

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:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «МДК 07.01 Организация технологического процесса производства
кулинарной продукции»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код, наименование специальности)
Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования

Разработчик  З.М. Токболатова.

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

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

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

г. Махачкала 2022

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. Паспорт фонда оценочных средств.....	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....	3
3. Оценка освоения учебной дисциплины.....	6
3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).....	6
3.2. Перечень заданий для текущего контроля.....	9
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций.....	11
5. Критерии оценки.....	15

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

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

Рабочей программой дисциплины «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ПК 7.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Формой аттестации по учебной дисциплине является: **зачет**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать:	ПК 7.1
3.1 виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля	
3.2 общие требования к качеству сырья и продуктов; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах	
3.3 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации	

<p>различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микро-организмов; методы контроля качества продуктов при хранении; назначение и правила использования лабораторного оборудования; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды; особенности патогенных микроорганизмов; правила электро-, пожарной безопасности; пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания.</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; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	
<p>У2 проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общепитания к обслуживанию; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства</p>	
<p>Иметь практический опыт:</p>	
<p>П1 задачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p>	
<p>П 2 упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З 1 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; основные пищевые инфекции и пище-вые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p>	<p>ПК 7.2</p>
<p>З 2 правила оформления и передачи заказа на производство, бар,</p>	

буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, общие требования к качеству сырья и продуктов; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

ЗЗ правила культуры обслуживания и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; правила накрытия столов скатертями, требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования сборниками рецептов; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; особенности патогенных микроорганизмов; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья; пищевые инфекции и пищевые отравления; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; сервировку столов, современные направления сервировки

Уметь:

У1 определять наличие запасов и расход продуктов; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; 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; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета;

У2 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; проводить

<p>вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>
<p>Иметь практический опыт:</p>
<p>П1 приготовления блюд из яиц, творога, блюд и гарниров из макаронных изделий, мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, горячих напитков, холодных и горячих сладких блюд, десертов; приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; приготовления и оформления супов, бульонов и отваров, приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; процеживания, протиравания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара</p>
<p>П2 порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия, упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы, приготовления каш и гарниров из круп, приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</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.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции /знания/умения /практ. опыт	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/умения/практ. опыт
Раздел 1. Приготовление и подготовка как реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №1,2 Тестирование Самостоятельная	ПК 7.1 З 1,3 2,3,3; У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.1 З 1,3 2,3,3, У1, У2; П1, П2

обработке различного сырья	работа			
Тема 1.2. Организация технического оснащения работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 3 Тестирование	ПК 7.1 З 1,3 2,3.3; У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.1 З 1,3 2,3.3; У1, У2; П1, П2
Тема 1.3. Нарезка, формовка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 4 Тестирование	ПК 7.1 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.1 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Письменная работа Устный опрос Самостоятельная работа	ПК 7.1 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.1 З 1,3 2,3.3; У1, У2; П1, П2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих, яично-масляных соусов, на соусов на сливках, сладких, региональных, вегетарианских, диетических соусов.	Письменная работа Устный опрос Тестирование Практическое занятие №5	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	Письменная работа Устный опрос Тестирование Практическое занятие №6	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки	Письменная работа Устный опрос Тестирование	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, при-	Письменная работа	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3,	Зачетная работа	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3,

готовление и подготовка к реализации блюд из рыбы/не рыбы/водного сырья, мяса, мясо-продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Устный опрос Тестирование Практическое занятие №7	У1, У2; П1, П2		У1, У2; П1, П2
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Тема 3.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Письменная работа Устный опрос Самостоятельная Работа	ПК 7.2 3 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 3 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к Реализации холодных соусов, салатных заправок	Письменная работа Устный опрос Практическое занятие №8	ПК 7.2 3 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 3 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Письменная работа Устный опрос	ПК 7.2 3 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 3 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Письменная работа Устный опрос Практическое занятие №9	ПК 7.2 3 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 3 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Письменная работа Устный опрос Практическое занятие №10	ПК 7.2 3 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 3 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Письменная работа Устный опрос Практическое занятие №11	ПК 7.2 3 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 3 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Письменная работа Устный опрос	ПК 7.2 3 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 3 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2

Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Письменная работа Устный опрос Практическое занятие №12	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Раздел 5. Раздел 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Письменная работа Устный опрос Практическое занятие №13	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Письменная работа Устный опрос Практическое занятие №14	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов	Письменная работа Устный опрос Практическое занятие №15	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Тема 5.4. Приготовление сиропов, глазури и отделочных полуфабрикатов на их основе, кремов, сахарной мастики, марципана	Письменная работа Устный опрос Практическое занятие №16	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2
Тема 5.5. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Письменная работа Устный опрос Практическое занятие №17	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2	Зачетная работа	ПК 7.2 З 1,3 2,3.3, У1, У2; П1, П2

3.2. Перечень заданий для текущего контроля

Формируемая компетенция: ПК 7.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание 1. Какое оборудование не используется для приготовления супов?

- А. пищеварочный котёл
- Б. пароконвектомат
- В. водонагреватель
- Г. устройство электрическое варочное

Задание 2. Какой из способов тепловой обработки является комбинированным:

- А. Запекание
- Б. Жарение
- В. Тушение
- Г. Пассерование

Задание 3. Установите соответствие колонок между видами нарезки лука.

- 1) колечки
- а) репчатый лук
- 2) кольца
- 3) мелкие шпалки
- б) зелёный лук
- 4) полукольца
- 5) крупные шпалки
- 6) соломка

Задание 4. Установите соответствие дефектов и причин:

Дефекты соусов	Причины
1. Запах сырой муки и клейкость	а) слабый бульон
2. Запах и вкус подгорелой муки	б) подгорелые овощи
3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы	в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном
4. Запах и вкус сырого томата	г) томат плохо спассеровали
5. Наличие комков заварившейся муки	д) муку перепассеровали
6. Наличие темных крупинок и горького вкуса	е) муку не пассеровали

Задание 5. Последовательность операций при механической обработке клубне и корнеплодов:

- А. очистка;
- Б. сортировка,
- В. мытье;
- Г. нарезка,
- Д. калибровка;

Перечень заданий открытого типа

Задание 1. Какая машина для измельчения продуктов не относится к машинам кондитерского цеха?

Задание 2. Что применяют для установления свежести яиц?

Задание 3. Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?

Задание 4. Дополните ответ: сироп варят в...

Задание 5. Дополните ответ: льдогенератор предназначен для приготовления...

Формируемая компетенция: ПК 7.2

Перечень заданий закрытого типа

Задание 1. С какой целью при припуске рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, коренья:

- А. Повышение витаминной активности
- Б. Улучшают вкус и запах
- В. Улучшают цвет
- Г. Все ответы верны

Задание 2. Вырезка используется порционными кусками для:

- А. Лангета, филе, бифштекса

Б. Антрекота, зраз отбивных

В. Ромштекса, шницеля

Г. Все ответы верны

Задание 3. Установите соответствие колонок между видами нарезки картофеля кубиками и их размерами.

- | | |
|------------------|------------|
| 1) крупный кубик | а) 0,3x0,5 |
| 2) средний кубик | б) 2,0x2,5 |
| 3) мелкий кубик | в) 1,х1,5 |

Задание 4. Установите соответствие колонок между температурой и временем хранения сульфитированного картофеля.

- | | |
|---------|---------|
| 1) 15°C | а) 48ч. |
| 2) 25°C | б) 6ч. |
| 3) 7°C | в) 24ч. |

Задание 5. Установите последовательность: технологический процесс обработки солёных огурцов состоит из операций.

- 1) очищают от кожицы
- 2) промывают
- 3) вырезают семена
- 4) отрезают плодоножку
- 5) нарезают

Перечень заданий открытого типа

Задание 1. Что является основой холодных супов?

Задание 2. Как подают кофе по-венски?

Задание 3. Что представляет собой жарка основным способом?

