

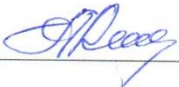
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 19:42:28
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4055e0173b09916

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «ОПЦ 12. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни»

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 ТШПОПит
« 20 » 09 20 22 г., протокол № 1

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	3
3. Оценка освоения учебной дисциплины	8
3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).....	8
3.2. Перечень заданий для текущего контроля.....	10
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций	15
5. Критерии оценки.....	22

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее СРС), 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 дисциплины «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Формой аттестации по учебной дисциплине является **зачет**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний, умений, практического опыта, а также динамика формирования компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать: З1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК 2.8.
Уметь: У1 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет.	

<p>У2 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных том числе авторских, брендовых, региональных; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1в области разработки ассортимента горячей кулинарной продукции 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>	
<p>Знать:</p>	
<p>З2 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основные понятия и термины микробиологии; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; суточную норму потребности человека в питательных веществах; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; основные процессы обмена веществ в организме; классификацию микроорганизмов; суточный расход энергии; информационное обеспечение услуг общественного питания; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p>	
<p>З3 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p>ПК 3.7.</p>

<p>34рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У3 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>У4использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; осуществлять поиск необходимой информации; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; подготавливать посуду, приборы, стекло; рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П2в области разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З5 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные математические методы решения прикладных задач; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основные понятия и термины микробиологии; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; суточную норму потребности человека в питательных веществах; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; основные процессы обмена веществ в</p>	<p>ПК 4.6.</p>

организме; классификацию микроорганизмов; суточный расход энергии; информационное обеспечение услуг общественного питания; состав.

36 физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции.

37 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; состав, актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.

Уметь:

У5 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; 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; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;

У6 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.

У7 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; осуществлять поиск необходимой информации; подготавливать посуду, приборы, стекло; рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>ПЗ области 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>	
<p>Знать:</p>	<p>ПК 5.6.</p>
<p>38 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и термины микробиологии; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; способы замены использованной посуды и приборов; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; классификацию микроорганизмов; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.</p>	
<p>39 суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток.</p>	
<p>310 современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты; сервировку столов, современные направления сервировки; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У8 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; подавать</p>	

<p>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; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса</p>
<p>У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; рассчитывать энергетическую ценность блюд.</p>
<p>Иметь практический опыт в:</p>
<p>П4 области разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	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 технологического процесса приготовления блюд национальной кухни				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции национальной кухни. Исторические этапы развития кухни.	Письменная работа Практическая работа №1 Тестирование. Устный опрос Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации национальных кулинарных и кондитерских изделий. Методы кулинарной обработки, оборудование, инструмент, инвентарь, посуда используемые в национальных кухнях	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №2 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4

Тема 1.3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №3 Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления блюд зарубежной кухни				
Тема 2.1. Схема размещения оборудования, инвентаря, инструментов при приготовлении национальных кулинарных изделий. Содержание, санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №3 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению национальных кулинарных изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению национальных кондитерских изделий	Письменная работа Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Тема 2.3. Виды, классификация и ассортимент продуктов для приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий зарубежной кухни	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 5 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Тема 2.4. Особенности кухни Англии, Шотландии, Ирландии. Характеристика используемого сырья, продуктов, пряностей, методов кулинарной обработки. Организация рабочего места при выполнении работ по приготовлению национальных кулинарных изделий	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №6 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Тема 2.5. Изучение особенностей европейской кухни. Характеристика, классификации, ассортимент продуктов, пряностей и кондитерского сырья, используемых в европейской кухне.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 7 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Тема 2.6. Изучение особенностей французской кухни Характеристика, классификации, ассортимент продуктов, пряностей и кондитерского сырья, используемых в французской кухне.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 8 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Тема 2.7. Изучение особенностей арабской кухни Характеристика, классификация, ассортимент продуктов и кондитерского сырья, используемых в арабской кухне.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №9 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Тема 2.8. Изучение особеннос-	Письменная работа	ПК 2.8; ПК 3.7;		ПК 2.8; ПК

тей турецкой кухни Характеристика, классификация и ассортимент продуктов и кондитерского сырья, используемых в турецкой кухне.	Устный опрос Практическая работа № 10 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Тема 2.9. Характеристика, классификация, ассортимент продуктов и кондитерского сырья, используемых в кавказской кухне.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №11 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Тема 2.10. Характеристика, классификация, ассортимент продуктов и кондитерского сырья, используемых в узбекской кухне	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №12 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Тема 2.11. Характеристика, классификация и ассортимент продуктов и кондитерского сырья, используемых в азиатской кухне	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №13 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Тема 2.12. Характеристика, классификация, ассортимент продуктов и кондитерского сырья, используемых в американской кухне.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №14 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Тема 2.13. Характеристика, классификация, ассортимент продуктов и кондитерского сырья, используемых в африканской кухне.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №15 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4
Тема 2.14. Характеристика, классификация, ассортимент продуктов и кондитерского сырья, используемых в австралийской кухне	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4	зачетная работа	ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6 31-310, У1-У9, П1-П4

3.2.Перечень заданий для текущего контроля

Формируемая компетенция: ПК 2.8

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. В какой кухне используют кошерное питание?

- А)Арабская
- Б) Еврейская
- В) Индийская
- Г) Турецкая

Задание № 2. В каком виде используют рыбу и нерыбные продукты моря в японской кулинарии?

- А)Свежемороженном
- Б)Отварном
- В)Свежевыловленном
- Г) Вяленом

Задание № 3. Установите соответствие технологии приготовления мяса его названию по французской терминологии:

Наименование вида мяса	Наименование термина
А. Мясо сырое едва поджаренное с краев	1.Saignante
Б. Мясо слабoproжаренное	2.A point
В. Мясо средне сырое, с кровью	3.Legerement saignante
Г. Мясо среднепрожаренное, выделяется розоватый мясной сок	4.Bleu
Д. Мясо, прожаренное до полной готовности	5.Bien cuit

Задание № 4. Установите соответствие:

Тепловой способ обработки	Наименование
А -использование мясного сока после жарки изделий в качестве соуса.	1.Фламбирование
Б-жарка мяса на предварительно нагретых и смазанных жиром прутьях над сильным источником тепла (уголь, газ или дрова).	3.Барбекю
В -представляет собой поджигание кулинарного изделия, в состав рецептуры которого входит алкогольный компонент, например - коньяк	3.Деглазирование

Задание № 5. Установите правильную последовательность операций при приготовлении соуса «Голландский»:

- А. Смешать желтки со сливочным маслом
- Б. Сливочное масло растопить
- В. Желтки яиц растереть с лимонным соком
- Г. Смесь растереть до однородной консистенции
- Д. Прогреваем желтки на водяной бане до загустения
- Е. Вбиваем постепенно в смесь растопленное сливочное масло

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Какой вид инструктажа на рабочем месте должны проходить все вновь поступающие работники предприятия питания?

Задание № 2. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

Задание № 3. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

Задание № 4. Дополните ответ. Смесь сырых яиц с молоком или водой называют...

Задание № 5. Дополните ответ. При замене одних продуктов на другие необходимо учитывать...

Формируемая компетенция: ПК 3.7

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Из холодных блюд и закусок болгары предпочитают:

- А) бутерброды
- Б) гастрономические продукты
- В) овощные салаты
- Г) салаты с мясопродуктами

Задание № 2. Какое из этих блюд традиционно подают ранним утром несоленым. Отдельно подают соль, чеснок, рубленную зелень.

- А. Хаш
- Б. Кюфта-бозбаш
- В. Лагман
- Г. Шурпа

Задание № 3. Установите соответствие между названием технологии видом обработки

Характеристика технологии	Наименование технологии
А-приготовление без воздуха, т.е. под вакуумом.	1.Технология SousVide
Б-искусство в украшении блюд.	2.Карвинг
В-это резная работа, орнамент по овощам и фруктам, составление из них украшений для сервировки столов при обслуживаниях, банкетах на предприятии общественного питания.	3.Арт – визаж
Г-резкую остановку процесса приготовления и предотвращает размножения бактерий в аппаратах скоростного охлаждения (шокфризерах).	4.Шоковое охлаждение:

Задание № 4. Установите соответствие:

Тепловой способ обработки	Наименование
А-продукт изначально обжаривают, не допуская образования румяной корочки, или вообще продукты не обжаривают, а закладывают в холодную воду и доводят до кипения, затем продукт промывают холодной водой и тушат в белом соусе.	1. Коричневое тушение
Б- продукт изначально обжаривают до румяной корочки, а затем припускают.	2.Тушение
В-комбинированный процесс, при котором в начале обжаривают продукты, а затем тушат.	3.Белое тушение

Задание № 5. Установите правильную последовательность действий повара перед началом работы с пищеварочным котлом:

- 1.Включите котел, установив ручку переключателя в требуемый режим работы.
2. Убедитесь в наличии и направленности ограждений;
3. Проверьте исправность другого оборудования
- 4.После загрузки продуктами крышку равномерно прижать накладными рычагами
5. Проверить легкость подъема клапана-турбинки, приподняв его за шайбу вверх и опустив
- 6.Убедитесь в наличии и исправности заземления,

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. Что используют для пассерования овощей, тушения капусты, свеклы?

Задание №2. Кто допускается к выполнению работ при приготовлении горячих блюд и напитков?

Задание №3. В какой посуде подают блюдо «чанахи»?

Задание №4. Дополните ответ. Быстрое жарение при высокой температуре осуществляется в посуде...

Задание №5. Дополните ответ. Марципан производится строго с соблюдением установленных мер:

Формируемая компетенция: ПК 4.6**Перечень заданий закрытого типа**

Задание № 1. Популярным горячим напитком в Болгарии является:

- А) кофе по-восточному
- Б) кофе с молоком
- В) чай
- Г) глинтвейн

Задание № 2. Выделите наименее характерную группу продуктов для французской кухни:

- А) овощи и корнеплоды

- Б) мясопродукты
- В) рыба и морепродукты
- Г) крупы и макаронные изделия
- Д) молочные продукты, включая сыры
- Е) яичные продукты

Задание № 3. Установите соответствие между названием технологии видом обработки

Характеристика технологии	Наименование технологии
А-процесс производства продукции прерывают на стадии 80%-ной ее готовности. А затем продукцию интенсивно охлаждают или замораживают.	1. кейтеринговые мероприятия
Б-смешивание стилей традиционных кулинарных предпочтений Запада и Востока.	2. КЭЧ (Кук энд Чилл)
В-производить полуфабрикаты и кулинарную продукцию для реализации выездных банкетов	3. Фудпейринг
Г-наука о сочетании различных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом, называется	4. Фьюжн кулинария

Задание № 4. Установите соответствие

Наименование группы	Наименование блюда
А -густое рагу из нескольких видов мяса	1. Лебкухен
Б -Пряники с добавлением кардамона, кориандра, имбиря и ванили.	2. Гуляш
В –Китайские закуски, пирожки	3. Вонтоны
Г –Разновидность пельменей	4. Дим-самы

Задание № 5. Установите правильную последовательность приготовления роллов:

1. Подготовить лист нории
2. Смешать рис с заправкой
3. Добавить огурцы, рыбу, авокадо
4. Положить рис на лист нории
5. Порезать трубочку продукта на отдельные роллы
6. Сворачиваем лист нории с начинкой
7. Сварить рис

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. В какой посуде подают блюдо «чахохбили»?

Задание № 2. Как называется простое блюдо, приготовленное из нута, тахини, чеснока и лимона?

Задание № 3. Что представляют собой ливанские вегетарианские «долма», фаршированные рисом, луком, помидорами и мятой?

Задание № 4. Дополните ответ. На авторские блюда должна быть составлена ...

Задание № 5. Дополните ответ. В горячем цеху для удобства организации приготовления горячих блюд секционное модулированное оборудование устанавливают ...

Формируемая компетенция: ПК 5.6

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Выберите режим питания, которого придерживаются итальянцы:

- А) легкий завтрак, плотный обед, плотный ужин
- Б) легкий завтрак, плотный обед, умеренный ужин
- В) плотный завтрак, умеренный обед, легкий ужин

Г) без завтрака, плотный обед, легкий ужин

Задание № 2. Укажите вторые блюда, которые не следует включать в меню болгарской делегации

- А) блюда из жареного мяса с овощным гарниром
- Б) блюда из котлетной массы
- В) крупяные блюда
- Г) рагу из баранины

Задание № 3. Установите соответствие между видом тепловой обработки и характеристикой параметров обработки

Вид тепловой обработки	Характеристика параметров обработки
А. Жарение на открытом огне	1. Продукт погружают полностью в жир, нагретый до 150-180°C, масса жира в 4 раза превосходит массу обжариваемых продуктов.
Б. Жарение во фритюре	2. Происходит в жарочном шкафу при 250-275°C до образования на поверхности продукта румяной корочки и температуры внутри продукта 80°C.
В. Брезирование	3. Над горящими углями происходит за счет тепловой энергии горящих углей при температуре 180-200°C.
Г. Запекание	4. Продукты припускают в жире с бульоном в сотейниках, затем обжаривают в жарочных шкафах.

Задание № 4. Соотнесите понятия

Вид тепловой обработки	Блюдо
А. Жарение	1. Пудинг
Б. Варка в жидкости	2. Сырники
В. Запекание	3. Ленивые вареники
Г. Варка на пару	4. Манты

Задание № 5. Установите правильную последовательность операций при приготовлении 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

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Мозги какого животного входят в одно из самых экзотичных блюд китайской кухни?

Задание № 2. Как называют арабский небольшой пирог из говяжьего фарша, лука и булгура?

Задание № 3. Как называются популярные немецкие колбаски из различных видов мяса — свинины, говядины, курицы, телятины?

Задание № 4. Дополните ответ. Блюда из рыбы готовятся быстрее, чем мясные, так как она содержит соединительной ткани всего ...

Задание № 5. Дополните ответ. Рыбий жир содержит в своем составе жирную кислоту ...

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 2.8

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Преобладающий способ приготовления вторых блюд из овощей в Болгарии:

- А) варка
- Б) жарка
- В) тушение
- Г) припускание

Задание № 2. Какие виды супов можно включить в меню для болгарской делегации:

- А) суп молочный
- Б) окрошка
- В) бульон куриный с яичным желтком
- Г) суп-пюре из овощей
- Д) рассольник

Задание № 3. Какой вид мяса не используется в арабской кулинарии?

- А) баранина
- Б) говядина
- В) свинина
- Г) оленина

Задание № 4. Какое блюдо из этого списка называют «армянской пиццей»?

- А. Фокачча
- Б. Кесадилья
- В. Лахмаджун
- Г. Матнакаш

Задание № 5. Чтобы сохранить питательные и вкусовые качества пищи, её подвергают минимальной термической обработке в этой стране:

- А) Япония
- Б) Индия
- В) Китай
- Г) Италия
- Д) Россия
- Е) Англия
- Ж) Турция
- З) Франция

Задание № 6. В какой кухне используют кошерное питание?

- А) Арабская
- Б) Еврейская
- В) Индийская
- Г) Британская

Задание № 7. Установите соответствие между видом тепловой обработки и названием блюда

вид тепловой обработки	блюдо
А. Тушение	1. Жульен
Б. Варка	2. Ризотто
В. Жарение	3. Рагу
Г. Запекание	4. Картофель-фри

Задание № 8. Соотнесите понятия:

Вид соуса	Назначение соуса
А. Масляные смеси	1. К жареным блюдам
Б. Красные соусы	2. Для оформления холодных блюд

В. Томатно-сметанный соус	3. Для блюд из макаронных изделий, лазаньи
Г. Соус «Бешамель»	4. К блюдам из мясного фарша

Задание № 9. Установите правильную последовательность операций при приготовлении соуса «Голландский»:

- А. Смешать желтки со сливочным маслом
- Б. Сливочное масло растопить
- В. Желтки яиц растереть с лимонным соком
- Г. Смесь растереть до однородной консистенции
- Д. Прогреваем желтки на водяной бане до загустения
- Е. Вбиваем постепенно в смесь растопленное сливочное масло

Задание № 10. Установите правильную последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:

- А. Брожение теста
- Б. Брожение опары
- В. Просеивание муки
- Г. Приготовление опары
- Д. Замешивание теста
- Е. Обминка
- Ж. Повторное брожение

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1 На какой основе готовят преимущественно азиатские соусы?

Задание № 2. Что необходимо учитывать при замене одних продуктов на другие?

Задание № 3. Каково назначение льезона при приготовлении блюд?

Задание № 4. При какой температуре подают вторые мясные блюда?

Задание № 5. Какой вид инструктажа на рабочем месте должны проходить все вновь поступающие работники предприятия питания?

Задание № 6. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

Задание № 7. Как классифицируются соусы по консистенции?

Задание № 8. Какой стиль обслуживания посетителей ресторанов наиболее распространен в настоящее время?

Задание № 9. Дополните ответ: Качество муки оценивается по содержанию в ней ...

Задание № 10. Дополните ответ. Рыбий жир содержит в своем составе жирную кислоту ...

Формируемая компетенция: ПК 3.7

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. К какой группе блюд относятся чахохбили?

- А) Мясные
- Б) Овощные
- В) Из птицы
- Г) Фруктовые

Задание № 2. Что из этого списка не относится к хачапури?

- А. Хачапури - ачма
- Б. Аджарское хачапури
- В. Имеретинское хачапури
- Г. Хачапури - кубдари

Задание № 3. Термин "пищевая ценность", используемый при оценке продовольственного сырья и продуктов, отражает:

- А. аминокислотный состав
- Б. химический состав и энергоценность
- В. содержание полиненасыщенных жирных кислот

Г. уровень содержания ксенобиотиков и биологических контаминантов

Д. органолептические свойства, химический состав и энергоценность

Задание № 4. Исключите компоненты, не входящие в рецептуру лукового супа по-парижски:

- А) лук репчатый
- Б) брынза
- В) бульон
- Г) гренки
- Д) яйца
- Е) сыр швейцарский

Задание № 5. Определите виды мясных продуктов, предпочтительно используемых для приготовления итальянских вторых блюд:

- А) рубленое мясо
- Б) говядина
- В) свинина жирная
- Г) свинина
- Д) субпродукты

Задание № 6. Тонкие лепешки из кукурузы в латиноамериканской кухне называется

- А) лаваш
- Б) тортильяс
- В) хачапури
- Г) чуду

Задание № 7. Составьте верное соответствие между названием приёма тепловой обработки рыбы и его технологией.

Вид тепловой обработки	Технология
А. Припускание	1) рыбу укладывают в посуду и заливают водой из расчета: на 1 кг рыбы 2 л воды
Б. Варка	2) рыбу укладывают в посуду и заливают водой из расчета: на 1 кг рыбы 1,5 стакана воды
В. Варка на пару	3) рыбу укладывают на решетку, под которой находится кипящая вода

Задание № 8. Составьте верное соответствие между названием приёма тепловой обработки рыбы и его технологией.

Вид тепловой обработки	Технология
А. Жарка во фритюре	1) рыбу укладывают на противень, заливают соусом и доводят до готовности в жарочном шкафу
Б. Жарка в небольшом количестве жира	2) рыбу панируют и жарят в большом количестве масла
В. Запекание	3) рыбу панируют в муке и жарят до образования корочки

Задание № 9. Установите правильную последовательность действий при приготовлении блюда «ризотто»:

1. Введите сыр
2. Снимите с огня и перемешивайте до готовности
3. Приготовьте бульон
4. Всыпьте рис при помешивании
5. Обжарьте лук и другие овощи
6. Добавьте бульон
7. Добавьте к луку вино
8. Введите грибы, морепродукты, сливочное масло

Задание № 10. Установите правильную последовательность действий при приготовлении блюда «суп луковый»:

1. Варка супа

- 2.Пассеровать лук
- 3.Приготовление бульона
- 4.Добавить к луку сахар, муку
- 5.Нарезать лук и измельчить чеснок
- 6.Приготовить бульон. Приготовить гренки
- 7.Залить смесь бульоном и варить до готовности
- 8.Заправить суп прованскими травами

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Какой вид жира наиболее характерен для итальянской кухни?

Задание № 2. Что является основой для болгарского супа “Таратор”

Задание № 3. Как называется итальянское блюдо из кукурузной муки?

Задание № 4. Что используют для создания эффекта «фламбе»?

Задание № 5. В какой кухне готовят блюдо хинкали?

Задание № 6. Какие листья используются для производства долмы?

Задание № 7. Какой продукт является основным в блюде «ризотто»?

Задание № 8. Какие места проведения контроля опасных факторов различают на предприятиях общественного питания?

Задание № 9. Дополните ответ. Азербайджанский гороховый суп с фрикадельками носит название...

Задание № 10. Дополните ответ. Блюдо грузинской кухни с курицей, орехами и специями носит название...

Формируемая компетенция: ПК 4.6

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Как называются популярные в Турции маленькие пончики из заварного теста, которые жарят во фритюре, а затем 10-15 минут выдерживают в сиропе. "ханым гёбейи"?

А. Губы красавицы

Б. Пупок госпожи

В. Глаза любимой

Г. Золотые руки

Задание № 2. Без какого замечательного овоща невозможно приготовить знаменитое турецкое блюдо «Имам баялды», в переводе "упавший в обморок имам"?

А. Капуста

Б. Баклажан

В. Кабачок

Г. Редис

Задание № 3. Что традиционно является основным десертом во Французской кухне?

А. Сыр

Б. Крем

В. Фрукты

Г. Сыр и фрукты

Задание № 4. Из чего готовится французский деликатес, благодаря которому французы получили одно из своих прозвищ?

А. Пауки

Б. Лягушки

В. Кузнечики

Г. Кролики

Задание № 5. Почему во Франции слабо развита индустрия фастфуда?

А. В фастфуде слишком мало сыра и слишком много соли.

Б. Обслуживание в заведениях фастфуда не соответствует ожиданиям французов.

В. Фастфуд не соответствует французской культуре приёма пищи и кулинарным традициям.

Г. Наоборот развита

Задание № 6. Как называется традиционный длинный французский батон: мягкий внутри, а снаружи хрустящая корочка?

- А. Кальвадос
- Б. Багет
- В. Шпалет
- Г. Чиабатта

Задание № 7. Составьте верное соответствие между приведенными терминами:

А. Базовый соус	1) Суп
Б. Турецкий десерт	2) Рокфор
В. Сорт сыра с плесенью	3) Бешамель
Г. Буайбес	4) Рахатлукум

Задание № 8. Составьте верное соответствие:

А. Китай	1) Лагман
Б. Япония	2) Сациви
В. Италия	3) Суши
Г. Франция	4) Димсам
Д. Грузия	5) пирог «Киш»
Е. Армения	6) Долма
Ж. Узбекистан	7) Паста

Задание № 9. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки рыбы при изготовлении котлетной массы:

- А. Перемешивание;
- Б. Добавление соли и специй;
- В. Нарезание филе рыбы на куски;
- Г. Формование;
- Д. Пропускание через мясорубку
- Е. Соединение с замоченным в молоке хлебом;
- Ж. Выбивание;
- И. Обжаривание
- Л. Панирование в сухарях

Задание 10. Расположите последовательно стадии обработки мясных туш:

- А. Деление на отруба;
- Б. Обсушивание;
- В. Мойка;
- Г. Дефростация
- Е. Обвалка;
- Ж. Жилровка
- И. Зачистка

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Какая страна является родиной макарон?

Задание № 2. В каких странах проводят чайные церемонии?

Задание № 3. Какое название носит знаменитая марокканская крупа?

Задание № 4. В чем разница между рагу и соте?

Задание № 5. Какая страна является родиной вареников?

Задание № 6. В какой посуде подают блюдо «чахохбили»?

Задание № 7. Как называется простое арабское блюдо, приготовленное из нута, тахини, чеснока и лимона?

Задание № 8. Что представляют собой ливанские вегетарианские «долма», фаршированные рисом, луком, помидорами и мятой?

Задание № 9. Дополните ответ. Пшеничная лепёшка, которую готовят из различных видов теста, иногда с начинкой внутри называют в Италии...

Задание № 10. Дополните ответ. Сытное печеное блюдо узбекской кухни с различными начинками –это ...

Формируемая компетенция: ПК 5.6

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Как называется французский сыр со слегка грибным вкусом, на корочке которого растёт пушистая белая плесень?

- А. Камамбер
- Б. Рокфор
- В. Ливаро
- Г. Пармезан

Задание № 2. Как называется традиционное блюдо прованской кухни из овощей, перца, баклажанов и кабачков, которое в чём-то напоминает венгерское лечо:

- А. Рататуй
- Б. Киш
- В. Ремуладе
- Г. Ризотто

Задание № 3. Какой традиционный французский суп по легенде впервые был приготовлен Людовиком XV в своём маленьком охотничьем домике из крайне ограниченного набора продуктов:

- А. Консоме
- Б. Суп с блинной стружкой
- В. Французский луковый суп
- Г. Рыбная уха

Задание № 4. Как называется французский десерт из жареных орехов с сахаром, который был очень популярен в России:

- А. Галантин
- Б. Грильяж
- В. Макаро
- Г. Ореховый

Задание № 5. Что обычно французы едят на завтрак?

- А. Яичницу с беконом
- Б. Бублик с чаем
- В. Круассаны
- Г. Каши

Задание № 6. Какой французский суп очень знаменит

- А. Лаубскаус
- Б. Окрошка на кефире
- В. Рыбный суп Буйабес
- Г. С фрикадельками

Задание № 7. Установите соответствие понятий по сырам:

Наименование сыра	Для каких блюд используется
А. Филадельфия	1. Для создания десертов
Б. Моцарелла	2. Для пиццы
В. Маскарпоне	3. Для пасты
Г. Тофу	4. Для овощных салатов
Д. Фетакса	5. Для вегетарианских блюд
Е. Пармезан	6. Для роллов

Задание № 8. Установите соответствие понятий по видам круп:

А. Полента	1. Дробленая пропаренная пшеница
Б. Киноа	2. Крупа из кукурузных зерен
В. Кускус	3. Семена растения из Южной Америки
Г. Булгур	4. Крупа из пшеницы

Задание № 9. Установите правильную последовательность действий при приготовлении соуса «Сациви»:

1. Добавить уксус и другие специи
2. Измельчить массу в блендере с добавлением воды
3. Смешать орехи с обжаренным луком
4. Обжарить лук, добавить кинзу
5. Измельчить орехи
6. Смешать чеснок с орехами

Задание № 10. Установите правильную последовательность действий при приготовлении блюда «Хачапури»:

1. Жарить хачапури на сковороде без масла
2. Натереть сыр и смешать его с яйцом
3. Приготовить тесто на кефире
4. Смазать маслом горячие хачапури
5. Разделить тесто на кусочки и раскатать их
6. Положить начинку и сформировать изделие конвертиком

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Как называется блюдо национальной арабской кухни, которое в основном готовится из баранины, йогурта и риса?

Задание № 2. Как называется немецкое блюдо, представляющее собой тонкий кусок мяса, чаще свинины, которое панируется и обжаривается на сковороде до золотистой корочки?

Задание № 3. Назовите яблочный пирог с добавлением корицы и изюма в тончайшем тесте?

Задание № 4. Как называются китайские пельмени - дальние родственники итальянских равиоли и украинских вареников?

Задание № 5. Какую кашу чаще всего употребляют на завтрак англичане?

Задание № 6. Какое традиционное мясное блюдо употребляют в Англии на Рождество?

Задание № 7. Какой вид сыра традиционно используют при приготовлении пиццы?

Задание № 8. Какой сыр идеально подходит для вегетарианцев, поскольку вместо животного белка в нем есть соя?

Задание № 9. Дополните ответ. Привычными нам столовыми приборами в Китае не пользуются потому что вилки и ножи в Поднебесной символизируют ...

Задание № 10. Дополните ответ. Национальным блюдом венгров и чехов является...

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.

Таблица 3

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 ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 2.8	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	В
	№ 3	А-4, Б-1, В-3, Г-2, Д-5
	№ 4	А-2, Б-3, В-1
	№ 5	БДВАГЕ
	Задания открытого типа	
	№ 1	Первичный
	№ 2	В кипящую воду
	№ 3	Денатурация
	№ 4	Льезоном
	№ 5	Их совместимость
	ПК 3.7	Задания закрытого типа
№ 1		В
№ 2		А
№ 3		А-1, Б-3, В-2, Г-4
№ 4		Б-1, А-3, В-2
№ 5		263451
Задания открытого типа		
№ 1		сотейники, коробины
№ 2		Прошедшие инструктаж по технике безопасности
№ 3		В глиняных горшочках
№ 4		В «WOK»
№ 5		Минимум 70% миндаля и 30% сахара
ПК 4.6		Задания закрытого типа
	№ 1	А
	№ 2	Г
	№ 3	А-2, Б-4, В-1, Г-3
	№ 4	Б-1, А-2, В-4, Г-3
	№ 5	7214365
	Задания открытого типа	
	№ 1	В глубокой тарелке
	№ 2	Хумус
	№ 3	Холодная закуска Варак Инаб
	№ 4	Технико-технологическую карту
	№ 5	Островным способом
	ПК 5.6	Задания закрытого типа
№ 1		А
№ 2		В

	№ 3	А-3, Б-1, В-4, Г-2
	№ 4	А-2, Б-3, В-1, Г-4
	№ 5	ГБВДАЕЖЗ
	Задания открытого типа	
	№ 1	Обезьяны
	№ 2	Киббех
	№ 3	Вурсты
	№ 4	3-4%
	№ 5	Омега-3

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 6

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 2.8	Задания закрытого типа	
	№ 1	В
	№ 2	Г
	№ 3	В
	№ 4	В
	№ 5	А
	№ 6	Б
	№ 7	А-3, Б-2, В-4, Г-1
	№ 8	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 9	БВАДГЕ
	№ 10	ВГБДАЕЖ
	Задания открытого типа	
	№ 1	На соевом соусе
	№ 2	Их совместимость по вкусу и аромату
	№ 3	Используется для панировки
	№ 4	60-65°C
	№ 5	Первичный инструктаж
	№ 6	В кипящую воду
	№ 7	Жидкие, средней густоты, густые
	№ 8	Американский
№ 9	Клейковины	
№ 10	Омега-3	
ПК 3.7	Задания закрытого типа	
	№ 1	В
	№ 2	А
	№ 3	Б
	№ 4	Б
	№ 5	Г
	№ 6	Б
	№ 7	А-2, Б-1, В-3
	№ 8	А-2, Б-3, В-1
	№ 9	35746812
	№ 10	63524718
	Задания открытого типа	
	№ 1	Оливковое масло
	№ 2	Йогурт
№ 3	Полента	

	№ 4	Коньяк
	№ 5	В грузинской кухне
	№ 6	Виноградные листья
	№ 7	Рис
	№ 8	Место выдержки блюд перед отпуском потребителю
	№ 9	Кюфта-бозбаш
	№ 10	Сациви
ПК 4.6		Задания закрытого типа
	№ 1	Б
	№ 2	Б
	№ 3	Г
	№ 4	Б
	№ 5	В
	№ 6	Б
	№ 7	А-3, Б-4, В-2, Г-1
	№ 8	А-4, Б-3, В-7, Г-5, Д-2, Е-6, Ж-1
	№ 9	ВДБЕАЖГЛИ
	№ 10	ГВБАИЕЖ
		Задания открытого типа
	№ 1	Южная Италия
	№ 2	Китай, Япония
	№ 3	Кускус
	№ 4	Для рагу овощи тушат, для соте-жарят
	№ 5	Украина
	№ 6	В глубокой тарелке
	№ 7	Хумус
	№ 8	Холодная закуска Варак Инаб
№ 9	Фокачча	
№ 10	Самса	
ПК 5.6		Задания закрытого типа
	№ 1	Б
	№ 2	А
	№ 3	В
	№ 4	Б
	№ 5	В
	№ 6	В
	№ 7	А-6, Б-2, В-1, Г-5, Д-4, Е-3
	№ 8	А-2, Б-3, В-4, Г-1
	№ 9	546132
	№ 10	325614
		Задания открытого типа
	№ 1	Мансаф
	№ 2	Шницель
	№ 3	Штрудель
	№ 4	Димсам
	№ 5	Овсяную
	№ 6	Запеченная индейка
	№ 7	Моцарелла
	№ 8	Тофу
№ 9	Войну	
№ 10	Гуляш	

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.