

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 19:43:04
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП 02.01. Учебная практика

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования.

Разработчик  к.т.н., доц. Ибрагимова Л.Р.

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПОП и Т
« » 20 г., протокол №

Зав. кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

Зав. выпускающей кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

г. Махачкала 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
2. Результаты освоения учебной практики, подлежащие проверке	3
3. Оценка освоения учебной практики....	7
3.1. Контроль и оценка освоения учебной практики по темам (разделам).....	7
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций	8
5. Критерии оценки.....	15

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Целью разработки фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочей программой учебной практики предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Формой аттестации по учебной практике является **зачет с оценкой**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной практике УП 02.01 осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний и практического опыта, а также динамика формирования профессиональных компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать:	
31 виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 2.1
32 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников, классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; общие требования к качеству сырья и продуктов; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации	
33 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику	

<p>столовой посуды, приборов, стекла</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У1 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов</p>	
<p>У2 организовывать подготовку рабочих мест, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p>	
<p>У3 оценивать эффективность использования оборудования; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 организации и проведении подготовки рабочих мест,</p>	
<p>П2 подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p>П3 подготовки к работе и безопасной эксплуатации инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>34 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 2.2</p>
<p>35 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий, приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p>	
<p>36 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У4 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать</p>	

<p>меню; подавать блюда разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд; заменять использованную посуду и приборы, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p>	
<p>У5 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых; складывать салфетки разными способами</p>	
<p>У6 соблюдать правила сочетаемости, основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П4 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями</p>	
<p>П5 оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	
<p>П6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З7 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 2.3</p>
<p>З8 характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У7 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы</p>	
<p>У8 основы требований к безопасности; выполнять подготовку залов и обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П7 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий</p>	

<p>потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями,</p>	
<p>П8 оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З9 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 2.4</p>
<p>З10 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У9 встречать, приветствовать, подавать блюда разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд; заменять использованную посуду и приборы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>	
<p>У10 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П9 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	
<p>П10 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>	

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной практики по темам (разделам)

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

Таблица 3

Элемент учебной практики	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1. Методы организации, и подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Планировка помещений.	Устный опрос Тестирование. Самостоятельная работа	ПК 2.1. 31-33, У1-У3, П1-П3	зачетная работа	ПК 2.1. 31-33, У1-У3, П1-П3
Тема 1.2. Ассортимент, технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. Особенности приготовления бульонов, методы осветления.	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.2. 34-36, У4-У6, П4-П6	зачетная работа	ПК 2.2. 34-36, У4-У6, П4-П6
Тема 1.3. Ассортимент, технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих соусов с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.3. 37-38, У7-У8, П7-П8	зачетная работа	ПК 2.3. 37-38, У7-У8, П7-П8
Тема 1.4. Ассортимент, технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.4. 39-310, У9-У10, П9-П10	зачетная работа	ПК 2.4. 39-310, У9-У10, П9-П10

Тема 1.5. Ассортимент, технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.4. З9-З10, У9-У10, П9-П10	зачетная работа	ПК 2.4. З9-З10, У9-У10, П9-П10
Тема 1.6. Ассортимент, технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.4. З9-З10, У9-У10, П9-П10	зачетная работа	ПК 2.4. З9-З10, У9-У10, П9-П10

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 2.1.

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Что такое рабочее место?

А - часть производственной площади, где человек выполняет свои функции с использованием для этого необходимых ему инструментов.

Б - часто повышенная влажность и температура в рабочей зоне

В - полный комплекс технологических, санитарно-технических, организационных мероприятий для приведения микроклимата помещения в норму.

Задание № 2. Что такое нормируемые потери?

А - потери, произошедшие по вине работника (бой, лом, порча продуктов)

Б - потери, возникшие вследствие воровства

В - потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив).

Задание № 3. Назовите температуру подачи первых блюд

А - 70...75 °С

Б - 60...65 °С

В - 85...95 °С

Задание № 4. Сколько сменных исполнительных механизмов входит в комплект универсального привода УКМ-01?

