

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:21:47
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e81f5706b9936

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

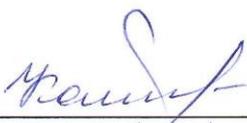
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПП 04.01. Производственная практика (по профилю специальности)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код, наименование специальности)

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования
(основное общее образование/среднее общее образование)

Разработчик  К.К. Мустафаева, к.т.н.
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПП, ОПиТ
« 21 » 09 2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Зав. выпускающей кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	3
3 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3.1 Контроль и оценка освоения производственной практики по темам (разделам).....	6
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	14

1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы производственной практики и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочей программой производственной практики предусмотрено формирование следующих компетенций:

1) ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

2) ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

3) ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.

Формой аттестации по производственной практике ПП 04.01. «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» является **зачет с оценкой**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по производственной практике ПП 04.01. осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования профессиональных компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать:	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 4.4
31 современные методы приготовления холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
32 варианты оформления холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
33 варианты подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
Уметь:	
У1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
У2 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	

У3 соблюдать личную гигиену	
Иметь практический опыт в:	
П1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков, сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
Знать:	
34 современные методы приготовления горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 4.5</p>
35 варианты оформления горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
36 варианты подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
Уметь:	
У4 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
У5 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
У6 соблюдать личную гигиену	
Иметь практический опыт в:	
П2 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков, сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой кулинарной продукции;	
Знать:	
37 современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 4.6</p>
38- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;	
39 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	
Уметь:	
У7 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
У8 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	

<p>У9 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>ПЗ разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	

3 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Контроль и оценка освоения производственной практики по темам (разделам)

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной практики по темам (разделам)

Таблица 2.

Элемент производственной практики	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/умения/	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/умения/
Раздел 1. Организация приготовления горячих и холодных десертов.				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Устный опрос Тестирование	ПК 4.4, 31-33, У1-У3, П1	Зачетная работа	ПК 4.4,31-33, У1-У3, П1
Тема 1.2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	Устный опрос Тестирование	ПК 4.5, 34-36,У4-У6,П2	Зачетная работа	ПК 4.5,34-36,У4-У6,П2
Тема 1.3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Устный опрос Тестирование	ПК 4.6. 37-38, У7-У8, П3	Зачетная работа	ПК 4.6. 37-38, У7-У8, П3
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
Тема 2.1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	Устный опрос Тестирование	ПК 4.4, ПК 4.5 31-36, У1-У6, П1, П2	Зачетная работа	ПК 4.4, ПК 4.5 31-36, У1-У6, П1, П2
Тема 2.2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных	Устный опрос	ПК 4.4, ПК 4.5 31-36, У1-У6, П1,	Зачетная работа	ПК 4.4, ПК 4.5 31-36, У1-У6, П1, П2

сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	Тестирование	П2		
Тема 2.3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	Устный опрос Тестирование	ПК 4.5, 34-36, У4-У6, П2	Зачетная работа	ПК 4.5, 34-36, У4-У6, П2
Раздел 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента				
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	Устный опрос Тестирование	ПК 4.6. 37 -38, У7- У8, П3	Зачетная работа	ПК 4.6. 37 -38, У7- У8, П3
Тема 3.2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	Устный опрос Тестирование	ПК 4.6. 37 -38, У7- У8, П3	Зачетная работа	ПК 4.6. 37 -38, У7- У8, П3
Тема 3.3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	Устный опрос Тестирование	ПК 4.6. 37 -38, У7- У8, П3	Зачетная работа	ПК 4.6. 37 -38, У7- У8, П3

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 4.4;

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Выберите несколько правильных ответов на вопрос

Какие сладкие блюда подаются горячими	А. компот
	Б. суфле
	В. гренки

Задание №2 Выберите правильный ответ на вопрос

Какой % крахмала добавляется в густой кисель	А. 30-50%
	Б. 60-80%
	В. 20-40%

Задание №3 Выберите правильный ответ на вопрос

Назови время замачивания желатина, агароида, агара	А. 40-60 минут
	Б. 1 – 1,5 часа
	В. 30 – 40 минут

Задание №4 Уберите лишнее

Назови достоинства сладких блюд.	А. содержат значительное количество сахара
	Б.- обладают приятным сладким вкусом
	В.- обладают приятным ароматом

