которая оценивает качество блюд и кулинарных изделий, оценивая их по пятибалльной системе и оформляя результаты проверки в бракеражный журнал.

Приготовленные блюда оцениваются и остальными учащимися. После этого проводится дискуссия.

Общая дискуссия: преподаватель обращается к обучающимся со словами благодарности за проведённую игру, за удачно разрешенную проблему, стоящую перед участниками деловой игры. Он предоставляет слово участникам игры, которые оценивают работу друг друга и делятся впечатлениями о ходе игры, о сложностях, возникающих в процессе игры.

### **3.2.3 Комплект оценочных средств для рубежного контроля знаний**

Зачет по МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания проводится в письменной форме. В структуру билета входят 23 тестовых задания и задача.

Посредством тестовых заданий и практической задачи определяются знания организации производства предприятий общественного питания, инфраструктуры производства, способов поставки и хранения товаров и продукции общественного питания, правила оперативного планирования работы производства, организацию и нормирование труда персонала.

Время выполнения письменного задания: 60 минут.

### *Перечень вопросов для подготовки к зачету*

1. Основные направления развития общественного питания в рыночных условиях и каково значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
2. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.
3. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Основные типы предприятий общественного питания и их характеристики
6. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий.
7. Формы и способы снабжения в общественном питании.
8. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания и как организуется приемка продовольственных товаров.
9. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания
10. Классификация тары и ее назначение.
11. Оперативное планирование в предприятиях общественного питания с полным производственным циклом.
11. Виды меню и их характеристика.
12. Нормативная база деятельности предприятий общественного питания: назначение и применение.
13. Производственная инфраструктура предприятия: понятие, значение.
14. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.
15. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса в мясном цехе малой мощности.
16. Особенности работы мясо-рыбного цеха при предприятиях общественного питания средней мощности.
17. Предприятия быстрого обслуживания: назначение, виды, специализация, эффективность.
18. Организация работы овощного цеха.
19. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.
20. Организация работы специализированных цехов.
21. Организация работы горячего цеха
22. Организация работы холодного цеха.
23. Организация реализации готовой продукции через раздачу. Взаимосвязь с цехами, залом, моечными помещениями. Основные требования к реализации.
24. Сущность и задачи организации труда. Особенности организации труда производственного и обслуживающего персонала.
25. Основные направления НОТ в общественном питании.

## БИЛЕТ ЗАЧЕТА № 1

Министерство  
образования и науки РФ  
ФГАОУ ВО  
«Сибирский федеральный  
университет»

по дисциплине  
специальность  
институт

МДК.01.02 «Организация и технология  
производства продукции общественного  
питания»  
43.02.01 Организация обслуживания в  
общественном питании  
ТЭИ ОСПО  
курс 1

### *Тестовое задание*

1. 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
2. Предприятия, удовлетворяющие повседневный спрос потребителей:
  - д. рестораны
  - е. кафе
  - ж. бары
  - з. столовые
3. Дополните: В зависимости от характера производства предприятия общественного питания подразделяются на предприятия с полным циклом производства, доготовочные и .....
4. Дополните: В зависимости от времени функционирования ПОП могут быть постоянно действующими и .....
5. Дополните: Заготовочным предприятиям питания присуща функция - .....
6. Предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары - это .....
- д. бар
- е. кафе
- ж. ресторан
- з. закусочная
7. Дополните: Предприятие (объект) питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров – это .....
8. Предприятие (объект) общественного питания, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные и горячие блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары - это ....
- д. магазины - кулинарии
- е. закусочные
- ж. буфеты
- з. кафетерии
9. Дополните: Предприятие (объект) общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов

высокой степени готовности, в том числе бутерброды, хлебобулочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары - это .....

10. Дополните: Современные города характеризуются наличием четко обозначенных основных зон:

- жилищно - административной
- коммунально - складской
- отдыха
- .....