А - три

Б - пять

В - два

Задание № 5. Требованиям какого документа должны соответствовать горячие блюда?

А – конспект лекций

Б – сайт интернета

В – технологическая карта

Г – учебник по технологии продукции

Задание № 6. Назовите документ, являющийся производственной программой горячего цеха:

А – наряд-заказ

Б – меню

В – акт на разделку мяса

Г – план-меню

Задание № 7. Установите соответствие между видом супа и группой супов

А - Супы заправочные	1. суп-пюре из бобовых
Б - Супы прозрачные	2.бульон с яйцом
В - Супы холодные	3.рассольник
Г – Супы-пюре	4.окрошка

Задание № 8. Установите соответствие между видом супа и его характеристикой

А) Суп-пюре	1) в состав приготовления обязательно входит свекла
Б) Щи	2) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья.
В) Рассольник	3) является старинным русским национальным блюдом
Г) Солянка	4) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.
Д) Борщ	5) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика.
Е) Прозрачные супы	6) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, садовой капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.

Задание № 9. Какой алгоритм (последовательность) приготовления мясо - костного бульона правильный:

А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

Задание № 10. В какой последовательности необходимо собирать мясорубку:

А.Произвести пробный запуск

Б.Установить на место рабочую камеру мясорубки

В.Поместить мясо в трубу мясорубки

Г.При помощи фиксатора закрепить ее в надежном положении

Д. Вставить шнек, нож и решетку, закрутите гайку мясорубки

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Что учитывается при организации рабочего места?

Задание № 2.Как располагают рабочие места в цехе?

Задание № 3. Какая температура воздуха в горячем цехе должна быть по требованиям научной организации труда?

Задание № 4. Каково назначение горячего цеха?

Задание № 5. Каким оборудованием оснащают рабочее место?

Задание № 6.Что необходимо выполнить после окончания работы?

Задание № 7. Какими могут быть рабочие места по расположению оборудования?

Задание № 8. Каковы основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции?

Задание № 9. Дополните предложение. Основой красных соусов является...

Задание № 10. Дополните предложение. Бракераж кулинарной продукции на предприятиях

общественного питания проводят по показателям ...

Формируемая компетенция: ПК 2.2.

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Бульон – это:

- А. Отвар, получаемый в результате варки в воде овощей или грибов;
- Б. Отвар, получаемый в результате варки в воде костей и мясопродуктов, костей и субпродуктов домашней птицы, рыбы и её пищевых отходов, овощей или грибов;
- В. Отвар, получаемый в результате варки в воде мяса;
- Г. Отвар, получаемый в результате варки в воде мясопродуктов и морепродуктов

Задание № 2. При приготовлении бульонов добавляют соль:

- А - вообще не солят;
- Б - в начале варки;
- В - в конце варки.

Задание № 3. Температура подачи горячих супов -

- А - 50-60°C ;
- Б - 60-65°C;
- В - не ниже 75°C.

Задание № 4. Мясные продукты кладут в тарелку при отпуске супа

- А - охлажденные;
- Б - комнатной температуры;
- В - прогретые в подсоленном бульоне.

Задание № 5. При какой температуре отпускают холодные супы?

- А - 8...10°C;
- Б - 10...14°C;
- В - 15...20°C.

Задание № 6. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

- А - протирают;
- Б - сильно разваривают;
- В - припускают мелко нарезанными.

Задание № 7. Установите соответствие между видом бульона и временем его варки:

Вид бульона	Время варки
А. Овощной бульон	1. 2,0 – 4,0 часа
Б. Рыбный бульон	2. 1,0 – 1,5 часа
В. Бульон из птицы	3. 1,5 – 2,0 часа
Г. Мясной бульон	4. 30 – 40 мин.
Д. Мясо-костный бульон	5. от 4 часов и более
Е. Костный бульон	6. 0,5 – 1,0 часа

Задание № 8. Установите соответствие между видом супа и способом подачи:

Вид супа	Способ подачи
А. «Борщок»	1. Горшочек
Б. Суп-поти	2. Порционная миска
В. Сладкий суп	3. Бульонная чашка
Г. Суп-пюре	4. Глубокая десертная тарелка

