

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокола № 13
от 06 июля 2020г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
междисциплинарного курса**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**специальность СПО 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ – СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

Махачкала - 2020

УДК 642.5

ББК 36.99

Составитель - Амирханова Асият Макашариповна – ст. преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Адиева Айна Ахмедовна – доктор биологических наук, профессор кафедры естественно-научных дисциплин ДГУНХ.

Внешний рецензент – Дарбищева Асият Магомедовна, начальник производства сети супермаркетов «Зеленое яблоко».

Представитель работодателя - генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания) Исмаилов Артур Фейзутдинович.

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» размещена на официальном сайте [www. dgunh. ru](http://www.dgunh.ru)

Амирханова А.М. *Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» для специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».* Махачкала: ДГУНХ, 2020 г., 72с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ от «03» июля 2020 г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация – Техник-технолог, Атаевой Т.А.

Одобен на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» от «30» июня 2020 г., протокол № 11

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Компонентный состав компетенций.....	17
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	17
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	20
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при экзамене	23.
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	24
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	63
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	69
Лист актуализации фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу	72

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения междисциплинарного курса), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения по междисциплинарному курсу) обучающихся по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования –/ программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. ФОС по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППССЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППССЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности для достижения успеха.

Основными параметрами и свойствами фонда оценочных средств являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество фонда оценочных средств в целом, обеспечивающего получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Перечень формируемых компетенций

ОК	ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

КОМПОНЕНТНЫЙ СОСТАВ КОМПЕТЕНЦИЙ

<i>Код и формулировка компетенции</i>	<i>Компонентный состав компетенции</i>		
	<i>Знать:</i>	<i>Уметь:</i>	<i>Иметь практический опыт:</i>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	З1- знать сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии.	У1-грамотно выражать мысли и аргументировать в вопросах, касающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый интерес при выполнении практических заданий.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	З2-методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы,	У2-эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи.	

	объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	З3-сущность различных возможных производственных ситуаций, критерии их оценки.	У3-распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	З4-методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У4-искать и использовать различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	З5-знать программы общего и учебного назначения, моделирующие среды, а также возможности их использования в профессиональной деятельности.	У5-применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и	З6-средства установления контакта в	У6-выполнять производственные задачи в	

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	коллективе и с потребителями.	коллективе и в команде, У7-эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	З7-приемы работы в команде, методы достижения наилучшего результата в профессиональной деятельности.	У8-нести ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	З8-задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы, инновации в профессиональной деятельности.	У9-ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; осуществлять самообразование	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	З9-наиболее эффективные способы решения различных производственных ситуаций в условиях частой смены технологий.	У10-применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий.	
<i>Профессиональные компетенции</i>			

<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>3-1 ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; 3-2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; 3-3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; 3-4 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; 3-5 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>	<p>У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной У-2 продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; У-3 проводить расчеты по формулам; У-4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; У-5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; У-6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении</p>	<p>ПО-1 разработки ассортимента сложных холодных блюд; ПО-2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; ПО-3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; ПО-4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок; ПО-5 приготовления сложных холодных блюд с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО-5 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; ПО-6 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;</p>
--	---	---	---

	<p>приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок и заготовок для них;</p> <p>3-6 органолептически е способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;</p> <p>3-7 температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>3-8 виды технологического оборудования и производственног о инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;</p> <p>3-9 технологию приготовления канапе, легких и</p>	<p>сложных холодных блюд;</p> <p>У-7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>	
--	--	--	--

	<p>сложных холодных закусок; 3-10 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; 3-11 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; 3-12 требования к безопасности приготовления и 310- варианты сочетаемости используемых ингредиентов; 311- основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд; 312- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. хранения готовых сложных холодных блюд, заготовок к ним; 3-13 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой</p>		
--	---	--	--

	<p>сложной холодной кулинарной продукции; 3-14 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>		
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>3-1 ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; 3-2 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; 3-3 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд при приготовлении сложных холодных блюд; 3-8 технологию приготовления сложных холодных блюд</p>	<p>У-1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной У-2 продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; У-3 проводить расчеты по формулам; У-4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;</p>	<p>ПО-1 разработки ассортимента сложных холодных блюд; ПО-2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; ПО-3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; ПО-4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд; ПО-5 приготовления сложных холодных блюд с использованием различных</p>