11. Зона города, которая включает жилые массивы, административные, общественные учреждения и учебные заведения:

- д. отдыха
- е. промышленная
- ж. жилищно - административная
- з. коммунально – складская

12. Основное производственное подразделение, которое представляет собой обособленную часть предприятия, в которой выполняется комплекс работ:

- д. цех
- е. рабочее место
- ж. производственный участок
- з. отделение

13. Часть цеха, на которой процесс труда осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции:

- д. рабочее место
- е. производственный участок
- ж. поточная линия
- з. отделение

14. Дополните: На предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных ПОП организуется структура производства .....

15. Гардероб персонала с душами и туалетными комнатами относится к группе помещений:

- д. производственных
- е. административно-бытовых
- ж. торговых
- з. складских

16. К доготовочным цехам предприятий общественного питания относятся:

- 4. кондитерский цех;
- 5. цех обработки зелени;
- 6. холодный цех;
- 7. мясной цех.

17. В холодном цехе НЕ применяют механическое оборудование:

- а. овощерезки;
- б. мясорубки;
- в. слайсеры;
- г. универсальный привод.

18. Дополните: Разделение труда внутри предприятий общественного питания может быть функциональным, квалификационным (пооперационным) и .....

19. Бригады работников, которые создаются на крупных ПОП в цехах с большим объемом работы, в специализированных заготовочных цехах с поточными линиями:

- а. специализированные
- б. универсальные
- в. комплексные

20. График выхода на работу, предусматривающий одновременный приход и уход с работы всех работников производства - это график :

- а. линейный

- б. ленточный
- в. комбинированный
- г. суммированного учета рабочего времени

21. Установите соответствие складских помещений и продуктов, которые в них хранятся

- |   |  |
|---|--|
| а. кладовая сухих продуктов                           | а. яблоки, лук зеленый, салат, свежая капуста    |
| б. охлаждаемая молочно-жировая камера                 | б. сыр, сметана, яйца, ветчина                   |
| в. охлаждаемая мясо-рыбная камера                     | в. репчатый лук, корнеплоды, чеснок              |
| г. охлаждаемая камера фруктов, ягод, зелени, напитков | г. мука, крупы, чай, кофе, сахар, соль, пряности |
| д. кладовая овощей                                    | д. птица, субпродукты, морепродукты              |

22. Время, затрачиваемое на непосредственное осуществление технологического процесса:

- а. основное
- б. вспомогательное
- в. подготовительно-заключительное

23. Фотография рабочего дня проводится в ..... этапов:

- а. 3
- б. 4
- в. 5
- г. 6

**Задача:**

В городе Красноярске открыт ресторан «Сафари клуб» на 80 мест. Часы работы предприятия с 12-00 до 24-00. Технический перерыв с 16-00 до 17-00. Построить график загрузки зала и определить общее количество посетителей за день. Ответ оформить в виде таблицы 1:

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале, Ч	% загрузки зала, X	Количество потребителей за час, Nг
	1,5	30	
	1,5	90	
	1,5	70	
	1,5	40	
Санитарный час			
	1,5	50	
	0,4	100	
	0,4	90	
	0,4	100	
	0,4	80	
	0,4	60	
	0,4	50	

Составитель: \_\_\_\_\_ Н.С. Зайцева

Одобрено на заседании ОСПО

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

Экзамен по МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания проводится в устной форме. В структуру билета входят 2 теоретических вопроса и задача.

Посредством теоретических вопросов и практической задачи определяются знания организации производства предприятий общественного питания, инфраструктуры производства, способов поставки и хранения товаров и продукции общественного питания, правила оперативного планирования работы производства, организацию и нормирование труда персонала, технологии приготовления продукции общественного питания, умения производить необходимые расчеты для выполнения заказа.