Задание 4. Продолжите ответ: к молочнокислым продуктам, оказывающим лечебное действие, обусловленное содержанием антибиотиков, относится...

Задание 5. Дополните ответ: на рулете картофельном после запекания образуются трещины потому, что...

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 7.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание 1. Какие полуфабрикаты относятся к крупнокусковым:

- А. Лангет, антрекот, бифштекс
- Б. Бефстроганов, гуляш, суп
- В. Мясо для варки, мясо для шпигования, грудинка
- Г. Все ответы верны

Задание 2. Какой из способов тепловой обработки является комбинированным:

- А. Запекание
- Б. Жарение
- В. Тушение
- Г. Пассерование

Задание 3. В каком цехе готовят холодные супы:

- А. Холодном
- Б. Горячем
- В. Суповое отделение горячего цеха

Задание 4. Какими бывают универсальные приводы?

- А. общего назначения
- Б. специализированного назначения
- В. для выполнения операций различными сменными механизмами
- Г. все ответы верны

Задание 5. Какое оборудование можно использовать не только для обработки мяса и рыбы?

- А. мясорубку
- Б. фаршемешалку
- В. размолочный механизм
- Г. рыхлитель

Задание 6. Какое оборудование не используется для приготовления супов?

- А. пищеварочный котёл
- Б. пароконвектомат
- В. водонагреватель
- Г. устройство электрическое варочное

Задание 7. 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 8. Установите соответствие между консистенцией соусов и их применением:

Консистенция соуса	Применение соуса
А. Жидкие соусы	1. для фарширования кулинарных изделий
Б. Соусы средней густоты	2. для запекания и добавления в овощные блюда
В. Густые соусы	3. для поливки и тушения блюд

Задание 9. Укажите правильную последовательность операций при первичной обработке рыбы:

- А. удаление чешуи;
- Б. пластование;
- В. удаление головы;
- Г. мойка;
- Д. потрошение,
- Е. удаление плавников

Задание 10. Последовательность операций при механической обработке клубне и корнеплодов:

- А. очистка;
- Б. сортировка,
- В. мытье;
- Г. нарезка,
- Д. калибровка;

Перечень заданий открытого типа

Задание 1. Для замешивания какого теста предназначена машина МТМ-15?

Задание 2. Что произойдет в тестораскаточной машине МРТ-60М, если поднять предохранительную решетку?

Задание 3.Какая машина для измельчения продуктов не относится к машинам кондитерского цеха?

Задание 4.Что применяют для установления свежести яиц?

Задание 5. Какое из помещений не входит в состав кондитерского цеха?

Задание 6.Куда направляют сырье, необходимое для приготовления кондитерских изделий?

Задание 7. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?

Задание 8. Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?

Задание 9. Продолжите предложение: сироп варят в...

Задание 10. Продолжите предложение: льдогенератор предназначен для приготовления...

Формируемая компетенция: ПК 7.2

Перечень заданий закрытого типа

Задание 1. Какие овощи перед фаршированием бланшируют:

- А. Помидоры, баклажаны
- Б. Перец, кабачки, огурец
- В. Перец, кабачки, капуста на голубцы
- Г. Картофель, помидоры, огурец

Задание 2.Как определить готовность рыбы:

- А. По наличию мелких воздушных пузырьков
- Б. Протыканием поварской иглой
- В. По вкусу и внешнему виду
- Г. Все ответы верны

Задание 3.С какой целью при припускании рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, коренья:

- А. Повышение витаминной активности
- Б. Улучшают вкус и запах
- В. Улучшают цвет
- Г. Все ответы верны

Задание 4.Для приготовления котлет и запеканок из круп используют:

- А. Рассыпчатые каши
- Б. Рассыпчатые, жидкие, вязкие каши
- В. Жидкие и вязкие каши
- Г. Вязкие каши

Задание 5.Вырезка используется порционными кусками для:

- А. Лангета, филе, бифштекса
- Б. Антрекота, зраз отбивных
- В. Ромштекса, шницеля
- Г. Все ответы верны

Задание 6.Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами?