	<p>из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3-9 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд;</p> <p>3-10 методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3-11 варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3-12 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>3-13 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд</p>	<p>У-5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>У-6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;</p> <p>У-7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>	<p>технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>ПОбсервировки, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>ПО-7 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;</p>
--	--	--	--

	<p>из рыбы, мяса и птицы; 3-14 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; 3-15 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, и заготовок к ним; 3-16 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; 3-17 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>		
<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>3-1 ассортимент сложных холодных соусов; 3-2 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных</p>	<p>У-1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной</p>	<p>ПО-1 разработки ассортимента сложных холодных соусов; ПО-2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления</p>

	<p>ингредиентов для приготовления соусов</p> <p>требования к качеству соусов и заготовок для них;</p> <p>3-3 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов;</p> <p>3-4 температурный и санитарный режим, правила приготовления соусов;</p> <p>3-5 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>3-6 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>3-7 правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>3-8 виды технологического оборудования и производственног</p>	<p>кулинарной продукции;</p> <p>У-2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>У-3 проводить расчеты по формулам;</p> <p>У-4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>У-5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов</p> <p>У-6 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>	<p>сложных холодных соусов;</p> <p>ПО-3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>ПО-4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>ПО-5 приготовления сложных холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>ПО-6 декорирования блюд сложными соусами;</p> <p>ПО-7 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p>
--	---	--	--

	<p>о инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов; 3-9 технологию приготовления соусов; 3-10 варианты комбинирования различных способов приготовления соусов; 3-11 методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов; 3-12 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; 3-13 заправки и соусы для холодных сложных блюдных блюд из рыбы, мяса и птицы; 3-14 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных соусов и заготовок к ним; 3-15 риски в области безопасности процессов</p>		
--	--	--	--

	приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; 3-16 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции		
--	---	--	--

1.2 ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

СТРУКТУРА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА:

№ темы	тема (раздел теоретического обучения) междисциплинарного курса
1	Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.
2	Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3	Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов

**II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

**2.1 Структура фонда оценочных средств для текущего контроля и
промежуточной аттестации**

№ п/ п	контролируемые разделы, темы дисциплины	код контро лируем ой компет енции или ее части	Планируем ые результаты обучения (знать, уметь, владеть)	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль	промежут очная аттестация
2.1	Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК=2.1	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-5 Знать: 35 Уметь: У5 ОК-6 Знать: 36 Уметь: У6 ОК-7 Знать: 37 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 38 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 39 Уметь: У9 <u>ПК-2.1</u>	<i>Комплект заданий для лабораторной работы -2</i> <i>Комплект контрольных вопросов по теме-19</i> <i>Комплект вариантов контрольных работ-2</i> <i>Тестовые задания-28</i>	Экзаменац ионные вопросы №№ 1-31 Задача №17-21

			Знать: 31-14 Уметь: У1-7 Владеть: ПО1-6		
2.2	Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-2.2	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-5 Знать: 35 Уметь: У5 ОК-6 Знать: 36 Уметь: У6 ОК-7 Знать: 37 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 38 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 39 Уметь: У9 <u>ПК2-2</u> Знать: 31 -17 Уметь: У1-7	<i>Комплект заданий для лабораторной работы -2</i> <i>Комплект вариантов контрольных работ-2</i> <i>Комплект контрольных вопросов по теме-126</i> <i>Тестовые задания-21</i>	Экзаменац ионные вопросы№ 12-38 Задача №1-16

			Владеть: ПО1-7		
2.3	Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-2.3	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-5 Знать: 35 Уметь: У5 ОК-6 Знать: 36 Уметь: У6 ОК-7 Знать: 37 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 38 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 39 Уметь: У9 <u>ПК2-3</u> Знать: 31-16 Уметь: У1-6 Владеть: ПО1-7	<i>Комплект заданий для лабораторной работы -1</i> <i>Комплект вариантов контрольных работ-2</i> <i>Комплект контрольных вопросов по теме-11</i> <i>Тестовые задания 11</i>	Экзаменац ионные вопросы №№ 39-46- Задача №22—26

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

- первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;
- вторая составляющая – оценка сформированности компетенции(й) обучающихся на экзамене (максимум – 30 баллов)