*Перечень вопросов для подготовки к экзамену*

1. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
2. Организация работы горячего цеха
3. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.
4. Организация работы складских помещений и требования к ним.
5. Дать характеристику предприятиям общественного питания: кафетерий, кафе.
6. Дать характеристику предприятиям общественного питания: ресторан, закусочная.
7. Дать характеристику предприятиям общественного питания: бар, столовая.
8. Организация работы овощного цеха.
9. Организация работы мясо-рыбного цеха.
10. Дать характеристику предприятиям общественного питания: бар, кафе.
11. Принципы снабжения предприятий общественного питания.
12. Организация работы холодного цеха.
13. Организационные формы поставок.
14. Организация работы овощного цеха.
15. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов.
16. Механические способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика
17. Виды и источники снабжения, поставщики
18. Оперативное планирование в предприятиях общественного питания.
19. Организация работы кондитерского цеха
20. Дать определения: производство, цех, рабочее место.
21. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд из рыбы.
22. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из хлеба.
23. Ассортимент и технология приготовления сладких блюд, их значение в питании.
24. Значение соусов в питании. Классификации соусов.
25. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок, их значение в питании.
26. Ассортимент и технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья, их значение в питании.

27. Ассортимент и технология приготовления пюреобразных супов, их значение в питании.
28. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и творога, их значение в питании.
29. Ассортимент и технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, их значение в питании.
30. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареного и тушеного мяса, их значение в питании.
31. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного мяса, их значение в питании.
32. Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из круп, их значение в питании.
33. Ассортимент и технология приготовления заправочных супов, их значение в питании.
34. Ассортимент и технология приготовления холодных супов, их значение в питании.
35. Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из овощей, их значение в питании.
36. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы, их значение в питании.

*Демонстрационный вариант экзаменационного билета*

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	по дисциплине  специальность  институт	МДК.01.02 «Организация и технология производства продукции общественного питания» 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ТЭИ ОСПО курс 1
--	--	--

1. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.
2. Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из круп, их значение в питании.
3. Рассчитать количество сырья для приготовления 100 порций солянки домашней. Оформить в виде сырьевой ведомости.

Наименование блюд	№ рец.	Кол-во блюд за день		
			q	Q
Итого сырья:				

Составитель: \_\_\_\_\_ Н.С. Зайцева

Одобрено на заседании ОСПО  
Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### **3.3 МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена**

#### **3.3.1 Примерный перечень тем докладов и выступлений**

1. Генетически модифицированные источники пищи
2. Основы питания здорового и больного человека
3. Современная система диет: мифы и реальность
4. Питание при заболеваниях пищевода: хронический гастрит
5. Питание при заболеваниях пищевода: язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстного кишечника
6. Питание при заболеваниях пищевода: хроническом запоре
7. Питание при заболеваниях пищевода: синдром раздраженного кишечника
8. Питание при кишечном дисбактериозе
9. Питание при заболеваниях поджелудочной железы: остром и хроническом панкреатите
10. Питание при заболеваниях печени и желчевыводящих путей: острых и хронических гепатите, циррозе печени, желчекаменной болезни
11. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы: атеросклероз и ишемическая болезнь сердца; артериальная гипертония, инфаркт миокарда
12. Питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей: цистит, пиелонефрит, мочекаменная болезнь
13. Питание при заболеваниях органов дыхания: пневмония, бронхиальная астма
14. Питание при заболеваниях эндокринной системы: сахарный диабет, заболевания щитовидной железы
15. Питание при ожирении
16. Питание при ревматических заболеваниях: ревматизм, остеоартроз, остеопороз
17. Питание при острых инфекционных заболеваниях и туберкулезе
18. Питание при онкологических заболеваниях
19. Питание при аллергических заболеваниях
20. Питание при аллергических заболеваниях: поллиноз, ренит аллергический, крапивница и отек Квинке
21. Питание при железодефицитной анемии
22. Питание при приеме лекарств
23. Лечебное голодание
24. Питание беременных женщин и кормящих матерей

#### **3.3.2 Комплект тестов для текущего контроля знаний**

*Перечень дидактических единиц для текущего тестирования*

1. Понятие о физиологии и эволюции питания человека
2. Общие сведения о белках, жирах и углеводах
3. Энергетическая ценность пищи
4. Обмен веществ и энергии