Задание № 9. Установите правильную последовательность операций по приготовлению биск-супа из креветок:

- А. Добавить специи
- Б. Процедить бульон
- В. Очистить креветки
- Г. Приготовление бульона
- Д. Обжарить панцири, головы, овощи на сливочном масле
- Е. Тушить до готовности
- Ж. Все измельчить в блендере
- З. Заправить сливками

Задание № 10. Установите правильную последовательность операций при приготовлении мяско-костного бульона:

- А. Снимают пену
- Б. Мясо с костями заливают холодной водой
- В. Доводят содержимое котла до кипения
- Г. Варят при слабом кипении при закрытой крышке
- Д. Мясо и кости ополаскивают чистой водой
- Е. Вводят коренья, лук, специи

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Что входит в ассортимент горячей кулинарной продукции?

Задание № 2. Зависит ли ассортимента горячей кулинарной продукции от типа предприятия, специализации и вида приема пищи?

Задание № 3. Какие международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе, вы можете назвать?

Задание № 4. Назовите способы термической обработки пищевых продуктов

Задание № 5. Что используют в качестве жидкой основы супов?

Задание № 6. В чем заключается особенность приготовления заправочных супов?

Задание № 7. В чем заключается особенность приготовления супов-пюре

Задание № 8. Какое оборудование необходимо для организации рабочего в горячем цеху?

Задание № 9. Дополните предложение. К основным принципам приготовления горячей кулинарной продукции относятся ...

Задание № 10. Дополните предложение: супы классифицируют ...

Формируемая компетенция: ПК 2.3.

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Укажите к какому блюду подают соус польский?

- А) жареной рыбе;
- Б) отварной рыбе;
- В) запеченным овощам;
- Г) тефтелям

Задание № 2. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

- А) кубиками;
- Б) дольками;
- В) соломкой;
- Г) кружочками.

Задание № 3. К какой группе соусов относится соус майонез?

- А) на сливочном масле;
- Б) на муке;

- В) на уксусе;
- Г) на растительном масле

Задание № 4. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

- А) 65-70° С;
- Б) 75-80° С;
- В) 80-82° С;
- Г) 40-45°С.

Задание № 5. Производным какого соуса является соус томатный?

- А) белого;
- Б) красного;
- В) молочного;
- Г) лукового.

Задание № 6. Каким бульоном разводят жирную мучную пассеровку?

- А) холодным;
- Б) горячим;
- В) прозрачным

Задание № 7. Соотнесите понятия:

Группы соусов	Назначение соуса
А. Жидкие соусы	1. для заправки овощных блюд, запекания овощей, мяса, рыбы
Б. Соусы средней густоты	2. добавляют в некоторые блюда для связывания и используют для фаршировки котлет из птицы, мяса
В. Густые соусы	3. ими поливают готовые блюда из круп, овощей, в них тушат

Задание № 8. Соотнесите понятия:

Дефекты соусов	Причины возникновения дефектов
А. Запах и вкус подгорелой муки	1. слабый бульон
Б. Водянистый вкус и слабый запах мяса	2. мучную пассировку развели горячим бульоном
В. Запах и вкус сырого томата	3 муку перепассировали
Г. Наличие комков заварившейся муки	4. томат плохо спассеровали

Задание № 9. Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

- А) пассированные белы коренья и лук репчатый;
- Б) горячий мясной бульон;
- В) соль, лимонная кислота;
- Г) горячая белая мучная пассировка разведенная бульоном;
- Д) варка 30 минут
- Е) доведение до кипения;
- К) заправка сливочным маслом;
- Л) процеживание

Задание № 10. Укажите последовательность приготовления соуса «Тартар»:

- А) Зелень нужно вымыть, высушить и мелко нарезать. Вместо укропа можно использовать петрушку — вкус от этого будет немного меняться. А можно использовать и оба вида зелени.
- Б) Перед употреблением дать настояться несколько минут.
- В) Добавить майонез и всё перемешать. Солить не нужно, так как огурчики дают достаточное количество соли.
- Г) Огурцы достать из рассола и нарезать мелкими кубиками или можно натереть на крупной терке.
- Д) Чеснок очистить и подавить в чесночнице.