4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
100-балльная шкала	85 и \geq	70 – 84	51 – 69	0 – 50

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	наименование оценочного средства	характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по	Вопросы по темам/разделам дисциплины

		определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	комплект контрольных заданий по вариантам
4	Лабораторная работа(презентация нового блюда)	Средство для закрепления и практического освоения материала по определенному разделу	Комплект лабораторных заданий
5	Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся под управление преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре

		игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	
6	Кейс-задача(разбор производственных ситуаций)	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	задания для решения кейс-задачи
7	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи.	задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/ п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зач ет
1.	<p>1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания;</p> <p>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</p> <p>3) излагает материал последовательно и правильно.</p>	10	отлично
2.	<p>студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.</p>	8	хорошо
3.	<p>ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но:</p> <p>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</p> <p>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</p> <p>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.</p>	5	удовлетво рительно

4.	студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	неудовлетворительно
----	---	---	---------------------

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	70-79% правильных ответов	5-6	
4.	60-69% правильных ответов	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	50-59% правильных ответов	1-2	
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество во баллов	Оценка
1.	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности)

			компетенции)
2.	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не искажившие экономическое содержание ответа.	5-6	
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6.	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение безосновательно.	1	
7.	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Выполнены все требования к написанию и	9-10	Отлично

	защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.		(высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3	сформированности компетенции)
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Д) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Задание выполнено полностью: цель домашнего задания успешно достигнута; основные понятия выделены; наличие схем,	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности)

	графическое выделение особо значимой информации; работа выполнена в полном объеме.		и компетенции)
2.	Задание выполнено: цель выполнения домашнего задания достигнута; наличие правильных эталонных ответов; однако работа выполнена не в полном объеме.	8-7	Хорошо (достаточный уровень сформированности и компетенции)
3.	Задание выполнено частично: цель выполнения домашнего задания достигнута не полностью; многочисленные ошибки снижают качество выполненной работы.	6-5	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности и компетенции)
4.	Задание не выполнено, цель выполнения домашнего задания не достигнута.	менее 5	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности и компетенции)

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	25-27	
3.	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответы на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок	22-24	
4.	твердые, достаточно полные знания, хорошее	19-21	

	понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление		
5.	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	16-17	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
6.	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	13-15	
7.	относительные знания, наличие ошибок, небрежное оформление	10-12	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
8.	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
9.	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	4-6	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
10.	не дан ответ на поставленные вопросы	1-3	
11.	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	0	

Ж) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Новое блюдо приготовлено в соответствии с рецептурой, полностью отвечает органолептическим требованиям. Проведен анализ с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.	10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Новое блюдо приготовлено	8	Хорошо (достаточный уровень

	в соответствии с рецептурой, отвечает органолептическим требованиям. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы		сформированности компетенции)
3.	Новое блюдо приготовлено в соответствии с рецептурой, не полностью соответствует органолептическим требованиям. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Новое блюдо не соответствует рецептуре. Отсутствуют выводы	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

3) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ВЫЯВЛЕННЫХ В ХОДЕ ДЕЛОВОЙ ИГРЫ

<i>Участники</i>	<i>Иванов</i>	<i>Петров</i>	<i>Сидоров</i>
<i>Компетенции</i>			
ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК 2.1 -ПК 2.3	Обучающийся правильно определяет рассматриваемые понятия; демонстрирует глубокие знания теоретического материала. Изложение материала ясное	Обучающийся правильно определяет рассматриваемые понятия; демонстрирует знания теоретического материала. Изложение материала	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия не полностью; демонстрирует не глубокие знания теоретического материала. Изложение не

	и четкое, логически выстроено, приводятся различные точки зрения и их личную оценку. Показывает освоение всех необходимых компетенций дисциплины.	логически выстроено. Показывает освоение необходимых компетенций дисциплины	четкое, логически не выстроено, Показывает освоение необходимых компетенций дисциплины не полностью
<i>среднее количество баллов</i>	<i>10</i>	<i>8</i>	<i>6</i>

И) КРИТЕРИИ И ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ КЕЙС-ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	умение анализировать ситуацию и находить оптимальное количества решений	1	
2	умение работать с информацией, в том числе умение затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации	1	
3	умение моделировать решения в соответствии с заданием, представлять различные подходы к разработке планов действий, ориентированных на конечный результат	1	
4	умение принять правильное решение на основе анализа ситуации;	1	
5	навыки четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и	1	

	письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения;		
6	навык критического оценивания различных точек зрения, осуществление самоанализа, самоконтроля и самооценки.	1	
7	адекватность и соответствие ответов специалиста современным тенденциям рынка, конструктивность.	1	
8	креативность, нестандартность предлагаемых решений;	1	
9	количество альтернативных вариантов решения задачи (версионность мышления);	1	
10	наличие необходимых навыков, их выраженность (в зависимости от <i>требований</i>).	1	
	Количество баллов в целом		

К) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ЭКЗАМЕНЕ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знание дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.	24-30	Отлично (высокий уровень сформированности и компетенции)
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на занятиях, а также полученные посредством изучения	17-23	Хорошо (достаточный)

	обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.		уровень сформированности и компетенции)
3.	Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	10-16	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности и компетенции)
4.	Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	0-9	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности и компетенции)

2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по междисциплинарному курсу при экзамене

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Сумма баллов по междисциплинарному курсу	Оценка
1.	Обучающийся глубоко и прочно усвоил	85 и выше	Отлично

	программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию компетенций.		(высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.	75 - 84	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой.	51 – 74	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы, не может продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.	менее 51	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.

Контрольная работа № 1.

1. Перечислите: Из каких продуктов готовят холодные блюда?

2. Перечислите: Пищевые вещества, содержащиеся в холодных блюдах

3. Укажите: Почему при приготовлении холодных блюд необходимо соблюдать строгие санитарные правила? Перечислите их.

4. Укажите: Классификацию холодных блюд

5. Укажите: Температуру отпуска холодных блюд _____

6. Сделайте вывод и приведите примеры:

Значение холодных блюд в питании человека

7. Зарисуйте посуду для отпуска холодных блюд:

1. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд

1. Продолжите схемы подготовки следующих продуктов:

Овощи
↓
варят
в кожце
↓

Мясо
↓
варят
жарят
↓

Сыры
↓
нарезают
на большие
куски
↓

Масло
↓
зачищают
↓

2. Дополните технологическую последовательность обработки сельди:

а) отрезать часть брюшка

б) удалить внутренности

в) _____

г) _____

д) _____

е) _____

ж) _____

з) _____

и) _____

3. Фигурки масла хранят в посуде

а) в холодильнике при $t -6\text{ }^{\circ}\text{C}$

б) в охлажденной посуде

в) в холодной воде с пищевым льдом

у

4. Составьте логическую цепочку: Подготовка колбас



5. Перечислите: Способы вымачивания солёной сельди

2. Бутерброды

1. О хлебе всегда говорится как о чём – то святом, составляющем основу хорошей жизни, например «хлеб – всему голова». Вспомните, какие вы знаете пословицы и поговорки о хлебе. Запишите их.

2. Назовите:

Разновидности хлеба, используемые для приготовления бутербродов

3. Перечислите: Какие продукты используют для приготовления бутербродов?

4. Слово бутерброд пришло к нам в XIX веке из немецкого языка. В дословном переводе оно означает «хлеб с маслом». Найдите в дополнительной литературе историю возникновения бутерброда.

5. Назовите: Виды открытых бутербродов

6. Укажите: Как подбирают продукты для сложных бутербродов

7. Для закрытых бутербродов хлеб

- а) зачищают от корок
- б) обжаривают на масле
- в) запекают в жарочном шкафу

8. Бутерброды канапе подают к

- а) к завтраку
- б) к салатам
- в) к коктейлям
- г) к супам

у

9. Заполните таблицу: Размеры хлеба для бутербродов

Хлеб нарезают	Размеры
Для простых бутербродов	
Для закрытых бутербродов	
Для закусочных бутербродов	

