

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»  
Институт непрерывного педагогического образования

---

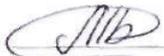
Кафедра педагогики, технологии и ремёсел

## Технология обработки пищевых продуктов

Учебный модуль по направлению подготовки 44.03.05 - Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) «Технология и информатика»  
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разработал

Доцент кафедры ПТР

 М.И. Беляева

Принято на заседании  
Ученого совета Института  
непрерывного  
педагогического  
образования

Зам. директора

 С.М. Ёлкин

Принято на заседании

кафедры ПТР

Протокол № 25 от 25.05.2017

Заведующий кафедрой

 Н.А. Петряков

**Паспорт Фонда оценочных средств (ФОС)**  
**по модулю «Технология обработки пищевых продуктов»**  
**для направления подготовки 44.03.05 –Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) «Технология и информатика»**

№	Модуль, раздел (в соответствии с РП)	Контролируемые Компетенции	ФОС	
			Вид оценочного средства	Количество заданий
1	2	3	4	5
1	УЭМ 1 - Технология обработки пищевых продуктов			
1.1	Введение. Цель и задачи изучения курса. Основные категории.	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.2	Физиология питания. Дизайн блюд. Лечебно-профилактическое питание. Рациональное питание.	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	2
1.3	Технологический процесс механической обработки овощей	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.4	Холодные блюда и закуски	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	2
1.5	Блюда из овощей и грибов	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.6	Технология приготовления из круп, бобовых и макаронных изделий	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	2
1.7	Технологические процессы приготовления супов	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.8	Технологические процессы приготовления соусов	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.9	Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.10	Технологические процессы приготовления блюд из мяса	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.11	Технология приготовления блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.12	Технологические процессы приготовления блюд из яиц и творога	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	2
1.13	Технологические процессы приготовления сладких блюд	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.14	Технология приготовления горячих и прохладительных напитков	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	2

1.15	Технологические процессы приготовления изделий из теста	СКТ-4	Контр. работа (тест)	1
2	УЭМ 2 – Практикум по обработке пищевых продуктов			
2.1	Приготовление салата	СКТ-4	Лабораторная работа	2
2.2	Приготовление бутербродов и закусок	СКТ-4	Лабораторная работа	4
2.3	Приготовление блюд из овощей и грибов	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.4	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.5	Приготовление супов	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.6	Приготовление соусов	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.7	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.8	Приготовление блюд из мяса	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.9	Приготовление блюд из птицы	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.10	Приготовление блюд из яиц и творога	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.11	Приготовление сладких блюд	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.12	Приготовление горячих и прохладительных напитков	СКТ-4	Лабораторная работа	2
2.13	Приготовление изделий из теста	СКТ-4	Лабораторная работа	1
	<b>Аттестация</b>		Комплект экзаменационных билетов	<b>17</b>

## **Характеристика оценочного средства практическая работа**

### **УЭМ 1 «Технология обработки пищевых продуктов»**

#### **Практические работы**

#### **Темы и содержание практических работ**

#### **Практическое занятие № 1**

**Тема. Организация и значение лечебного питания**

**Цель работы:** формированию представления об организации и значении лечебно-профилактического питания.

**Работы выполняются индивидуально**

1. Составить доклад о диетах по номерам (темы распределяются) и их назначениях.

**Форма отчета:** студент представляет отчет по работе следующего содержания:

- наименование и цель работы
- приготовление диетических блюд.
- требования хранения и подачи к столу блюд диетического питания
- вывод к работе о необходимости диетического питания

Литература [1,2,3,5,7,9,11]

**Контрольные вопросы: собеседование**

1. Что изучает наука «Физиология питания»?
2. Историю развития и становления данной науки.
3. Общие принципы регулирования роста, развития и функционирования живых организмов.
4. Методики изучения функций пищеварительного тракта.
5. Особенности пищеварения в ротовой полости и методики исследования слюноотделения.
6. Особенности пищеварения в желудке. Состав желудочного сока и расщепление пищи в желудке, фазы желудочной секреции.
7. Желчь, ее образование и участие в пищеварении.
8. Микробная экология пищеварительного тракта и ее роль в поддержании здоровья.

