

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен осваивать новые технологические процессы и внедрять их в производство пищевых продуктов	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-2: Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-3: Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-4: Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в	50-74	<i>Хорошо</i>

соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.		
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.ФОМ тесты к ПК-1.1, 1.2, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 4.2, 4.3 практика
 Производственная преддипломная НИР Магистранты ТОП

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен осваивать новые технологические процессы и внедрять их в производство пищевых продуктов	ПК-1.1 Описывает новые технологические процессы в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.2 Разрабатывает план внедрения новых технологий и новой продукции общественного питания в производство пищевых продуктов
ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	ПК-2.1 Способен проводить научно-исследовательские работы в области производства перспективной продукции общественного питания
	ПК-2.2 Предлагает технологические решения для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.3 Способен оценивать эффективность новых технологий и новой продукции общественного питания
ПК-3 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.1 Демонстрирует знание стандартных методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции общественного питания
	ПК-3.2 Предлагает способ проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
	ПК-3.3 Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4 Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1 Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.2 Оценивает уровень научной и технической новизны проектируемых технологий и продукции общественного питания
	ПК-4.3 Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

Примеры ФОМ для оценивания сформированности Компетенции и индикаторы их достижения по результатам практики вид – «Производственная»; тип – «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская»

ПК-1.1	Описывает новые технологические процессы в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--------	---

1. Как влияют показатели качества сырья и полуфабрикатов на способы кулинарной обработки при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов? (ПК-1.1)
2. Какие новые технологические процессы оказывают влияние на количество отходов при холодной обработке рыбы? (ПК-1.1)
3. Какие технологические процессы в производстве продукции общественного питания Вы знаете?
4. Как влияет технологический процесс в производстве продукции общественного питания на качество готовой продукции? (ПК-1.1)
5. Виды овощей и их пищевая ценность, свойства овощного сырья и полуфабрикатов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и готовой продукции. (ПК-1.1)
6. Анализ свойств растительного сырья, оценка качества полученных полуфабрикатов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. (ПК-1.1)
7. Опишите виды сырья и полуфабрикатов из мяса для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оцените пищевую ценность. (ПК-1.1)

ПК-1.2	Разрабатывает план внедрения новых технологий и новой продукции общественного питания в производство пищевых продуктов
--------	--

1. Какие мероприятия внедряются на предприятиях общественного питания и обеспечивают качество продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Какие санитарно-гигиенические мероприятия внедряются на предприятиях общественного питания и обеспечивают безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
3. Порядок допуска производственного персонала предприятия общественного питания к выпуску новой продукции. (ПК-1.2)
4. Какие новые технологии применяются для снижения загрязнения продукции общественного питания посторонними примесями? (ПК-1.2)
5. Как учитывается «поточность» в плане внедрения новых технологий и новой продукции общественного питания в производство пищевых продуктов производственного процесса? (ПК-1.2)
6. Как в плане внедрения новых технологий учтено влияние «поточности» на качество и безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
7. Какие лабораторные исследования используют при разработке плана внедрения новых технологий и новой продукции? (ПК-1.2)

ПК-2.1	Способен проводить научно-исследовательские работы в области производства перспективной продукции общественного питания
--------	---

1. Как проводятся научно-исследовательские работы в области производства перспективной продукции общественного питания? (ПК-2.1)
2. Как спланировать мероприятия по анализу качества производства продукции общественного питания? (ПК-2.1)
3. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению научно-исследовательских работ при разработке перспективной продукции общественного питания? (ПК- 2.1)
4. Выявление причин возникновения микробиологической порчи при планировании научно-исследовательских работ по продукции общественного питания. (ПК- 2.1)
5. Проведение анализа растительного сырья при научно-исследовательских работах для производства продукции общественного питания. (ПК- 2.1)
6. Проведение анализа мясного сырья при научно-исследовательских работах для производства продукции общественного питания. (ПК- 2.1)
7. Проведение анализа молочного сырья при научно-исследовательских работах для производства продукции общественного питания. (ПК- 2.1)