- А. Парное
- Б. Охлажденное
- В. Остывшее
- Г. Мороженое

Задание 7.Установите соответствие колонок между температурой и временем хранения сульфитированного картофеля.

- | | |
|--------|---------|
| 1) 15С | а) 48ч. |
| 2) 25С | б) 6ч. |

3) 7С

в) 24ч.

Задание 8. Установите соответствие колонок между видами нарезки картофеля кубиками и их размерами.

- | | |
|------------------|------------|
| 1) крупный кубик | а) 0,3х0,5 |
| 2) средний кубик | б) 2,0х2,5 |
| 3) мелкий кубик | в) 1,х1,5 |

Задание 9. Установите последовательность: технологический процесс обработки солёных огурцов состоит из операций.

- 1) очищают от кожицы
- 2) промывают
- 3) вырезают семена
- 4) отрезают плодоножку

Задание 10. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:

- А) сахар;
- Б) вода;
- В) изюм;
- Г) чернослив;
- Д) лимонная кислота;
- Е) яблоки и груши;

Перечень заданий открытого типа

Задание 1. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлебной массы?

Задание 2. Потеря при варке мяса составляет?

Задание 3. С каким гарниром традиционно подают «Бефстроганов»?

Задание 4. Какие морепродукты относятся к нерыбным продуктам моря?

Задание 5. Что представляет собой жарка основным способом?

Задание 6. Что является основой холодных супов?

Задание 7. Как подают кофе по-венски?

Задание 8. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на фруктозу и глюкозу?

Задание 9. Продолжите ответ: на рулете картофельном после запекания образуются трещины потому, что...

Задание 10. Продолжите предложение: к молочнокислым продуктам, оказывающим лечебное действие, обусловленное содержанием антибиотиков, подавляющих развитие болезнетворных микробов, в том числе туберкулезной палочки относится...

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 7.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	А
	№ 3	а-124; б-356
	№ 4	1-е, 2-д, 3-а, 4-г, 5-в, 6-б
	№ 5	БВДАГ
	Задания открытого типа	
	№ 1	протирачные
	№ 2	овоскоп
	№ 3	деревянное
	№ 4	наплитных котлах
	№ 5	пищевого льда
	ПК 7.2	Задания закрытого типа
№ 1		Г
№ 2		Б
№ 3		1-б, 2-в, 3-а
№ 4		1-в, 2-б, 3-а
№ 5		41235
Задания открытого типа		
№ 1		квас, кефир, овощные отвары
№ 2		с молочными пенками из топленого молока
№ 3		жарка в малом количестве жира
№ 4		кумыс
№ 5		не сделали проколы

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 6

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 7.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	В
	№ 2	А
	№ 3	А
	№ 4	Г
	№ 5	В
	№ 6	Б
	№ 7	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 8	А-3, Б-2, В-1
	№ 9	АВЕДГБ
	№ 10	БДВАГ
	Задания открытого типа	
	№ 1	крутого теста для пельменей, вареников, домашней лапши
	№ 2	электродвигатель отключается
	№ 3	протирачные
	№ 4	овоскоп
	№ 5	сервизная
	№ 6	кладовую суточного запаса
	№ 7	стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах
	№ 8	деревянное
№ 9	наплитных котлах	
№ 10	пищевого льда	
ПК 7.2	Задания закрытого типа	
	№ 1	В
	№ 2	Б
	№ 3	Г
	№ 4	Г
	№ 5	Б
	№ 6	А
	№ 7	1-в, 2-б, 3-а
	№ 8	1-б, 2-в, 3-а
	№ 9	4123
	№ 10	БДГВЕА
	Задания открытого типа	
	№ 1	тефтели
	№ 2	38-40%
	№ 3	картофель жаренный из отварного
	№ 4	кальмары, креветки, раки, крабы
	№ 5	жарка в малом количестве жира
	№ 6	квас, кефир, овощные отвары
	№ 7	с молочными пенками от топленого молока
	№ 8	кисло-сладким
№ 9	не сделали проколы	
№ 10	кумыс	

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