

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 18.06.2026 18:35:41

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
канд. техн. наук, доцент
Оботурова Н. П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Год начала обучения
Форма обучения
Реализуется

43.03.01 Сервис
Гастрономия и сервис
2026
очная
1-7 семестрах

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для освоения компетенций в соответствии с требованиями основных образовательных программ согласно ФГОС по направлению 43.03.01 Сервис.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Проектно-технологическая деятельность»

3. Разработчик Олешкевич О.И., к.т.н., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Оботурова Н.П., доцент, зав. кафедрой пищевых технологий и инжиниринга.

Члены комиссии:

Борисенко А.А., профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Олешкевич О.И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Представитель организации-работодателя:

Костукайло Г.С., директор ООО «НАШЕ.ВСЁ»

Экспертное заключение: рекомендовать фонд оценочных средств по дисциплине «Холодильные технологии в индустрии питания» к использованию в учебном процессе.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий),			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворит ельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворите льно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция УК-1:</i> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i> ИД-1 _{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода	Фрагментарные знания методики выделения проблемной ситуации, осуществляет ее многофакторного анализа и диагностики на основе системного подхода;	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях методики выделения проблемной ситуации, осуществляет ее многофакторного анализа и диагностики на основе системного подхода;	Знает методику выделения проблемной ситуации, осуществляет ее многофакторного анализа и диагностики на основе системного подхода;
ИД-2 _{УК-1} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Недостаточные умения осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;	в целом успешное, но не полное умение осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;	незначительные ошибки в умении осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;	Умеет осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;
ИД-3 _{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных вариантов	Фрагментарное владение навыками определения и оценивания рисков	Недостаточное владение навыками определения и оценивания рисков	Владеет с незначительными ошибками навыками определения и оценивания	Владеет навыками определения и оценивания рисков возможных

решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения	возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.	возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.	рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.	вариантов решений проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.
<i>Компетенция: ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор: ИД-1_{ПК-4}</i> Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества.	<i>Неудовлетворительно</i> знает свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества	<i>Частично</i> знает свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества	На среднем уровне анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества.	Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества.
<i>Индикатор: ИД-2_{ПК-4}</i> Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования	<i>Неудовлетворительно</i> знает методы и средства измерений, испытаний и контроля, используемых для исследования качества, безопасности сырья и готовой	Знает методы и средства измерений, испытаний и контроля, но не умеет их применять для исследования качества, безопасности сырья и готовой	Хорошо знает методы и средства измерений, испытаний и контроля и применяет их для исследования качества, безопасности сырья и готовой	Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности

качества, безопасности сырья и готовой продукции	продукции	продукции	продукции	сырья и готовой продукции
<i>Компетенция: ПК-5</i> Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				
<i>Индикатор:</i> ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	<i>Неудовлетворительно</i> знает основные и прикладные методы исследований пищевых продуктов, нормативную документацию	Знает основные и прикладные методы исследований сырья и готовой продукции, нормативную документацию, но не умеет осуществлять их контроль качества и безопасности	<i>Частично</i> осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
ИД-2 _{ПК-5} Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Недостаточные умения организации технологического процесса производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	В целом успешное, но не полное умение организации технологического процесса производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	незначительные ошибки в умении организации технологического процесса производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
<i>Индикатор:</i>	Неудовлетворитель	Знает основы	Частично	Выявляет

ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	но знает основы физиологии пищеварения и обмена веществ, современные концепции питания, прогрессивные методы эксплуатации оборудования	физиологии пищеварения и обмена веществ, современные концепции питания, прогрессивные методы эксплуатации оборудования, но не умеет выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств	выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
Компетенция ПК-6: Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикатор: ИД-1 _{ПК-6} Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием	Фрагментарные знания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях принципов составления технологических расчетов при проектировании и новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании и новых или модернизации существующих производств и производственных участков