## **Практическая работа № 2**

**Тема:** Теории питания.

**Цель занятия:** формирование представлений студентов о различных теориях питания

Обсуждению подлежат следующие вопросы:

1. Макробиотика
2. Теория совместимости продуктов
3. Сбалансированное питание
4. Раздельное питание

**Задание и указание к практической работе.**

**Работы выполняются индивидуально**

1. Составить доклад-презентацию о теориях питания (темы распределяются), их недостатках и достоинствах.

**Форма отчета:** студент представляет отчет по работе следующего содержания:

- наименование и цель работы
- характеристика теории питания
- вывод о недостатках и достоинствах теории питания

**Форма отчета:** практическая работа в соответствии с порядком выполнения задания.

Литература [1,2,3,5,7,8,9,11]

**Контрольные вопросы: собеседование**

- 1) Назовите основные характеристики теории макробиотиков
- 2) Что такое рациональное питание и его отличия от раздельного питания
- 3) Дайте характеристику теории совместимости продуктов

## **Практическая работа № 3**

**Тема:** Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину

**Цель занятия:** формирование представления о сервировке стола

Обсуждению подлежат следующие вопросы:

1. Сервировка стола, посуда и столовые приборы
2. Сервировка стола в будние дни
3. Праздничная сервировка стола. Банкеты и фуршеты.

**Форма отчета:** создание наглядного пособия, презентации. Выступление с докладом. Участие в коллективном обсуждении выполненного задания.

Литература[1.2.3.4,5,6,7,8,9,10]

**Контрольные вопросы: собеседование**

1. В какой последовательности нужно брать столовые приборы стола?
2. Чем отличается праздничная сервировка стола от будничной?
3. Охарактеризуйте сервировку стола на банкете и на фуршете.

**Практическая работа № 4**

**Тема: Оформление и кулинарное украшение блюд. Карвинг**

**Цель занятия:** формирование представлений об оформлении блюд и развитие умений по их украшению

Обсуждению подлежат следующие вопросы:

- 1 Формирование умений применять теоретические знания при решении практических задач;
- 2 Формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- 3 Развитие творческих способностей, профессионального мышления

**Задание:**

1. Подготовить и выступить с докладом о способах украшения блюд, о правилах их оформления. 2. Произвести украшения бутербродов, салатов, используя имеющиеся столовые приборы, инструменты и приспособления.

**Контрольные вопросы: собеседование**

- 1 Дайте определение слову карвинг и охарактеризуйте понятие.
- 2 Какие правила существуют при оформлении блюд?
- 3 Какие виды украшения блюд вы знаете?

**Практическая работа № 5**

**Тема: Специи и их использование**

**Цель занятия:** формирование представлений о специях, приправах их происхождении и использовании

Обсуждению подлежат следующие вопросы:

- 1 Формирование умений применять теоретические знания при решении практических задач;
- 2 Формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- 3 Развитие творческих способностей, профессионального мышления

**Задание**

Подготовить презентацию или доклад и выступить с ним, организовать дискуссию с группой

**Контрольные вопросы: собеседование**

1. Какого назначения специи?
2. Как долго можно хранить специи?
3. Где специи появились?

**Практическая работа № 6**

**Тема: Национальные кухни народов мира**

**Цель занятия:** создать представление у студентов о разнообразии кухонь и специфике кухонь народов мира.

Обсуждению подлежат следующие вопросы:

- 1 Формирование умений применять теоретические знания при решении практических задач;
- 2 Формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- 3 Развитие творческих способностей, профессионального мышления

**Задание**

Подготовить презентацию-доклад о выбранной и утвержденной преподавателем национальной кухне, организовать дискуссию с группой

**Контрольные вопросы: собеседование**

1. Чем отличаются восточная кухня от средиземноморской?
2. Какая национальная кухня считается началом родоначальницей?
3. Что явилось предпосылкой развития различных национальных кухонь?

## Параметры оценочного средства

Предел длительности контроля	15 мин
Предлагаемое количество вопросов	1
Последовательность выбора вопросов	Случайная
Критерии оценки	
"5"	4 балла
"4"	3 балла
"3"	2 балла

**Характеристика оценочного средства собеседование**

Собеседование по темам модуля в соответствии с паспортом ФОС.

Параметры оценочного средства промежуточного контроля.