Перечень заданий открытого типа

- Задание № 1.** Какие показатели продуктов изменяются при термической обработке?
- Задание № 2.** Назовите способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции
- Задание № 3.** На основе каких принципов осуществляется выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции?
- Задание № 4.** С помощью чего проводится органолептическая оценка качества кулинарной продукции?
- Задание № 5.** На какие группы делятся горячие соусы сложного приготовления?
- Задание № 6.** Как классифицируются соусы по консистенции?
- Задание № 7.** Какова температура подачи горячих соусов?
- Задание № 8.** На какой основе готовят преимущественно азиатские соусы?
- Задание № 9.** Дополните предложение: в состав соусов «Цезарь», «Тартар», «Blue cheese» входит ...
- Задание 10.** Дополните предложение. При приготовлении красного и коричневого соусов...

Формируемая компетенция: ПК 2.4.

Перечень заданий закрытого типа

- Задание № 1.** К сложным формам нарезки относятся
- А) соломка, брусочки
Б) бочонки, чесночки, спирали
В) орешки, кубики, шарики, дольки
- Задание № 2.** Для фарширования используют
- А) кабачки, перец, баклажаны, помидоры
Б) капусту, морковь, баклажаны, картофель
В) кабачки, капуста, свекла, помидоры
- Задание № 3.** Жаренье во фритюре - это
- а) жаренье продукта с небольшим количеством жидкости в жарочном шкафу при $t=150-270^{\circ}\text{C}$
б) жаренье в большом количестве жира при $t=160-180^{\circ}\text{C}$
в) жаренье без жира
- Задание № 4.** Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?
- А) картофельная масса слишком влажная;
Б) картофельная масса плотная;
В) не сделали проколы
- Задание № 5.** Какие овощи перед фаршированием бланшируют?
- А) картофель, помидоры, огурцы.
Б) перец, кабачки, огурцы;
В) перец, кабачки, капуста для голубцов
- Задание № 6.** При варке бобовые увеличиваются в массе:
- А) более чем в 2 раза
б) в 5 раз
В) не увеличиваются
- Задание № 7.** Установите соответствие:

Блюдо	Требования к качеству
А. Морковь, припущенная в молочном соусе	1.Клубни однородные по величине; целые, хорошо очищены; не допускается потемнений; без глазков; в меру посоленные.
Б. Рагу овощное	2.Кубики правильной формы и одинакового размера. Не допускается запаха подгорелого молока, консистенция мягкая.
В. Картофель отварной	3.Овощи, нарезанные одинаковой формы; консистенция мягкая, сочная. Не допускается запах пригорелых и пареных овощей.
Г. Запеканка картофельная	4.Поверхность ровная, без трещин; консистенция нежная, не тягучая;

Д. Котлеты морковные	подгорелых мест. 5.Однородная румяная корочка; консистенция нежная, без кусочков овощей. Легкие вкрапления творога
----------------------	---

Задание № 8.Соотнесите понятия:

А) калибровка поверхности	1.Нанесение продольных насечек на поверхности
Б) сортировка	3.разделение сырья по качеству
В) карбование	2.разделение сырья по размерам

Задание № 9.Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:

- А) формовка вареников;
- Б) приготовление теста;
- В) варка;
- Г) подготовка фарша.

Задание № 10. Установите последовательность операций по подготовке белокочанной капусты для фарширования:

1. Охлаждение
2. Удаление кочерыжки
3. Очистка от верхних листьев
4. Мытье
5. Выдержка в подсоленной воде 15-20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формование голубцов

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Какие виды горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий вы можете назвать?

Задание № 2.Какова особенность способа подачи пищи по типу «шведский стол»?

Задание № 3. В чем состоит пищевая ценность и калорийность овощей?

Задание № 4. Какие операции входят в подготовку грибов?

Задание № 5.В чем заключается пищевая ценность кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий?