нормативной документации и компьютерной техники				
ИД-1 _{ПК-6} Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	Недостаточные умения осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания	в целом успешное, но не полное умение осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания	незначительные ошибки в умении осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания	Умеет осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания
ИД-2 _{ПК-6} Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Фрагментарное владение навыками способами и средствами получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Недостаточное владение навыками способами и средствами получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Владеет с незначительными ошибками навыками способами и средствами получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Владеет навыками способами и средствами получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		Семестр 7	
1.	а	Для определения общего числа блюд, реализуемых предприятием в течение дня используется: а) число потребителей в течение дня, коэффициент потребления блюд б) число мест в зале предприятия, коэффициент потребления блюд и их характеристика с) число мест в зале предприятия, оборачиваемость одного места, коэффициент потребления покупных товаров д) число потребителей в течение дня, количество блюд в меню предприятия	УК-1
2.	предпроектном	Впишите название этапа в нужном падеже. Техничко-экономическое обоснование разрабатывается на _____ этапе проектирования	УК-1
3.	поточности	Впишите слово в нужном падеже Основной принцип при планировке размещения помещений на предприятии общественного питания – это соблюдение _____ технологических процессов	ПК-6
4.		Какую информацию включает в себя расчетное плановое меню (план-меню) на один рабочий день?	УК-1
5.		Что такое типовой проект предприятия общественного питания?	УК-1
6.		Для чего разрабатывают индивидуальный проект предприятия общественного питания?	УК-1
7.		Для чего предназначены проекты для экспериментального строительства предприятия общественного питания?	УК-1
8.		Для каких предприятий разрабатывают проекты реконструкции?	УК-1
9.		На основе чего осуществляют определение (расчет) количества холодных напитков, кондитерских изделий, фруктов и других покупных товаров?	ПК-6
10.		Какие блюда ставят в начале меню специализированных предприятий общественного питания (пельменная, чебуречная и т.п.)?	ПК-6

11.		На каких предприятиях применяют расчетное диетическое меню?	ПК-6
12.		Какого порядка блюд придерживаются при составлении меню?	ПК-6
13.		Какая информация положена в основу расчета площадей складских помещений по нагрузке на 1м ² грузовой площади пола?	ПК-6
14.		Воздухообмен обеденного зала и других помещений для посетителей следует максимально изолировать от чего?	ПК-6
15.		Что такое производственная программа горячего цеха?	УК-1
		1 семестр	
16.	b	Какими методами устанавливают внешний вид, цвет, запах, консистенцию и вкус: а) измерительными b) органолептическими	ПК-1
17.	b	Массовую долю золы в пищевых продуктах определяют с помощью: а) сушильного шкафа b) муфельной печи с) электрической плитки	ПК-1
18.	c	При определении влагосвязывающей способности мяса, метод, основанный на выделении воды испытуемым образцом при легком его прессовании, сорбции выделившейся воды фильтровальной бумагой и определении количества отделившейся влаги по площади пятна, оставляемого ею на фильтровальной бумаге это: а) метод центрифугирования b) метод прессования с) метод фильтрования	ПК-1
19.	a	Показатель, характеризующий ту долю энергии, которая может высвободиться из пищевых веществ в процессе биологического окисления и использоваться для обеспечения физиологических функций организма: а) энергетическая ценность b) пищевая ценность с) биологическая ценность	ПК-1
20.	жира	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Экстракционный аппарат Сокслета используют при определении массовой доли	ПК-1

21.	азота	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Метод Кьельдаля основан на минерализации проб пищевых продуктов и количественном определении _____	ПК-1
22.	b	Количественный показатель присутствия первичных продуктов окисления перекисей и гидроперекисей, то есть окислительных изменений, происходящих в жирах: а) кислотное число b) перекисное число с) йодное число	ПК-4
23.	a	Метод, основанный на минерализации пробы, отгонке аммиака в раствор серной кислоты с последующим титрованием исследуемой пробы это: а) метод определения белка по Кьельдалю b) метод определения азота летучих оснований с) метод определения продуктов первичного распада белков	ПК-4
24.	золы	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Минеральную часть органических продуктов, получающуюся после процесса озоления называют _____	ПК-4
2 семестр			
25.	d	К натуральным красителям не относят а) кармины b) антоцианы с) красный свекольный d) красный очаровательный	ПК-4
26.	a	Пищевая добавка, предназначенная для замедления процессов окисления и увеличения сроков хранения или годности пищевых продуктов или пищевого сырья а) антиокислитель b) консервант с) стабилизатор консистенции	ПК-4
27.	b, c, d	Загустители, полученные из морских водорослей а) пектин b) каррагинан с) агар	ПК-4