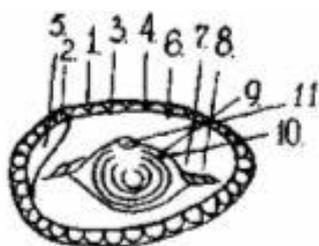
Предел длительности контроля	5 мин
Предлагаемое количество вопросов из контролируемого раздела	2
Последовательность выборки задач из каждого раздела	случайная
Критерии оценки:	
«5», если	4 балла
«4», если	3 балла
«3», если	2 балла

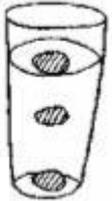
**Комплект заданий для контрольных работ (тест).**

**Вопросы по разделу 1.1-1.15**

**Тест по технологии обработки пищевых продуктов**

1 вариант	2 вариант
<p><b>1. Пищевая ценность продуктов и блюд измеряется в:</b>                      а) граммах;                      б) килокалориях;                      в) килограммах;                      г) килоджоулях;                      д) джоулях.                      Ответ: б; г.</p>	<p><b>1. Клетки живого организма строятся из:</b>                      а) аминокислот;                      б) солей;                      в) витаминов;                      г) белков;                      д) жиров.                      Ответ: г.</p>
<p><b>2. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека:</b>                      а) углеводы;                      б) соли;                      в) витамины;                      г) белки;                      д) жиры.                      Ответ: а; г.</p>	<p><b>2. Какие витамины способствуют росту человеческого организма:</b>                      а) витамин А;                      б) витамин D;                      в) витамин Е;                      г) витамин К;                      д) витамин В12.                      Ответ: а.</p>
<p><b>3. К макроэлементам относятся:</b>                      а) йод;                      б) фтор;                      в) железо;                      г) калий;                      д) фосфор.                      Ответ: в; г; д.</p>	<p><b>3. К микроэлементам относятся:</b>                      а) йод;                      б) фтор;                      в) вода;                      г) железо;                      д) фосфор.                      Ответ: а; б; в.</p>
<p><b>4. Дополните определение:</b>                      Полноценное, разумное, правильное, регулярное питание - это питание .? . .                      Ответ: рациональное.</p>	<p><b>4. Подберите принципы рационального питания:</b>                      а) частый прием пищи;                      б) правильный режим питания;                      в) обильный прием пищи;                      г) умеренность в употреблении пищи;                      д) раздельное питание;                      е) разнообразное питание.                      Ответ: б; г; е.</p>
<p><b>5. К посуде общего пользования относятся:</b>                      а) блюда;                      б) супница;                      в) салатник;                      г) розетки для варенья;                      д) соусник;                      е) салфетки.                      Ответ: б; в; д.</p>	<p><b>5. К кофейной посуде относятся:</b>                      а) кофейник;                      б) чайник;                      в) молочник;                      г) розетки;                      д) вазы для фруктов.                      Ответ: а; в.</p>
<p><b>6. К столовым приборам относятся:</b>                      а) кружка;                      б) нож;                      в) молочник;                      г) вилка;                      д) салатник;                      е) ложка.                      Ответ: б; г; е.</p>	<p><b>6. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:</b>                      а) нарезка;                      б) промывание;                      в) очищение;                      г) мытье;                      д) сортировка.</p>