ПК-2.2	Предлагает технологические решения для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--------	---

1. Перечислите достоинства и недостатки сырья для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. (ПК-2.2)
2. Перечислите достоинства и недостатки используемых технологических режимов для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. (ПК-2.2)
3. Предложите новые технологические решения для приготовления фирменного блюда, оцените влияние на технологические процессы и качество готовой продукции. (ПК-2.2.)
4. Влияние изменения жиров при кулинарной обработке продукции на технологические процессы и качество готовой продукции. (ПК-2.2)
5. Влияние изменения белков при кулинарной обработке продукции на технологические процессы и качество готовой продукции. (ПК-2.2)
6. Влияние изменения углеводов при кулинарной обработке продукции на технологические процессы и качество готовой продукции. (ПК-2.2)
7. Рассмотрите возможные варианты проведения анализа качества продукции общественного питания на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 (ПК-2.2)

ПК-2.3	Способен оценивать эффективность новых технологий и новой продукции общественного питания
--------	---

1. Проведение оценки эффективности использования сырья для производства новой продукции общественного питания. (ПК-2.3)
2. Как оценивают эффективность применения дезинфицирующих средств при производстве продукции общественного питания? (ПК-2.3)

3. Охарактеризуйте цели применения дезинфицирующих средств при производстве продукции общественного питания? (ПК-2.3)
4. Оцените эффективность применения новых технологических приемов при производстве продукции общественного питания. (ПК-2.3)
5. Оцените эффективность разработки блюд специализированного питания для меню предприятий общественного питания. (ПК-2.3)
6. Оцените эффективность использования сырья и полуфабрикатов и блюд с низкой степенью готовности для предприятий общественного питания. (ПК-2.3)
7. Оцените эффективность использования сырья и полуфабрикатов и блюд с высокой степенью готовности для предприятий общественного питания. (ПК-2.3)

ПК-3.1	Демонстрирует знание стандартных методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции общественного питания
--------	---

1. Какие показатели оценивают при проведении исследований свойств качества мяса? (ПК-3.1)
2. Какие показатели оценивают при проведении исследований свойств качества мясных полуфабрикатов? (ПК-3.1)
3. Какие показатели оценивают при проведении исследований свойств качества рыбы? (ПК-3.1)
4. Какие показатели оценивают при проведении исследований свойств качества рыбных полуфабрикатов? (ПК-3.1)
5. Какие показатели оценивают при проведении исследований свойств качества овощей? (ПК-3.1)
6. Какие показатели оценивают при проведении исследований свойств качества овощных полуфабрикатов? (ПК-3.1)
7. Перечислите стандартные методики проведения бракеража продукции общественного питания (ПК-3.1)

ПК-3.2	Предлагает способ проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
--------	---

1. Как обеспечивается контроль температуры при хранении продукции общественного питания? (ПК-3.2)
2. Как обеспечивается контроль температуры при содержании блюд на раздаче? (ПК-3.2)
3. Как влияет качество мясного сырья на качество полуфабрикатов? (ПК-3.2)
4. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из птицы и дичи. Опишите способ проведения исследования (ПК-3.2)
5. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из мяса. Опишите способ проведения исследования (ПК-3.2)
6. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из рыбы. Опишите способ проведения исследования (ПК-3.2)
7. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из овощей. Опишите способ проведения исследования (ПК-3.2)

ПК-3.3	Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
--------	---

1. Какие виды документов регламентируют качество и безопасность продовольственного сырья для продукции общественного питания? (ПК-3.3)
2. Какие виды документов регламентируют качество и безопасность технологических добавок и улучшителей для продукции общественного питания? (ПК-3.3)
3. Какие виды документов регламентируют нормы физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии? (ПК-3.3)
4. Какие технологические функции могут выполнять добавки и улучшители (ПК-3.3)
5. Какие технологические добавки и улучшители используются при производстве хлебобулочных изделий? (ПК-3.3)
6. Какие технологические добавки и улучшители используются при производстве мясных изделий? (ПК-3.3)
7. Какие технологические добавки и улучшители используются при производстве молочных изделий? (ПК-3.3)