Задание №5 Выберите несколько правильных ответов на вопрос

Окраска настоя зависит от ...	А.- способа обработки чая при его производстве
	Б.- содержания дубильных веществ
	В.- содержания красящих веществ
	Г.- всё перечисленное

Задание №6 Выберите правильный ответ на вопрос

Чай, кофе, какао в процессе хранения	А.- изменяют цвет
	Б.- поглощают посторонние запахи
	В.- теряют аромат

Задание №7 Установите соответствие между группой сладких блюд и блюдами, к которой они принадлежат. К буквам из левой колонки подбери цифры из правой колонки

А	Горячие
Б	Холодные

1	Свежие фрукты
2	Чай
3	Натуральные ягоды
4	Кофе
5	Компот
6	Желированные блюда
7	Кисель
8	Какао напиток
9	Замороженные блюда
10	Шоколад-напиток

Задание №8. Установи соответствие между группами и элементами групп

Группа	Элементы групп
1. Кисель средней густоты	А. 35-40
2. Кисель густой	Б. 60-80
3. Кисель полужидкий	В. 20-40

Задание № 9. Восстанови последовательность приготовления киселя из клюквы, смородины,

вишни, черники:

1. Отжимание сока
2. Приготовление отвара из мезги
3. Приготовление сиропа на отваре
4. Заваривание крахмала
5. Соединение готового киселя с соком
6. Охлаждение

Задание № 10. Восстанови последовательность процесс приготовления желе

1. Подготовка желирующего вещества
2. Приготовление сиропа
3. Растворение желирующего вещества в сиропе
4. Введение сока
5. Охлаждение до комнатной температуры
6. Разливание в формы
7. Застывание
8. Подача

Перечень заданий открытого типа

Задание №1 Что добавляют в компоты для улучшения вкуса?

Задание №2 Какой водой разводят крахмал?

Задание №3 Механическую кулинарную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд проводят в каких цехах?

Задание №4 Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

Задание №5 Каковы масса и температура отпуска киселей?

Задание №6 Чем можно ароматизировать молочный кисель?

Задание №7 Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

Задание №8 Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

Задание №9 В заданиях заполните пропуски в предложениях На П.О.П. сладкие блюда приготавливают в специальном отделении

Задание №10 В заданиях заполните пропуски в предложениях(ответы написать через запятую)

Хранят готовое желе на холоде не более ___ часов, так как оно _____, после чего _____ и выделяет жидкость.

Формируемая компетенция: ПК 4. 5

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

Чай, кофе, какао в процессе хранения ...	А. изменяют цвет
	Б. поглощают посторонние запахи
	В. теряют аромат

Задание №2 Выберите несколько правильных ответов на вопрос

Окраска настоя зависит от ...	А. способа обработки чая при его
-------------------------------	----------------------------------

	производстве
	Б. содержания дубильных веществ
	В. содержания красящих веществ

Задание №3 Выберите, правильный ответ на вопрос.

По предложенным ингредиентам определить название напитка: Мёд-100, сахар-75, гвоздика-3, корица-5, кардамон или имбирь-5, лавровый лист-1, облепиха-110, вода-1000.	А. медовый айс – крим
	Б. напиток клюквенный
	В. напиток «Петровский»
	Г. сбитень

Задание №4 Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

Содержащиеся во всех горячих напитках вещества	А. благоприятно влияют на сердечную деятельность
	Б. способствуют пищеварению
	В. уменьшают ощущение усталости
	Г. обладают высокой пищевой ценностью

Задание №5 Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

Чай, кофе, какао следует хранить ...	А. в сухих помещениях
	Б. в плотно закрытой таре
	В. вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами
	Г. в распечатанных пачках

Задание №6 Выберите правильный вариант ответа на вопрос.

Чай богат ...	А. витаминами В ₁ , В ₂ , С, Р, РР
	Б. аминокислотами
	В. пигментам
	Г. алкалоидами

Задание №7. Соотнеси технологию приготовления согласно названию кофейного напитка.

1. Кофе на молоке (по-варшавски)	А. Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.
2. Кофе со взбитыми сливками (по-венски)	А. Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. На поверхности должна быть мелкозернистая пена. Отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.
3. Кофе по-восточному (черный с гущей)	В. Готовят кофе более концентрированным. В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

Задание №8 Установите соответствие между группой сладких блюд и блюдами, к которой

они принадлежат.