	<p>Ответ: д; г; в; б; а.</p>
<p><b>7. При первичной обработке макаронные изделия:</b>  а) перебирают;  б) промывают;  в) замачивают;  г) удаляют примеси;  д) нарезают.  Ответ а; г.</p>	<p><b>7. Определите правильную последовательность первичной переработки рыбы:</b>  а) обмывают или обсушивают;  б) оттаивают;  в) потрошат;  г) очищают от чешуи;  д) разделяют.  Ответ: б; г; в; а; д.</p>
<p><b>8. При первичной обработке бобовых (горох, фасоль, бобы):</b>  а) просеивают;  б) перебирают;  в) промывают;  г) нарезают;  д) замачивают;  е) очищают.  Ответ: б; в; д.</p>	<p><b>8. Определить правильную последовательность первичной обработки мяса (говядина, свинина, баранина):</b>  а) обмывают и обсушивают;  б) зачищают;  в) разделяют;  г) оттаивают;  д) готовят полуфабрикаты;  Ответ: г; а; в; б; д.</p>
<p><b>9. При первичной обработке домашнюю птицу:</b>  а) опаливают;  б) промывают и обсушивают;  в) оттаивают;  г) потрошат (удаляют голову, шею, ножки, крылышки, внутренности);  д) нарезают или формируют;  Ответ: в; а; г; б; д.</p>	<p><b>9. По способу приготовления бутерброды могут быть:</b>  а) простые;  б) сложные;  в) комбинированные;  г) слоистые;  д) одинарные;  е) закусочные;  ж) закрытые  Ответ: а; б; е; ж.</p>
<p><b>10. По виду продукта бутерброды могут быть:</b>  а) рыбные;  б) соленые;  в) мясные;  г) ажурные;  д) гастрономические;  е) горячие.  Ответ: а; в; д.</p>	<p><b>10. Перечислите недостающие компоненты, входящие в состав яйца:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>надскорлупная пленка;</li> <li>скорлупа;</li> <li>?</li> <li>подскорлупная оболочка;</li> <li>?</li> <li>?</li> <li>белок;</li> <li>градинки;</li> <li>?</li> <li>?</li> <li>зародышевый диск.</li> </ol>  <p>Ответ: 3 - поры; 5 - воздушная камера; 6 - белковая оболочка; 9 - желточная оболочка; 10 - желток.</p>
<p><b>11. По способу приготовления яйца могут быть:</b></p>	<p><b>11. Распределите яйца по степени качества, опираясь на уровни расположения яиц:</b></p>

<p>а) всмятку;  б) «в мешочек»;  в) вкрутую;  г) отбивные;  д) глазунья;  е) сырые.  Ответ: а; б; в; д.</p>	<p>Ответ: 1 уровень - некачественное яйцо;  2 уровень - недостаточно свежее;  3 уровень - свежее яйцо.</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;"> <p>1 уровень</p> <p>2 уровень</p> <p>3 уровень</p> </div>  </div>
<p><b>12. Яйца «в мешочек» варятся:</b>  а) 1 мин.;  б) 2 мин.;  в) 2,5 мин.;  г) 5 мин.;  д) 10 мин.;  Ответ: 5 мин.</p>	<p><b>12. По способу приготовления салаты могут быть:</b>  а) овощные;  б) травяные;  в) мясные;  г) цветочные;  д) рыбные;  е) диетические;  ж) ассорти.  Ответ: а; в; д; ж.</p>
<p><b>13. Способы нарезки овощей:</b>  а) соломка;  б) спиральки;  в) шарики;  г) бруски;  д) кубики;  е) бочонки;  ж) груши.  Ответ: а; г; д; е; ж.</p>	<p><b>13. Методы определения качества продуктов:</b>  а) органолептический;  б) исследовательский;  в) лабораторный;  г) проблемный;  Ответ: а; в.</p>
<p><b>14. Молоко по способу хранения может быть:</b>  а) свежее;  б) соленое;  в) пастеризованное;  г) вареное;  д) маринованное;  е) замороженное.  Ответ: в; г; е.</p>	<p><b>14. По способу тепловой обработки рыбные блюда могут быть:</b>  а) отварные;  б) замороженные;  в) припущенные;  г) вяленые;  д) жареные;  е) запеченные.  Ответ: а; в; д; е.</p>
<p><b>15. По способу приготовления тесто может быть:</b>  а) дрожжевым;  б) скорым;  в) песочным;  г) суточным;  д) воздушным;  е) заварным.  Ответ: а; в.</p>	<p><b>15. Определите сорт чая:</b>  а) индийский;  б) арабский;  в) турецкий;  г) китайский;  д) японский;  е) цейлонский;  ж) армянский.  Ответ: а; г; д; е.</p>
<p><b>16. В зависимости от обработки листьев чай бывает:</b>  а) черный;  б) малиновый;  в) зеленый;  г) желтый;  д) коричневый;  е) красный.  Ответ: а; в; г; е.</p>	<p><b>16. Определить по виду растения приготавливаемый напиток:</b>  <i>-плоды вечнозеленого шоколадного дерева - это ...</i>  а) компот;  б) чай;  в) коктейль;  г) какао;  д) кофе.  Ответ: г.</p>
<p><b>17. Родиной кофе являются:</b>  а) Турция;  б) Монголия;</p>	<p><b>17. Назовите известный на Руси с древних времен напиток:</b>  <i>- мед, прокипяченный в воде с различными</i></p>