5. Рационально сбалансированное питание
6. Питание детей и подростков
7. Лечебное питание
8. Альтернативные системы питания
9. Физиология пищеварения
10. Усвояемость и непереносимость пищи
- История развития микробиологии
12. Общая характеристика микроорганизмов
13. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов
14. Распространение микробов в природе
15. Микрофлора основных пищевых продуктов
16. Пищевые инфекционные заболевания
17. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения
18. Гельминтозы
19. Основы гигиены и санитарии труда
20. Личная гигиена и санитарная культура повара (кондитера)
21. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания
22. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре
23. Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов
24. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд
25. Санитарные требования к процессу реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей

*Пример текущего контроля знаний в виде тестирования*

#### **Вариант 1**

**1. К пищевым веществам относятся:**

- а) белки
- б) жиры
- в) углеводы
- г) все выше перечисленные вещества.

**2. Основным пластическим материалом, из которого строятся клетки, ткани и органы тела человека являются:**

- а) углеводы
- б) белки
- в) жиры
- г) витамины

**3. Источником полноценных белков являются**

- а) только животные продукты
- б) только растительные продукты
- в) животные и растительные продукты
- г) животные продукты и бобовые

**4. Энергетическая ценность 1г. жира составляет**

- а) 9 ккал.
- б) 8 ккал.

в) 7 ккал.

г) 5 ккал.

**5. К ненасыщенным жирным кислотам относятся:**

а) олеиновая, линолевая, линоленовая, арахидоновая и др.

б) стеариновая, пальмитиновая, капроновая, масляная и др.

в) олеиновая, линолевая, капроновая, масляная и др.

г) стеариновая, пальмитиновая, линоленовая, арахидоновая и др.

**6. К моносахаридам относятся**

а) сахароза, лактоза, мальтоза

б) крахмал, гликоген, клетчатка

в) глюкоза, фруктоза, галактоза

**7. К дисахаридам относятся**

а) сахароза, лактоза, мальтоза

б) крахмал, гликоген, клетчатка

в) глюкоза, фруктоза, галактоза

**8. К макроэлементам относятся**

а) йод, фтор, медь, кобальт, марганец и др.

б) кальций, фосфор, магний, железо, калий и др.

в) золото, ртуть, радий и др.

**9. Начальный отдел пищеварительного аппарата, в котором пища подвергается первоначальной механической обработке называется**

а) ротовая полость;

б) желудок;

в) кишечник;

г) печень

д) пищевод

**10. Крупная железа, вырабатывающая желчь называется**

а) желудок;

б) поджелудочная железа;

в) кишечник;

г) печень.

д) пищевод

**11. Энергетическая ценность 1г. белка составляет**

а) 9 ккал.

б) 8 ккал.

в) 4 ккал.

г) 5 ккал.

**12. Аминокислоты которые могут синтезируются в организме называются**

а) незаменимыми

б) заменимыми

**13. К заменимым аминокислотам относятся:**

а) лизин, триптофан, метионин, лейцин, изолейцин, валин, треонин, фенилаланин

б) аргинин, цистин, тирозин, аланин

в) аргинин, цистин, лизин, триптофан, тирозин, аланин, валин, треонин

**14. Низкомолекулярными органическими веществами различной химической природы, выполняющими роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека, являются:**