		d) альгинат натрия е) гуаровая камедь	
28.	аминокислотный скор	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Показатель биологической ценности пищевых белков это _____	ПК-4
29.	с	Вещество, усиливающее вкус и аромат мяса и мясных продуктов а) глутаминовая кислота б) сорбиновая кислота в) глутамат натрия г) уротропин	ПК-4
30.	б	К пребиотикам можно отнести а) бифидобактерии б) полисахариды в) ароматизаторы	ПК-5
31.	д	Какой индекс «Е» имеет пищевой краситель ферментированный рис (красный рисовый) а) E134 б) E152 в) E115 г) не имеет	ПК-5
32.		Дайте определение понятия «пробиотик»	ПК-5
33.		Дайте определение понятия «консервант»	ПК-5
34.	нитрит	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Пищевая добавка, предназначенная для использования в пищевой промышленности как консервант и фиксатор окраски пищевых продуктов называется _____ натрия	ПК-5
3 семестр			
35.	б	Назовите главный источник энергии а) пищевые масла и жиры б) пища	ПК-5
36.	б	Какова роль клетчатки в организме? а) растворение в воде б) стимулирование перистальтики кишечника в) растворение в воде и полное усвоение	ПК-5

37.	d	Функции ротовой полости в процессе пищеварения а) расщепление белков, жиров, углеводов б) переваривание жиров с) процесс диссимиляции д) механическая переработка и начальное расщепление крахмала	ПК-5
38.	a	Обмен веществ и энергии – это процесс а) потребления, превращения, использования, накопления и потери веществ и энергии б) поступления веществ в организм с) удаления из организма непереваренных остатков	ПК-5
39.	пищевой рацион	Состав и количество пищевых продуктов, используемых в течение суток это	ПК-5
40.	режим питания	Распределение пищи по времени, калорийности и объёму называется	ПК-5
41.	Министерством здравоохранения Российской Федерации	Продуктовое обеспечение стандартных лечебных диет утверждаются	ПК-5
42.	Наука о питании (нутрициология)	Общее понятие, интегрирующее комплекс наук, своей методологией способствующих решению проблем питания населения это	ПК-5
43.	пища	Назовите главный источник энергии	ПК-5
44.	молочная	Какая кислота образуется в процессе квашения?	ПК-5
		4-5 семестры	
45.	d	Срок годности вареных колбас, вырабатываемых по ГОСТу, высших сортов при температуре от +2 до +6°C а: 12ч б: 24ч в: 36ч г: 48ч д: 72ч	ПК-4
46.	a	При оценке фактического питания изучают а: продуктовый набор, нутриентный состав, режим питания, условия приема пищи б: продуктовый набор, нутриентный состав, симптомы нутриентного дисбаланса в: условия приема пищи, режим питания, стоимость продовольственной корзины г: меню-раскладки, продуктовый набор, условия приема пищи	ПК-4

		д: стоимость продовольственной корзины, нутриентный состав, продуктовый набор	
47.	б	Контроль качества готовой продукции начинается с а: внешнего осмотра образцов пищи б: проверки наличия технической (технологической) документации по каждому виду блюда в: контрольного взвешивания порции	ПК-4
48.		Срок годности жидких кисломолочных продуктов при температуре от +2 до +6°C ... часов	ПК-4
49.		При тарном хранении мука должна храниться на стеллажах на расстоянии от пола не менее ... см	ПК-4
50.		Биологическая ценность продукта это - ...	ПК-4
51.		Термин «пищевая ценность», используемый при оценке продовольственного сырья и продуктов, отражает ...	ПК-4
52.		Продукты, содержащие наибольшее количество пищевых волокон это - ...	ПК-4
53.		Проба «на нож» при санитарной экспертизе мяса и рыбе производится для установления ...	ПК-4
54.		Основным принципом правильного размещения производственных цехов предприятия общественного питания является ...	ПК-4
55.	б	При отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции а: направляется на переработку б: признается потенциально опасной и изымается из оборота в: требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи г: требует немедленного уничтожения или технической утилизации д: реализуется при обычных условиях	ПК-5
56.	б	Суточные пробы готовой пищи а: оставляются ежедневно в количестве двух порций каждого второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение суток б: оставляются ежедневно в количестве одной порции каждого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток в: оставляются ежедневно в количестве одной порции каждого первого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение трех суток	ПК-5