1. холодные 2. горячие 3. замороженные	А. мороженое
	Б. желе лимонное
	В. пудинг с консервированными плодами
	Г. компот из яблок и груш
	Д. фруктовый лёд
Е. яблоки в тесте	

Задание №9. Восстанови последовательность приготовления мусса.

1. Подготовка желирующего вещества
2. Приготовление сиропа
3. Растворение желирующего вещества в сиропе
4. Введение сока
5. Охлаждение до комнатной температуры
6. Взбивание на холоде до получения пышной массы
7. Разливание в формы
8. Застывание

Задание №10. Восстанови последовательность приготовления ванильного крема.

1. Желатин замачивают, растапливают.
2. Сметану охлаждают до 2 градусов.
3. Молоко кипятят.
4. Яйца растирают с сахаром, разводят тёплым молоком.
5. Проваривают на водяной бане до 70 – 80 градусов.
6. Вводят растопленный желатин.
7. Процеживают смесь, добавляют ванилин.
8. Сметану взбивают, вливают яично-молочную смесь.
9. Крем разливают в формочки, охлаждают.
10. Крем перекалывают в креманки, подают с соусом.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. Как влияет на вкус чая соприкосновение с металлом?

Задание №2 Определи желированное блюдо по составу сырья готовят из взбитых сливок 35% жирности или сметаны, яично-молочной смеси и желатина

Задание №3 Горячие напитки – чай, кофе, какао, шоколад – являются ...

Задание №4 Чай, кофе, какао в процессе хранения ...

Задание №5 Зеленый кирпичный чай перед завариванием...

Задание №6 Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого ...?

Задание №7 Масса желирующих продуктов в процессе замачивания увеличивается во сколько раз?

Задание №8 Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

Задание №9 Вставьте пропущенные слова (ответы прописать через запятую).

Кипяченое молоко подают как горячим, так и холодным. Температура горячих напитков должна быть _____ °С, холодных — _____ °С и _____ °С.

Задание №10 Вставьте пропущенные слова (ответы прописать через запятую).

Готовить напитки необходимо _____, небольшими партиями, не допуская _____, длительного _____, повторного _____.

Формируемая компетенция: ПК 4. 6

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. Выбери верное.

Яблоки жарят до образования золотистой поджаристой корочки ...

- А. 3 – 5 минут
- Б. 2 – 3 минуты
- В. 5 – 7 минут

Задание №2. Выберите, сколько времени необходимо для замораживания мусса в холодильной камере?

- А. 6 часов
- Б. 4 часа
- В. 10 часов

Задание №3. Выберите, какие ароматические эссенции используемые, для приготовления сложных холодных и горячих десертов?

- А. кориандр, мускатный орех
- Б. имбирь, эстрагон
- В. корица, ванилин

Задание №4. Какой фрукт добавляют в шарлотку

- А. киви
- Б. персик
- В. яблоко

Задание №5. Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

К желеваным блюдам относятся...

- А. кисель молочный
- Б. самбук яблочный
- В. пудинг сухарный
- Г. яблоки в тесте
- Д. крем ванильный
- Е. мусс клубничный

Задание №6. Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

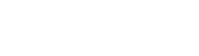
Улучшить вкусовые качества сладких блюд и придать им аромат помогают входящие в их состав:

- А. орехи
- Б. какао
- В. ванилин
- Г. лимонная кислота
- Д. желеваные продукты

Задание №7. Соотнеси количество желатина на 1 кг желеваных блюд.

1. Желе	А. 30
2. Мусс	Б. 27
3. Самбук	В. 15
4. Крем	Г. 20

Задание №8. Соотнеси названия желеваных веществ с изображением

1. крахмал	А. 
2. желатин	Б. 
3. агароид	В. 

	
4. агар	Г. 
5. пектин	Д. 

Задание №9. Восстанови технологическую последовательность подготовки свежих фруктов и ягод для приготовления салатов.

1. Фрукты и ягоды перебирают
2. Удаляют остатки стебельков и плодоножек
3. Промывают холодной водой, оставляя их в воде на 2-3 минуты
4. Перемешивают
5. Ополаскивают холодной кипячёной водой
6. Укладывают в дуршлаг или сито
7. Дают стечь воде

Задание №10. Восстанови последовательность приготовления пудинга с консервированными плодами.