а) углеводы

б) белки

в) жиры

г) витамины

**15. Избыточное потребление витаминов А и D приводит к отравлению организма, называемому**

а) гиповитаминозы





- Б) Вкус  
В) Кулинарная готовность
22. Укажите рекомендуемый процент застройки участка:  
А) 60-70%                      Б) 30-40%                      В) 25-30%
23. Где следует расположить овощной цех:  
А) Рядом с холодным цехом  
Б) Рядом с горячим цехом  
В) Рядом с загрузочной
24. Сколько лет должно пройти после закрытия свалки, чтобы получить разрешение на строительство пищевого объекта на этом участке?  
А) 10 лет      Б) 20 лет                      В) 30 лет
25. Укажите рекомендуемый процент озеленения участка:  
А) Не менее 50%  
Б) Не менее 30%  
В) Не менее 20%
26. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже:  
А) 55 С                      Б) 65 С                      В) 75 С
27. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть:  
А) с самостоятельными выпусками во внутри площадочную сеть канализации  
Б) с совместными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации
28. Отдельный кран со смесителем для забора воды для мытья полов следует предусматривать :  
А) в тамбуре туалета для персонала  
Б) в горячем цехе  
В) в мясном цехе Г) в гардеробе для персонала
29. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на определенной высоте от поверхности земли, не менее:  
А) 2-х метров                      Б) 1 метра                      В) 0.5 метра
30. Окраску потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производят с периодичностью:  
А) не реже одного раза в год;  
Б) не реже 2-х раз в год  
В) один раз в пол года
31. Санитарные правила для предприятий общественного питания рекомендуют установить бактерицидные лампы:  
А) в холодном цехе;  
Б) в кондитерском цехе;  
В) в мясном цехе;  
Г) в рыбном цехе
32. Разрешение на применение в предприятиях общественного питания средств дезинсекции, дератизации, моющих средств выдают:  
А) органы местного самоуправления  
Б) органы и учреждения госсанэпидслужбы  
В) органы ветеринарного надзора
33. Уборочный инвентарь для мытья туалетов на предприятиях общественного питания должен быть окрашен в сигнальный цвет:  
А) синий      Б) желтый      В) красный      Г) оранжевый      Д) белый
34. Уборочный инвентарь для мытья туалетов на предприятиях общественного питания хранится :  
А) совместно с уборочным инвентарем складских, производственных помещений  
Б) в отдельном помещении

- В) в туалетах
35. Уборку рабочих мест в производственных цехах (горячем, холодном) производят:  
А) уборщицы Б) работники цехов(повара) В) другая категория работников
36. В конце рабочего дня производственные столы:  
А) моют моющими средствами и промывают водой при температуре 40-50 градусов  
Б) моют моющими средствами, дезинфицируют, промывают водой при температуре 40-50 градусов  
В) промывают водой при температуре 40-50 градусов и вытирают насухо.
37. Колоду для разуба мяса ежедневно по окончании работы:  
А) зачищают ножом и моют  
Б) зачищают ножом и посыпают солью  
В) зачищают ножом, моют моющими средствами, дезинфицируют хлорной известью
38. В целях предупреждения распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений разделочные доски:  
А) закрепляют за определенными рабочими местами и хранят в том, же помещении навалом  
Б) ) закрепляют за определенными рабочими местами и хранят в том, же помещении в кассетах  
В) хранят все доски в отдельных кассетах, в отдельно отведенном помещении
39. Режим мытья стеклянной посуды:  
А) обработка моющими средствами, при температуре не ниже 40 градусов С, споласкивание  
Б) обработка моющими средствами, при температуре не ниже 40 градусов С, дезинфекция, споласкивание
40. Чистую кухонную посуду хранят:  
А) На стеллажах, на высоте не менее 0.5 м от пола  
Б) На стеллажах, на высоте не менее 1.0 м от пола  
В) Под стеллажом на полу
41. Чистые столовые приборы хранят  
А) на подносе россыпью  
Б) в специальных кассетах, ручками вверх  
В) в специальных кассетах, ручками вниз
42. Укажите документ, который выдается на транспорт, перевозящий пищевые продукты  
А) Санитарное удостоверение  
Б) Санитарный паспорт  
В) Санитарный сертификат
43. Определите вид транспорта, которым перевозят скоропортящиеся и особо скоропортящиеся пищевые продукты и полуфабрикаты:  
А) Охлаждаемый транспорт  
Б) Изотермический транспорт  
В) Закрытые фургоны, оборудованные деревянными стеллажами  
Г) Открытый транспорт
44. Готовые супы и вторые блюда хранятся на мармите, часов не более  
А) 2-3 часа Б) 3-4 часа В) 4-5 часов
45. Укажите краткое название Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:  
А) СанПин  
Б) Роспотребнадзор  
В) ФГУЗ
46. Каким образом может быть загрязнено зерно:

- А) больными животными
  - Б) больными птицами
  - В) семенами сорных растений
47. Укажите понятие «бактерионосительство»:
- А) болезнь человека
  - Б) болезнь животного
  - В) присутствие в организме болезнетворных микроорганизмов
48. Укажите название периода времени от проникновения микробов в организм до проявления заболевания:
- А) инфекционный период
  - Б) бактериальный период
  - В) инкубационный период
49. Укажите, как называется врожденный или приобретенный после болезни иммунитет:
- А) естественный
  - Б) искусственный
  - В) активный
50. Укажите иммунитет, который создается прививками:
- А) врожденный
  - Б) естественный
  - В) искусственный

### 3.3.3 Примеры деловых игр

*Тема: Анализ альтернативных представлений о питании человека*

*Цель занятия:* освоение принципов и основ сбалансированного питания и оценка значения сбалансированности рациона для поддержания нормальной жизнедеятельности человеческого организма.

*Самостоятельная подготовка к занятию:* изучение темы практического занятия (дискуссии) по литературным источникам и подготовить ответы на следующие вопросы.

1. Каковы основные принципы рационального (сбалансированного) питания?
2. К каким последствиям приводят нарушения сбалансированности пищевых рационов?
3. Какие факторы влияют на потребность в отдельных группах калоригенных веществ?
4. Каковы последствия нарушения режима питания?
5. Охарактеризуйте особенности рационального ассортимента продовольственных товаров для разных групп населения.

*Цели работы:*

1. Усвоить, что все так называемые альтернативные диеты (альтернативные – значит противопоставленные научному подходу к пониманию здорового рациона питания) имеют общую черту: они абсолютизируют (преувеличивают) значение одного продукта, одного или нескольких пищевых веществ в ущерб другим продуктам и нутриентам.
2. Доказать с физиологической точки зрения, что такие подходы к питанию противоречат принципам разнообразного сбалансированного питания.
3. Сделать вывод о том, что одни из альтернативных концепций питания имеют важное значение, с точки зрения натуротерапии, а другие

отдают дань моде, не имеют серьезного научного обоснования и могут нанести вред здоровью человека.

Установка на проведение дискуссии

Преподаватель формирует цели дискуссии и раскрывает важность обсуждаемых вопросов для понимания правил питания, используя которые человек сможет самостоятельно научиться выбирать разнообразную здоровую пищу.

Сценарий занятия:

1. Подготовка к дискуссии: изучение курса лекций по «Физиологии питания», изучение рекомендованной литературы.

2. Разбивка студентов на пары, распределение ролей в паре, выдача заданий.

3. Проведение дискуссии на семинарском занятии.

4. Подведение итогов дискуссии.

Подготовительный этап.

За 2-3 недели студентам предлагается изучить соответствующую литературу.

За 1-2 недели студенты разбиваются на пары и каждой паре преподаватель выдает задание (альтернативную теорию питания).

Процедура игрового взаимодействия.

Начинается дискуссия с предварительного выступления преподавателя, который формулирует проблему и цель дискуссии.

Затем выступают поочередно пары игроков.

Далее следует обмен мнениями, дискуссии сторон.

Завершает игру подведением ее итогов преподаватель.

Анализ дискуссии.

Предварительно необходимо проанализировать убедительность аргументации сторон в паре, степень подготовки к дискуссии пары в целом, умение студентов пользоваться литературными источниками; выявить сильные и слабые стороны в доводах сторон в паре, умение студентов вести дискуссию, слушать и понимать собеседника, отметить особо удачные мысли, аргументы. Довести итоги анализа до студентов.

Задание действующим лицам.

Каждая пара студентов получает задание по анализу одной из альтернативных теорий питания. В каждой паре, одни из участников, излагает и отстаивает основные положения этой теории, а второй – выступает с объективным анализом этого альтернативного взгляда на питание.

Примерная тематика альтернативных теорий питания

1. *Вегетарианство* – система питания, исключая или ограничивающая потребление продуктов животного происхождения.