		г: оставляются ежедневно в количестве двух порций каждого блюда и хранятся в холодильнике с остальными продуктами д: оставляются ежедневно в количестве одной порции каждого второго блюда и хранятся в холодильнике с остальными продуктами	
57.	в	Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают а: по 25-бальной системе б: по 20-бальной системе в: по 100-бальной системе г: не оценивается по бальной системе	ПК-5
58.		Номер крупы характеризует ...	ПК-5
59.		Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств это - ...	ПК-5
60.		Срок хранения мелкоштучных хлебных изделий массой менее 200 г ... часов	ПК-5
61.		Оценка качества кулинарной продукции не включает определение ...	ПК-5
62.		В предприятиях общественного питания допускается к приемке мясо ...	ПК-5
63.		Ответственность за соблюдение правил приема продовольственных товаров, санитарное содержание складских помещений на складе несет ...	ПК-5
64.		При микробиологическом контроле санитарного состояния смывы берутся с поверхности оборудования, санитарной одежды и общей площадью ...	ПК-5
		6 семестр	
65.	г	Минимально рекомендованный уровень показателя стекловидности пшеницы для производства хлебопекарной муки а) больше 30 % б) больше 40 % в) больше 50 % г) больше 60 % д) больше 70 %	ПК-4
66.	г	Оптимальная температура брожения теста при хлебопечении: а) 10-15 °С б) 16-20 °С в) 21-27 °С г) 28- 32 °С	ПК-4

		д) 33- 37 ° С	
67.	б	Дрожжи относятся ... а) к химическим разрыхлителям б) к биологическим разрыхлителям в) к механическим разрыхлителям	ПК-4
68.		Сколько всего имеется сортов пшеничной муки ...	ПК-4
69.		Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания это - ...	ПК-4
70.		Чем больше влаги теряет тесто при выпечке, тем ...	ПК-4
71.		Последовательное соединение ингредиентов и их перемешивание, предусмотренное рецептурой, до получения однородной массы это - ...	ПК-4
72.		Превращение углеводов и белковых веществ теста под влиянием ферментов муки, хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий это - ...	ПК-4
73.		Под действием ферментов сахар, содержащийся в муке, превращается в ...	ПК-4
74.		Мука, имеющая высококачественную клейковину, при замесе теста поглощает ...	ПК-4
75.	б	Какое тесто готовят без разрыхлителей? а) для пирожков с начинкой; б) для вареников, пельменей, домашней лапши; в) для ватрушек и кулебяк.	ПК-5
76.	в	Какое тесто относится к бездрожжевому? а) тесто для блинов и оладий, тесто для кулебяк, тесто для пирогов; б) тесто для ватрушек, тесто для пиццы, тесто для выпечки хлеба пшеничного и ржаного; в) сдобное, песочное, бисквитное, слоеное, заварное, пряничное, миндальное, тесто для лапши, вареников, пельменей.	ПК-5
77.	б	Что готовят из заварного теста? а) чебуреки, пироги, пиццу; б) профитроли, кольца воздушные, булочки «шу», заварные трубочки (эклеры); в) лапшу домашнюю, кексы, пряники, вафли.	ПК-5
78.		Вид муки подвергают созреванию - ...	ПК-5
79.		Температура воды для приготовления заварок ...	ПК-5
80.		Сдобные изделия - это изделия с суммарным содержанием сахара и жира более ...	ПК-5

81.		Черствение хлеба вызывается изменением ...	ПК-5
82.		Спиртовое брожение вызывается ...	ПК-5
83.		Гидротермическая обработка зерна при производстве муки заключается в ...	ПК-5
84.		Водно-молочная смесь, в которой крахмал муки в значительной степени клейстеризован это - ...	ПК-5

2.Описание шкалы оценивания

Рейтинговая система оценки не предусмотрена.

3.Критерии оценки:

«Зачтено» выставляется студенту по результатам работы в семестре. Студентом сданы все задания, выполняемые на практических занятиях и в ходе выполнения самостоятельной работы.

«Не зачтено» выставляется студенту по результатам работы в семестре. Студентом не сданы задания, выполняемые на практических занятиях и в ходе самостоятельной работы.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если представлены разные варианты решения проблемы, указаны сильные и слабые стороны каждого решения, обоснована собственная точка зрения на анализируемую проблему; продемонстрирован большой объем знаний, высокая философская эрудиция, общая интеллектуальная культура участника, умение строить свою работу логично, находить убедительные аргументы в подтверждение своей позиции; нет замечаний по оформлению; не нарушены сроки сдачи.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если грамотно и аргументировано изложена суть проблемы; проявлена личная заинтересованность в раскрываемой теме, выражена собственная точка зрения; обнаружено умение анализировать фактический материал и статистические данные; нет замечаний по оформлению; не нарушены сроки сдачи.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если недостаточно полно раскрыт один из вопросов; неполный список литературы и источников; затруднения в изложении, аргументировании своей точки зрения; имеются незначительные замечания по оформлению.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если тема не раскрыта, отсутствует список литературы и источников; нет собственной точки зрения.