1. Прижигают несколько раз раскалённой поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара.
2. Отпускают в этой же посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами
3. Готовую массу раскладывают на порционные сковороды, смазанные маслом, в несколько слоёв, перекладывая её молочными пенками.
4. Поверхность каши разравнивают, посыпают сахаром.
5. Пудинг запекают в жарочном шкафу 5-7 минут.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. Для чего яблоки для блюда «Яблоки с рисом» варят в подкисленной лимонной кислотой воде?

Задание №2. Какая крупа используется для приготовления каши гурьевской?

Задание №3. Как влияет большое количества кофеина на организм человека?

Задание №4. Назови температуру фритюра для жаренья яблок в кляре.

Задание №5. Какой натуральный кофе поступает на п.о.п.?

Задание №6 Как называется легкий и воздушный десерт, основу которого составляют яйца. Причем белки взбиваются отдельно, именно они и придают воздушность этому десерту.

Задание №7. Каким ингредиентом самбук отличается от мусса?

Задание №8. Как называется приём кулинарной обработки, когда блюдо поливают алкоголем и поджигают, отчего у блюда появляются неповторимые аромат и вкус, оно покрывается хрустящей корочкой?

Задание №9 Вставьте пропущенные слова(ответы прописать через запятую).

Какао и шоколад являются продуктами _____ пищевой ценности, благодаря содержанию в них большого количества _____. Кроме того, в них содержатся вещества, действующие _____ на нервную систему и сердечную деятельность.

Задание №10 Вставьте пропущенное слово

Для приготовления _____ необходим специальный горшочек из меди, керамики, чугуна или нержавеющей стали, с ручкой. Его устанавливают на ножках, достаточно высоких, чтобы под ним поместилась свеча или горелка.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Таблица 3

Шкалы оценивания		Критерии оценивания
пятибалльная	зачет	
«Отлично» - 5 баллов		<p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; – умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла		<p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	<p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; – умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	<p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; – неумения делать выводы по излагаемому материалу.

Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 4.4	Задания закрытого типа	
	№ 1	БВ
	№ 2	В
	№ 3	Б
	№ 4	А
	№ 5	АВ
	№ 6	БВ
	№ 7	А – 1,3,5,6,7,9; Б – 2,4,8,10
	№ 8	1 - А; 2 - Б; 3 – В;
	№ 9	465231
	№ 10	53761842
	Задания открытого типа	
	№ 1	лимонную кислоту
	№ 2	холодной кипяченной водой
	№ 3	овощном и мясном
	№ 4	последовательно, учитывая продолжительность варки;
	№ 5	200 г, t~ 15 °С
	№ 6	ванилином
	№ 7	теплой
	№ 8	варили в окисляющейся посуде
	№ 1	холодного цеха
	№ 2	12, уплотняется, размягчается
ПК 4.5	Задания закрытого типа	
	№ 1	БВ
	№ 2	АВ
	№ 3	Г
	№ 4	АБВ
	№ 5	АБВ
	№ 6	АБВ
	№ 7	1 – В, 2 – А, 3 - Б
№ 8	1 - Б, 2 – В,Е; 3 – А,Д	

	№ 9	46173825
	№ 10	35762108149
	Задания открытого типа	
	№ 1	Вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается, а цвет изменяется.
	№ 2	крем
	№ 3	тонизирующими
	№ 4	поглощают посторонние запахи, теряют аромат
	№ 5	измельчают
	№ 6	непосредственно перед варкой
	№ 7	6-8 раз
	№ 8	приобретает неприятный запах
	№ 9	не ниже 75, не выше 14, не ниже 7
	№ 10	по мере спроса, кипения, нагрева, разогрева
ПК 4.6	Задания закрытого типа	
	№ 1	А
	№ 2	Б
	№ 3	В
	№ 4	В
	№ 5	А,Б,Д,Е
	№ 6	А,Б,В,Г,
	№ 7	1 – В, 2 – Г, 3 – А, 4 - Б
	№ 8	1 – Б, 2 – В, 3 – Г, 4 – Д, 5 - А
	№ 9	4316275
	№ 10	34152
	Задания открытого типа	
	№1	сохранить форму
	№2	манная
	№3	вредное воздействие на организм человека
	№4	160 градусов Цельсия
	№ 5	обжаренный в зернах и молотый
	№ 6	суфле
	№ 7	яичным белком
	№ 8	фламбирование
№ 9	высокой, жира, возбуждающе	
№ 10	фондю	

Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

Критерии оценки заданий на сопоставление

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.