<p>в) Эфиопия; г) Китай; д) Япония. Ответ: в.</p>	<p><i>пряностями.</i> Ответ: сбитень.</p>
<p><b>18. Соединение охлажденной минеральной воды и газированных напитков с ягодными соками называют:</b> а) морсом; б) квасом; в) кроушоном; г) коктейлем. Ответ: в.</p>	<p><b>18. Выберите правильные способы консервирования:</b> а) соление; б) сушение; в) маринование; г) замораживание; д) квашение; е) мочение. Ответ: а; в; д; е.</p>
<p><b>19. Определите последовательность переработки продуктов:</b> а) пастеризация или стерилизация; б) приготовление сиропа, маринада, рассола; в) подготовка продуктов; г) заполнение тары; д) подготовка тары; е) герметическое закрытие тары. Ответ: в; д; б; г; а; е.</p>	<p><b>19. При сервировке стола ложку кладут:</b> а) в тарелку; б) перед тарелкой; в) слева от тарелки; г) справа от тарелки; д) в специальную укладку. Ответ: г.</p>
<p><b>20. При сервировке стола к обеду вилку кладут:</b> а) справа от тарелки зубцами вверх; б) слева от тарелки зубцами вверх; в) справа от тарелки зубцами вниз; г) слева от тарелки зубцами вниз; д) в специальную укладку. Ответ: б.</p>	<p><b>20. При сервировке стола салфетки кладут:</b> а) в кольцо; б) в стакан; в) на закусочную тарелку; г) слева от тарелки; д) справа от тарелки. Ответ: а; б; в.</p>
<p><b>21. Стол к обеду накрывают:</b> а) белой скатертью; б) белой скатертью с прозрачной клеенкой; в) цветной клеенкой; г) цветной скатертью; д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой. Ответ: а.</p>	<p><b>21. Праздничный стол украшают:</b> а) невысокими букетами в низких вазах; б) цветами с длинными стеблями в высоких вазах; в) цветами с резким запахом; г) гирляндами из живых цветов. Ответ: а; г.</p>
<p><b>22. Определите порядок подачи блюд на стол:</b> а) супы; б) горячие вторые блюда; в) горячие и холодные напитки; г) закуски; д) десерт. Ответ: г; а; б; д; в.</p>	<p><b>22. Определите виды праздничных столов:</b> а) стол обеденный; б) стол пасхальный; в) банкетный стол; г) утренний стол; д) холодный стол; е) коктейльный стол. Ответ: а; в; д; е.</p>

Параметры оценочного средства по вопросам к разделу 1.1-1.15

Предел длительности контроля	50 мин
Предлагаемое количество вопросов	22
Критерии оценки	
"5"	8-9 баллов

"4"	6-7 баллов
"3"	4-5 баллов

## **Характеристика оценочного средства лабораторная работа**

Лабораторные работы 2.1-2.13

### **2.1 – «Практикум по обработке пищевых продуктов»**

Выполнение лабораторных работ должно соответствовать требованиям и темам, описанным в методическом учебном пособии: Технологии обработки пищевых продуктов: метод. Указания к лабораторным работам / сост. М.И. Беляева; НовГУ им. Ярослава Мудрого. – Великий Новгород, 2015. – 64 с.

Характеристика оценочного средства

Лабораторные работы по теме модуля (УЭМ-2) в соответствии с паспортом ФОС

Параметры оценочного средства промежуточного контроля.

Предел длительности контроля	5-15 мин
Предлагаемое количество вопросов из контролируемого раздела	2
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	случайная
Критерии оценки:	
«5», если	9-10 или 9 баллов (см. прил. Б рабочей программы)
«4», если	7-8 баллов
«3», если	5-6 баллов

Характеристика оценочного средства семестрового контроля.