2. *Лечебное голодание* – полное воздержание от пищи в течение определенного периода времени.

3. *Концепция питания предков.* Проповедники этого направления подразделяются на сыроедов и сухоедов.

4. *Концепция раздельного питания* – строго регламентирует совместимость и несовместимость пищевых продуктов.

5. *Концепция главного пищевого фактора* – отдается предпочтение какому-то одному или нескольким пищевым компонентам.

6. *Концепция индексов пищевой ценности* (автор Эрн Каризе)

7. *Концепция «живой» энергии* (автор Г.С. Шаталова).

8. *Концепция «мнимых» лекарств.*

9. *Концепция абсолютизации оптимальности* – сторонники этой концепции делают попытку создать идеальный рацион.

10. *Питание по группе крови.*

Студент может сам предложить тему для дискуссии, если ее содержание соответствует цели занятия.

### **3.3.5 Комплект оценочных средств для промежуточного контроля знаний**

Дифференцированный зачет по МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена проводится в устной форме. В структуру билета входят 3 теоретических вопроса и практическая ситуация.

Посредством теоретических вопросов определяются знания в области физиологии питания человека, принципов рационального и сбалансированного питания, соблюдения санитарных норм и правил при организации процесса приготовления продукции общественного питания, хранения и реализации продукции сырья.

#### *Контрольные вопросы к зачету*

1. От чего зависит полноценность белков?
2. Какого происхождения продукты, являющиеся источником углеводов?
3. Укажите жирнокислотный состав жиров.
4. Перечислите водорастворимые и жирорастворимые витамины.
5. Перечислите макро- и микроэлементы.
6. Укажите физиологическую роль белка.
7. Укажите роль ПНЖК в питании.
8. Объясните физиологическую роль углеводов.
9. Объясните физиологическую роль витаминов и потребность в них.
10. Опишите роль макро- и микроэлементов, потребность в них.
11. Охарактеризуйте понятие пищевая ценность продуктов
12. Дайте понятие биологической ценности пищи.
13. Как рассчитывается энергетическая ценность пищи?
14. Перечислите основные подходы к составлению рационов питания.

15. Опишите качественный принцип питания.
16. Опишите количественный принцип питания.
17. Каково значение режима питания?
18. Укажите недостатки альтернативных теорий питания.
19. Какие органы выделяют активные пищеварительные соки и каков состав этих соков?
20. Какие физические и химические изменения претерпевает пища в процессе пищеварения?
21. Какие процессы пищеварения протекают в кишечнике?
22. Почему усвояемость пищи растительного происхождения ниже, чем животного?
23. Укажите роль микрофлоры кишечника.
24. Укажите состав нормальной микрофлоры ЖКТ.
25. Назовите типы пищеварения.
26. Какие факторы способствуют повышению усвояемости пищи?
27. Укажите участие желудка в пищеварении.
28. Укажите участие слюны в пищеварении.
29. Перечислите основные группы пищевых продуктов.
30. Охарактеризуйте состав и пищевую ценность мяса и зерновых продуктов.
31. Охарактеризуйте состав и пищевую ценность молока и сладостей.
32. Охарактеризуйте особенности растущего детского и подросткового организма.
33. Почему у детей потребность в пищевых веществах больше, чем у взрослых?
34. Чем объяснить повышенную потребность детей в углеводах?
35. Какое значение для детей и подростков имеет режим питания?
36. Какие витамины и минеральные вещества необходимы для детей, обеспечивающие их рост?
37. Какова роль витаминов в питании детей и подростков?
38. Какова роль жиров и белков в питании детей и подростков?
39. Какова особенность режима питания студентов?
40. Какова роль труда и физкультуры в процессе обмена веществ?
41. Как протекает обмен веществ у людей разного возраста?
42. По каким критериям взрослое население относят к определенной трудовой группе?
43. Какие показатели характеризуют старение организма?
44. Укажите роль белков и жиров в питании людей старческого возраста.
45. Какое питание называется лечебным?
46. Что такое рацион питания? Сколько их разработано в лечебно-профилактическом питании?
47. Принципы лечебного питания. Методы щажения. При каких заболеваниях они применяются?