ПК-4.1	Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--------	---

1. Как проводить патентные исследования новых видов сырья для производства продукции общественного питания? (ПК-4.1)
2. Как проводить патентные исследования новых видов сырья для производства специализированной продукции общественного питания? (ПК-4.1)
3. Как проводить патентные исследования по поиску новых видов продукции общественного питания? (ПК-4.1)
4. Как проводить патентные исследования по поиску новых видов специализированной продукции общественного питания? (ПК-4.1)
5. Как проводить патентный поиск новых видов исследований продукции общественного питания? (ПК-4.1)
6. Какие публичные ресурсы используют для патентных исследований в области продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов? (ПК-4.1)
7. Какие публичные ресурсы используют для патентных исследований в области методик исследования продукции общественного питания? (ПК-4.1)

ПК-4.2	Оценивает уровень научной и технической новизны проектируемых технологий и продукции общественного питания
--------	--

1. Анализ свойств сырья и полуфабрикатов из с точки зрения использования новых технологий при производстве продукции общественного питания (ПК-4.2)
2. Оцените уровень научной и технической новизны проектируемых технологий при производстве фирменного блюда (ПК-4.2)
3. Рассмотрите возможные варианты проведения анализа качества готового фирменного блюда по показателям безопасности на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011. (ПК-4.2)

4. Рассмотрите возможные варианты проведения анализа качества готового фирменного блюда по микробиологическим показателям на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011. (ПК-4.2)
5. Рассмотрите возможные варианты проведения оценки качества фирменного блюда, опишите процедуру экспертизы продуктов в соответствии с действующими техническими регламентами и нормативной документацией. (ПК-4.2)
6. Оцените применение технической новизны проектируемых технологий при разработке новых специализированных продуктов питания (ПК-4.2)
7. Оценивает уровень научной новизны при разработке рационов питания для групп населения (ПК-4.2)

ПК-4.3	Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности
--------	--

1. По каким стандартам должен быть оформлен отчет по научно-исследовательской деятельности (ПК-4.3)
2. На каких мероприятиях возможно публично представлять результаты научно-исследовательской деятельности (ПК-4.3)
3. На каких платформах публично публикуют результаты научно-исследовательской деятельности ПК-4.3)
4. Из каких открытых источников возможно узнать результаты научно-исследовательской деятельности (ПК-4.3)
5. Как производится публичная защита результатов научно-исследовательской деятельности (ПК-4.3)
6. Из каких разделов состоит отчет по результатам научно-исследовательской деятельности (ПК-4.3)
7. Требования к докладу по результатам научно-исследовательской деятельности (ПК-4.3)