### **Контрольные вопросы для экзамена по модулю «Технология обработки пищевых продуктов»**

1. Обработка чешуйчатой рыбы
2. Механическая кулинарная обработка картофеля. Формы нарезки, назначение.
3. Кулинарная обработка капустных (капуста белокочанная, цветная, кольраби, брюссельская). Форма нарезки, размер, назначение.
4. Общие правила жарки рыбы основным способом.
5. Кулинарная обработка луковых (лук репчатый, зеленый, чеснок). Формы нарезки, назначение.
6. Кулинарная обработка плодовых (томаты, перед стручковый сладкий, огурцы). Формы нарезки, назначение.
7. Цель панирования, отбивания, маринования мясных полуфабрикатов.
8. Кулинарная обработка грибов (свежие, сушеные, соленые и маринованные).
9. Определение доброкачественности рыбы. Обработка мелкой чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.
10. Общие правила варки заправочных супов.
11. Сырники из творога: приготовление, подача, качественная оценка.
12. Признаки доброкачественности мяса.

13. Значение соусов в питании. Приготовление белого соуса, подача, качественная оценка.
14. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее.
15. Соус красный основной: приготовление, качественная оценка.
16. Основные правила варки каш. Каша гречневая рассыпчатая: приготовление, подача, качественная оценка.
17. Приготовление полуфабрикатов из рыбы (угол нарезки и вид тепловой обработки).
18. Подготовка круп к варке.
19. Общие правила запекания рыбы. Качественная оценка.
20. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
21. Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок.
22. Признаки доброкачественности мяса. Механическая кулинарная обработка мяса.
23. Способы оттаивания мороженой рыбы.
24. Особенности обработки сельди.
25. Приготовление блинчиков, качественная оценка.
26. Способы вымачивания соленой сельди.
27. Рациональное питание и лечебное питание.
28. Питательные вещества.
29. Виды теста. Дрожжевое тесто.
30. Обработка бесчешуйчатой рыбы
31. Термическая обработка продуктов
32. Сервировка стола.
33. Требования, предъявляемые к качеству готовых блюд.
34. Бульоны: виды, приготовление, качественная оценка.

Вопрос для всех (практический)

1. Общие правила приготовления бутербродов. Виды бутербродов, качественная оценка. (Рассказать о своем виде бутерброда).

### **Пример экзаменационного билета**

**Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого**  
Кафедра педагогики, технологии и ремесел

#### **Экзаменационный билет № 1**

Модуль «Технология обработки пищевых продуктов»

Для направления 44.03.05 – Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)  
«Технология и информатика»

1. Сырники из творога: приготовление, подача, качественная оценка.
2. Подготовка круп к варке.
3. Общие правила приготовления бутербродов. Виды бутербродов, качественная оценка. (Рассказать о своем виде бутерброда). Закрытый бутерброд.

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ П.А. Петряков

Утверждено на заседании кафедры, протокол № 5 от 25.05.2017

Параметры оценочного средства семестрового контроля

Источник	Комплект билетов, принято на заседании кафедры Протокол № 5 от
----------	--

	25.05.2017 зав. каф. ПТР Петряков П.А.
Предел длительности контроля	20 мин.
Предлагаемое количество вариантов из контролируемого раздела	1
Последовательность выборки задач из каждого раздела	случайная
Критерии оценки:	
«5», если	45 - 50 балл
«4», если	35 - 44 балл
«3», если	25 - 34 балл

**Приложение Б**  
**Паспорта компетенций учебного модуля «Технология обработки пищевых продуктов» по направлению подготовки 44.03.05 - Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) «Технология и информатика»**

**СКТ–4 Владеть основными видами и способами обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов**

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		удовлетворительно	хорошо	отлично
<b>Базовый уровень</b>	Знает правила, приемы и способы обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Имеет представление о правилах и способах обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Демонстрирует готовность использования правил и основных приемов обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Владеет глубокими знаниями способов обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов
	Готов применять современные методики, приемы и компьютерные средства для изучения способов обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Может применять отдельные современные методики, приемы и компьютерные средства для обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Аргументировано применяет методы, приемы компьютерные и дидактические средства для обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Имеет устойчивую мотивацию к применению методов, приема компьютерных и дидактических средств для обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов.
	Владеет приемами механической и ручной обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Испытывает затруднения в выборе приёмов механической и ручной обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Способен применять механическую и ручную обработку материалов, продуктов и полуфабрикатов	На основе опыта способен осуществлять выбор и применять на практике механическую и ручную обработку материалов, продуктов и полуфабрикатов