Задание № 6. Как подготавливают бобовые перед приготовлением блюд?

Задание № 7.Что представляет собой паста фетучини?

Задание № 8.Что в меню располагается в третью очередь?

Задание № 9. Дополните ответ: виды и формы обслуживания в предприятиях общественного питания...

Задание № 10. Дополните ответ: в горячем цехе используется оборудование...

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5.1. Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации

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

Шкалы оценивания		Критерии оценивания
пятибалльная	зачет	
«Отлично» - 5 баллов		Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: 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		Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: 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	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: 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	Ставится в случае: 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 2.1.	Задания закрытого типа	
	№ 1	А
	№ 2	В
	№ 3	А
	№ 4	Б
	№ 5	В
	№ 6	Г
	№ 7	А-3, Б-2, В-4, Г-1
	№ 8	А-4, Б-6, В-2, Г-3, Д-1, Е-5
	№ 9	Б
	№ 10	Б Г Д А В
	Задания открытого типа	
	№ 1	достаточная площадь в зоне рабочего места
	№ 2	по ходу технологического процесса
	№ 3	32°С
	№ 4	тепловая обработка продуктов, приготовление горячих блюд
	№ 5	тепловым, холодильным и механическим
	№ 6	тщательно промывать и протирать все машины
	№ 7	специализированными и универсальными
	№ 8	безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность
№ 9	коричневый бульон и красная пассировка	
№ 10	по органолептическим показателям	
ПК 2.2	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	А
	№ 3	В
	№ 4	В
	№ 5	Б
	№ 6	А
	№ 7	А-6, Б-4, В-2, Г-3, Д-1, Е-5
	№ 8	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 9	Г Б В Д Ж А ЕЗ
	№ 10	Д Б В Г А Е
	Задания открытого типа	
	№ 1	супы, соусы, блюда и гарниры
	№ 2	тип предприятия определяет его ассортимент
№ 3	сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие	

	№ 4	в жидкости, паровоздушной смеси, в поле токов СВЧ, ИК облучением
	№ 5	бульоны, отвары, молоко, квас, соки
	№ 6	они содержат пассированные лук, корни
	№ 7	готовят белый бульон, пюре из продукта, заправляют шлемом
	№ 8	электромеханическое; тепловое; холодильное
	№ 9	безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость
	№ 10	заправочные, прозрачные, супы-пюре, холодные
ПК 2.3.	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	В
	№ 3	Г
	№ 4	В
	№ 5	А
	№ 6	Б
	№ 7	А-3, Б-1, В-2
	№ 8	А-3, Б-1, В-4, Г-2
	№ 9	Б А Е Г Д В Л К
	№ 10	А Г Д В Б
	Задания открытого типа	
	№ 1	масса, объем, консистенция, цвета, вкус и аромат.
	№ 2	применение современного оборудования и методов приготовления пищи
	№ 3	на основе принципов ХАССП и требований СанПиН
	№ 4	с помощью органов чувств человека
	№ 5	красные, белые и их производные
	№ 6	жидкие, средней густоты и густые
	№ 7	75-80° С
	№ 8	на соевом соусе
№ 9	майонез	
№ 10	кости обжаривают в жарочных шкафах и на них варят бульон	
ПК 2.4.	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	А
	№ 3	Б
	№ 4	В
	№ 5	В
	№ 6	А
	№ 7	А-2, Б-3, В-1, Г-4, Д-5
	№ 8	А-2, Б-3, В-1
	№ 9	Б Г А В
	№ 10	4 3 2 7 5 6 1 8
	Задания открытого типа	
	№ 1	отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные
	№ 2	еда разбирается по тарелкам самими гостями
	№ 3	богаты углеводами, витаминами, минеральными элементами
	№ 4	сортировка, очистка, промывание и нарезка
	№ 5	в содержании углеводов, белков, витаминов группы В
	№ 6	подвергают переборке, промыванию, замачиванию
	№ 7	яичная лентообразная паста
	№ 8	вторые блюда из рыбы
№ 9	официантом, барменом, буфетчиком и самообслуживание	
№ 10	тепловое секционное	

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.