48. Охарактеризуйте химический, механический и термический методы щажения.
49. Что такое рацион питания? Сколько их разработано в лечебно-профилактическом питании?
50. Опишите особенности режима питания при различных заболеваниях по сравнению с режимом рационального питания.
51. В чем заключается кулинарная особенность приготовления блюд для лечебно-профилактического питания?
52. Что такое диета?
53. Укажите, сколько разработано диет номерной системы и где их применяют?
54. Опишите принцип организации диетического питания на предприятиях общественного питания.
55. Дайте характеристику физических свойств воздуха и их влияния на организм человека.
56. Какие газообразные и механические примеси нормируются в воздухе производственных помещений предприятий питания?
57. Дайте гигиеническую характеристику поверхностных и подземных источников водоснабжения.
58. Какие микробиологические показатели нормируются в питьевой воде?
59. В чем заключается эпидемиологическое значение почвы?
60. Какие гигиенические требования предъявляются к участку предприятия?
61. Назовите гигиенические принципы планировки предприятий питания.
62. Каковы основные санитарно-гигиенические требования к планировке помещений предприятий общественного питания?
63. Какие требования предъявляются к уборке территорий и помещений предприятий общественного питания?
64. Назовите виды уборки и периодичность её проведения.
65. Перечислите средства, обладающие моющими и дезинфицирующими свойствами.
66. Какие медосмотры и обследования должны проходить работники общественного питания при поступлении на работу и периодически?
67. Охарактеризуйте санитарную одежду работников предприятий общественного питания.
68. Каковы общие профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами, грызунами?
69. Назовите группы потенциально опасных алиментарных факторов загрязнения продуктов.
70. Охарактеризуйте факторы биологической опасности.
71. Охарактеризуйте факторы химической опасности.
72. Назовите основные причины и источники загрязнения сырья для пищевых продуктов.
73. Что такое инфекция?

74. Какие кишечные инфекции передаются только от человека?
75. В чем особенности профилактики кишечных инфекций?
76. Какова характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?
77. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются человеку от животных?
78. Что такое токсикозы и токсикоинфекции?
79. Назовите пищевые продукты и причины, вызывающие острые кишечные инфекции.
80. Что такое микотоксикозы?
81. Перечислите пищевые продукты и причины, вызывающие зоонозы.
82. Какие заболевания относятся к зоонозным инфекциям?
83. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
84. Охарактеризуйте ботулизм: причины заболевания, меры предупреждения.
85. Назовите общие санитарно-эпидемиологические правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.

*Демонстрационный вариант билета зачета*

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### **БИЛЕТ ЗАЧЕТА № 6**

Министерство  
образования и науки РФ  
ФГАОУ ВО  
«Сибирский федеральный  
университет»

по дисциплине  
специальность  
институт

МДК.01.03 «Физиология питания, санитария  
и гигиена»  
43.02.01 Организация обслуживания в  
общественном питании  
ТЭИ ОСПО  
курс 1

#### *Теоретическая часть*

1. Охарактеризуйте жиры, их физиологическое значение и потребность организма человека. Дайте понятие пищевой и энергетической ценности жиров. Укажите соотношение растительных и животных жиров. Укажите воздействие температуры на жиры.
2. Назовите особенности рационального питания лиц умственного труда, лиц пожилого возраста.
3. Назовите основные способы профилактики гельминтозов.

### *Практическая часть*

Результаты исследования состояния микроклимата на ПОП показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими:

Температура воздуха – 28°С

Относительная влажность – 60%

Скорость движения воздуха – 0,2 м/с

Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальными, допустимыми или недопустимыми. В случае если наблюдаются отклонения физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения сложившейся ситуации.

*Можно воспользоваться СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания»*

Составитель: \_\_\_\_\_ Н.С. Зайцева

Одобрено на заседании ОСПО

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.