Билет № 1
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Как влияют показатели качества сырья и полуфабрикатов на способы кулинарной обработки при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов? (ПК-1.1)
2. Как проводятся научно-исследовательские работы в области производства перспективной продукции общественного питания? (ПК-2.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 2
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие новые технологические процессы оказывают влияние на количество отходов при холодной обработке рыбы? (ПК-1.1)
2. Как спланировать мероприятия по анализу качества производства продукции общественного питания? (ПК-2.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 3
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие технологические процессы в производстве продукции общественного питания Вы знаете?
2. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению научно-исследовательских работ при разработке перспективной продукции общественного питания? (ПК- 2.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 4
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие мероприятия внедряются на предприятиях общественного питания и обеспечивают качество продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Перечислите достоинства и недостатки сырья для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. (ПК-2.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 5
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие санитарно-гигиенические мероприятия внедряются на предприятиях общественного питания обеспечивают безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Перечислите достоинства и недостатки используемых технологических режимов для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. (ПК-2.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 6
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Порядок допуска производственного персонала предприятия общественного питания к выпуску новой продукции. (ПК-1.2)
2. Предложите новые технологические решения для приготовления фирменного блюда, оцените влияние на технологические процессы и качество готовой продукции. (ПК-2.2.)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 7
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Проведение оценки эффективности использования сырья для производства новой продукции общественного питания. (ПК-2.3)
2. Как проводить патентные исследования новых видов сырья для производства продукции общественного питания? (ПК-4.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 8
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Как оценивают эффективность применения дезинфицирующих средств при производстве продукции общественного питания? (ПК-2.3)
2. Как проводить патентные исследования новых видов сырья для производства специализированной продукции общественного питания? (ПК-4.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 9
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Охарактеризуйте цели применения дезинфицирующих средств при производстве продукции общественного питания? (ПК-2.3)
2. Как проводить патентные исследования по поиску новых видов продукции общественного питания? (ПК-4.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 10
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие показатели оценивают при проведении исследований свойств качества мяса? (ПК-3.1)
2. Анализ свойств сырья и полуфабрикатов из с точки зрения использования новых технологий при производстве продукции общественного питания (ПК-4.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 11
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие показатели оценивают при проведении исследований свойств качества мясных полуфабрикатов? (ПК-3.1)
2. Оцените уровень научной и технической новизны проектируемых технологий при производстве фирменного блюда (ПК-4.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 12
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие показатели оценивают при проведении исследований свойств качества рыбы? (ПК-3.1)
2. Рассмотрите возможные варианты проведения анализа качества готового фирменного блюда по показателям безопасности на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011. (ПК-4.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 13
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из мяса. Опишите способ проведения исследования (ПК-3.2)
2. По каким стандартам должен быть оформлен отчет по научно-исследовательской деятельности (ПК-4.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 14
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из рыбы. Опишите способ проведения исследования (ПК-3.2)
2. На каких мероприятиях возможно публично представлять результаты научно-исследовательской деятельности (ПК-4.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 15
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из овощей. Опишите способ проведения исследования (ПК-3.2)
2. На каких платформах публично публикуют результаты научно-исследовательской деятельности (ПК-4.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 16
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Виды овощей и их пищевая ценность, свойства овощного сырья и полуфабрикатов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и готовой продукции. (ПК-1.1)
2. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из мяса. Опишите способ проведения исследования (ПК-3.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 17
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Анализ свойств растительного сырья, оценка качества полученных полуфабрикатов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. (ПК-1.1)
2. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из рыбы. Опишите способ проведения исследования (ПК-3.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 18
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Опишите виды сырья и полуфабрикатов из мяса для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оцените пищевую ценность. (ПК-1.1)
2. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из овощей. Опишите способ проведения исследования (ПК-3.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 19
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие технологические функции могут выполнять добавки и улучшители (ПК-3.3)
2. Как проводить патентные исследования по поиску новых видов специализированной продукции общественного питания? (ПК-4.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 20
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие технологические добавки и улучшители используются при производстве хлебобулочных изделий? (ПК-3.3)
2. Как проводить патентный поиск новых видов исследований продукции общественного питания? (ПК-4.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 21
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие технологические добавки и улучшители используются при производстве мясных изделий? (ПК-3.3)
2. Какие публичные ресурсы используют для патентных исследований в области продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов? (ПК-4.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 22
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие технологические добавки и улучшители используются при производстве молочных изделий? (ПК-3.3)
2. Какие публичные ресурсы используют для патентных исследований в области методик исследования продукции общественного питания? (ПК-4.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 23
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие технологические добавки и улучшители используются при производстве хлебобулочных изделий? (ПК-3.3)
2. Рассмотрите возможные варианты проведения оценки качества фирменного блюда, опишите процедуру экспертизы продуктов в соответствии с действующими техническими регламентами и нормативной документацией. (ПК-4.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 24
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие технологические добавки и улучшители используются при производстве мясных изделий? (ПК-3.3)
2. Оцените применение технической новизны проектируемых технологий при разработке новых специализированных продуктов питания (ПК-4.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 25
для промежуточной аттестации
«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие технологические добавки и улучшители используются при производстве молочных изделий? (ПК-3.3)
2. Оценивает уровень научной новизны при разработке рационов питания для групп населения (ПК-4.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин