

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 19:43:05
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

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

Практика УП 04.01. Учебная практика

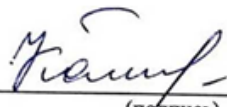
Специальность

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


(подпись)

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

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ППОПиТ
« 20 » 09 20 22 г., протокол № 1

Зав. кафедрой


(подпись)

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

Зав. выпускающей кафедрой


(подпись)

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

г. Махачкала 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.....	3
3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.1 Контроль и оценка освоения учебной практики по темам (разделам).....	6
4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	8
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	15

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы учебной практики 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

Программой учебной практики предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации горячих десертов 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 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 4.1
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
Уметь:	
У1 контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
У2 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	
Иметь практический опыт:	
П1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	

инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	
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 4.2.
33 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
34 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;	
35 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных десертов;	
36 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	
37 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	
Уметь:	
У3 рецептуры холодных десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
У4 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Иметь практический опыт:	
П2 разработки ассортимента холодных десертов 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	
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 4.3.
38 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих десертов, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
39 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
310 актуальные направления в приготовлении десертов;	
311 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих десертов;	
312 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	
313 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и	

правила подачи горячих десертов.	
Уметь:	
У8 рецептуры горячих десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
У9 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
У10 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
У11 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
У12 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
У13 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Иметь практический опыт:	
П3 разработки ассортимента горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
П4 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	
П5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.	

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 2.

Контроль и оценка освоения учебной практики по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	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	Практическая работа	ПК 4.1 31-32, У1- У2, П1	Зачетная работа	ПК 4.1 31-32, У1- У2, П1
Тема 1.2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	Практическая работа	ПК 4.1 31-32, У1- У2, П1	Зачетная работа	ПК 4.1 31-32, У1- У2, П1
Тема 1.3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Практическая работа	ПК 4.1 31-32, У1- У2, П1	Зачетная работа	ПК 4.1 31-32, У1- У2, П1
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.	Практическая работа	ПК 4.2 33- 37, У3-У7, П2	Зачетная работа	ПК 4.2 33- 37, У3-У7, П2

Тема 2.2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных 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.	Практическая работа	ПК 4.2 33- 37, У3-У7, П2	Зачетная работа	ПК 4.2 33- 37, У3-У7, 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.	Практическая работа	ПК 4.2 33- 37, У3-У7, П2	Зачетная работа	ПК 4.2 33- 37, У3-У7, 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.	Практическая работа	ПК 4.3 38- 313, У8-У13, П3-5	Зачетная работа	ПК 4.3 38- 313, У8-У13, П3-5
Тема 3.2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	Практическая работа	ПК 4.3 38- 313, У8-У13, П3-5	Зачетная работа	ПК 4.3 38- 313, У8-У13, П3-5
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.	Практическая работа	ПК 4.3 38- 313, У8-У13, П3-5	Зачетная работа	ПК 4.3 38- 313, У8-У13, П3-5

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 4.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. Выберите правильно, при работе с технологическим оборудованием допускаются лица:

- А.- сотрудники, прошедшие обучение по технике безопасности при работе с оборудованием.
- Б. – сотрудники моложе 18 лет
- В.- сотрудники, принятые на работу, но не прошедшие обучение по технике безопасной эксплуатации

Задание №2. Выберите правильно, где можно хранить горячие десерты?

- А.- на столе при температуре 55-60С не более 30 минут
- Б.-на мармите при t=55-60С не более 2 часов
- В.- на подоконнике в горячем цехе не более 5 часов.

Задание №3. Выберите правильно, какими нормативно-техническими документами руководствуются при оценке продукции?

- А.- ДСТУ, ГОСТы, ГСТУ, ТУ и ТИ, сборники рецептур
- Б. – ТУ и ТИ
- В.- ГОСТы, сборник рецептур

Задание №4. Укажите температуру подачи холодных десертов?

- А) 4-6 °С;
- Б) 10-14 °С;
- В) 16-18 °С;
- Г) 18-20 °С;

Задание №5. Укажите, при какой температуре подают сложные горячие десерты?

- А. 25-35°С;
- Б. 45°С;
- В. 50-75°С;
- Г. 30-40°С;

Задание №6. Выберите правильно, почему не рекомендуется хранить долго сложные холодные десерты и холодные напитки?

- А.- приобретает выраженный приятный аромат.
- Б.-снижает качество сложных холодных десертов и холодных напитков
- В.-товарный вид сложные холодные десерты и холодные напитки улучшается

Задание №7. Установите соответствие между наименованием оборудования и его назначением

Наименование оборудования	Назначение
1) Пакоджет	А Электроприбор, предназначенный для тонкого измельчения до однородной пюреобразной консистенции сырых и прошедших тепловую обработку плодов и ягод
2) Кутгер	Б Электроприбор для быстрого смешивания холодных напитков, сбивания сливок, белков яиц, фруктовых смесей для мусса, различных кондитерских смесей
3) Миксер	В Электроприбор, предназначенный для измельчения замороженных продуктов и смешивания до получения густой однородной ледяной пасты (сорбет)
4) Погружной блендер	Г Электроприбор, предназначенный для приготовления гомогенных смесей путем измельчения, взбивания, смешивания. Оснащен мощными ножами, позволяет перерабатывать жесткие продукты

Задание №8. Установите соответствие между картинкой и названием

1) 	2) 	3) 	<p>А шенуа Б креманка В аппарат для вакуумирования Г слайсер Д сотейник Е планетарный миксер Ж турка З кремер (сифон) И газовая горелка</p>
4) 	5) 	6) 	
7) 	8) 	9) 	

Задание №9. Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок

№	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса
1.	Яблоки промывают	
2.	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.	
3.	Охлаждают	
4.	Яблоки нарезают дольками	
5.	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
6.	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
7.	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
8.	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	
9.	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

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 Как часто должна производиться санитарная обработка на предприятии общественного питания?

Задание №2 Какой коэффициент загрузки пароконвектоматов?

Задание №3 Кто осуществляет повседневный контроль выпускаемой продукции на производстве?

Задание №4 При какой температуре и сколько времени можно хранить горячие десерты?

Задание №5 При какой температуре и сколько времени необходимо затратить для приготовления десерта «Шарлотка с яблоками»?

Задание №6. Из каких ингредиентов готовят соус шоколадный для горячего десерта «Шоколадное Фондю»?

Задание №7 Какие приборы подаются для горячих десертов?

Задание №8 В течение какого времени необходимо реализовать горячие десерты?

Задание №9 Продолжите предложение.

Рабочее место для формования изделий оборудуют _____

Задание №10 Продолжите предложение.

Основной инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов: _____

Формируемая компетенция: ПК 4.2

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. При приготовлении желе желатин разводят:

- А. Холодной водой
- Б. Теплой водой
- В. Горячей водой
- С. Холодной кипяченой водой

Задание №2. Холодные сладкие блюда разделяют на:

- А. Свежие плоды и ягоды
- Б. Компоты
- В. Пудинги
- С. Желированные блюда

Задание №3. Классификация десертов :

- А. холодные,
- Б. молочные,
- В. желированные,
- Г. горячие,
- Д. сливочные.

Задание №4. Признаки качества желе по органолептическим показателям:

- А. Консистенция студнеобразная
- Б. Желе прозрачное
- Г. На изломе сохраняется форма

Задание №5. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

- А. все сразу и варят в течение 20...30 мин;

- Б. последовательно, учитывая продолжительность варки;
 В. закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

Задание №6. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

- А. перекипел;
 Б. добавили много сока;
 В. варили в окисляющейся посуде

Задание № 7. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок»
 Технологический процесс приготовления

1. Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают
2. Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму
3. Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы
4. Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С
5. Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения
6. В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают
7. На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка
8. Отпускают так же, как и желе клюквенное
9. Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре 6-8°С

Задание № 8. Установить соответствие:

Сладкие блюда, готовят на основе	Название сладких блюд
1) Желатина	А) Мусс клюквенный Б) Крем ванильный
2) Яично-молочной смеси	В) Желе лимонное Г) Крем ягодный
3) На манной крупе	Д) Самбук Е) Мусс плодово-ягодный

Задание № 9 Восстановите последовательность при приготовлении чая.

1. Накрывают салфеткой или специальной гарелкой
2. Затем доливают чайник кипятком
3. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть
4. Настаивают 5-10 минут
5. Закрывают крышкой
6. Заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника
7. Кладут сухой чай по норме на определенное количество порций

Задание № 10. Определить последовательность технологических операций приготовления желе лимонного:

- 1) Введение цедры
- 2) Охлаждение желе
- 3) Подготовка желатина
- 4) Охлаждение сиропа
- 5) Процеживание
- 6) Осветление
- 7) Добавление сока лимона
- 8) Приготовление сахарного сиропа
- 9) Приготовление отяжки

- 10) Разлив в формы
- 11) Введение в сироп желатина

Перечень заданий открытого типа

- Задание №1.** Какой основной компонент, для приготовления самбуков?
- Задание №2.** Какой срок хранения сладких салатов?
- Задание №3.** Какими нормативно-техническими документами руководствуются при оценке продукции?
- Задание №4.** Перечислить основные признаки классификации сладких холодных и горячих блюд.
- Задание №5.** Перечислить смешанные десерты.
- Задание №6.** Перечислить ассортимент железированных десертов.
- Задание №7.** Что обозначает принцип рационального использования сырья и отходов?
- Задание №8.** Какие десерты относятся к замороженным?
- Задание №9.** Вставьте пропущенные слова.(ответы прописать через запятую)
Хранят готовое желе на холоде не более ____ часов, так как оно _____, после чего _____ и выделяет жидкость.
- Задание №10.** Вставьте пропущенные слова.(ответы прописать через запятую).
К железированным сладким блюдам относятся _____, _____, _____, _____.

Формируемая компетенция: ПК 4.3

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 используются, 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. Выбери верное:

К железированным блюдам относятся...

- А. кисель молочный
- Б. самбук яблочный

- В. пудинг сухарный
- Г. яблоки в тесте
- Д. крем ванильный
- Е. мусс клубничный

Задание №6. Выберите верное.






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

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

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

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

Задание №8. Соотнеси названия желирующих 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 4.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	А
	№ 2	Б
	№ 3	А
	№ 4	Б
	№ 5	В
	№ 6	Б
	№ 7	1 – В; 2 – А; 3 – Б; 4 – Г
	№ 8	1 – З; 2 – Г; 3 – Е; 4 – Ж; 5 – Б; 6 – Д; 7 – В; 8 – И; 9 – А
	№ 9	174562839
	№ 10	34152
	Задания открытого типа	
	№ 1	ежедневно должна проводится влажная уборка, генеральная уборка не реже 1 раза в неделю
	№ 2	90%
	№ 3	бракеражной комиссией
	№ 4	t= 55...60 °С не более 2 ч.
	№ 5	t= 180.....200 °С 15-20 минут
	№ 6	шоколад, сливки, ванилин
	№ 7	закусочные
	№ 8	в течение 30 минут
№ 9	оборудуют столами (с выдвижными ларями для муки, ящиками для инструментов), пристенными стеллажами	
№ 10	венчики для взбивания. кондитерские мешки с насадками,	
ПК 4.2	Задания закрытого типа	
	№ 1	С
	№ 2	А,Б,С
	№ 3	А,Г
	№ 4	А,Б,Г
	№ 5	Б
№ 6	В	

ПК 4.3	№ 7	1,3,2,6,4,5,7,8,9
	№ 8	1-А,В. 2-Б,Г. 3-Е
	№ 9	3765142
	№ 10	8,4,9,6,5,1,3,11,7,10,2
	Задания открытого типа	
	№ 1	белок
	№ 2	20-30 минут
	№ 3	ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, сборники рецептур, ТК, ТТК
	№ 4	температура подачи
	№ 5	пудинг, суфле, мусс
	№ 6	кисели, желе, муссы, самбуки, кремы
	№ 7	наиболее эффективное использование потребительских свойств сырья
	№ 8	Блюда, подающиеся в конце обеда
	№ 9	12, уплотняется, размягчается
	№ 10	кремы, желе, муссы, самбуки
	Задания закрытого типа	
	№ 1	А
	№ 2	Б
	№ 3	В
	№ 4	В
	№ 5	А,Б,Д,Е
	№ 6	А,Б,В,Г,Д,Е
	№ 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.