◇

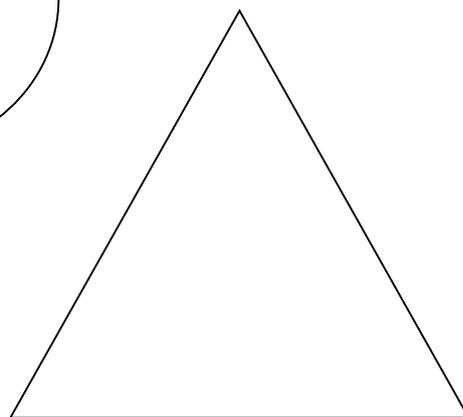
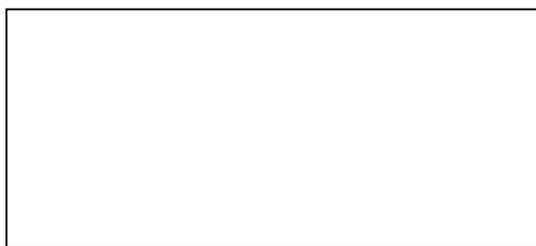
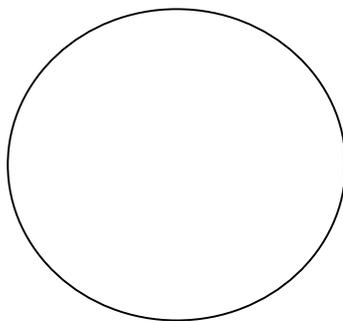
10. Укажите: Для каких целей бутерброды охлаждают перед подачей?

11. Дайте характеристику бутерброду из пшеницы:

12. Назовите: Правила подачи закусочных бутербродов

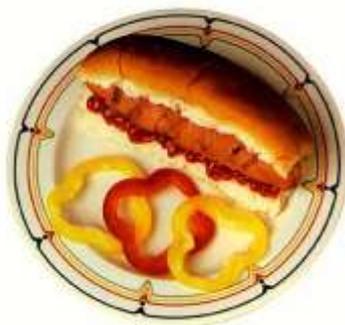
13. Укажите: Как украшают сложные бутерброды?

14. Предложите способы украшения бутербродов разной формы при подаче их на праздничный стол. Нарисуй свои варианты оформления бутербродов.



15. Определите виды бутербродов. Подпишите их:





Контрольная работа №2:

1. Салаты

1. Перечислите: Виды салатов из свежих овощей

2. Определите название салата по набору продуктов: свежие огурцы, салат, зелёный, редис красный, лук зелёный, яйца, сметана _____

3. Установите соответствие колонок между цветом редиса и способами его обработки:

1) редис белый

а) не очищают от кожицы

2) редис красный

б) очищают от кожицы

4. Выберите из перечисленных вариантов правильный ответ, используемые виды нарезки свежих огурцов при приготовлении салатов

а) кружочками б) соломкой в) ломтиками г) кубиками

5. Укажите: Можно ли соединять горячие и холодные овощи при приготовлении салатов? _____

6. Назовите: Способы заправки и оформления летнего салата

7. Укажите: Способы приготовления капустного салата.
Какие кочаны капусты следует использовать для приготовления?

8. Назовите: Какие тепловые процессы применяют при приготовлении мясного салата? _____

9. Укажите: Отличие мясного и столичного салатов? _____

10. Выберите: Какую рыбу по способу тепловой обработки, используют для приготовления салата рыбный?
а) жареную б) отварную в) припущенную г) запеченную

2. Винегреты

1. Дайте определение, пользуясь дополнительной литературой
Винегрет это – _____

2. Перечислите: Продукты, с которыми отпускают винегрет

3. Назовите: Основной компонент в винегрете _____

4. Назовите: Какие виды заправок используют для винегрета? _____



5. Объясните: Почему свеклу заправляют растительным маслом и вводят в винегрет в последнюю очередь? _____

6. Укажите: Последовательность приготовления винегрета

- а) _____ б) _____
в) _____ г) _____
д) _____ е) _____
ж) _____

у

7. Заполните таблицу:

Отметьте знаком X продукты, входящие в состав салатов и винегрета

Продукты Блюда	Винегрет	Салат мясной	Салат рыбный	Салат с крабами	Салат столичн ый
Картофель					
Горошек зелёный					
Помидоры					
Огурцы солёные					
Соус «Майонез»					
Соус «Южный»					
Заправка салатная					
Говядина					
Крабы					
Куры					
Свекла					
Рыба					
Яйца					
Лук репчатый					
Морковь					

3. Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов



1. Укажите: Отличие холодных блюд от закусок _____

2. Перечислите: Блюда и закуски из овощей _____

3. Определите название блюда по данному набору продуктов: баклажаны, чеснок, лук репчатый, уксус 3%, томатное пюре, масло растительное, специи, зелень _____

4. Укажите: Оформление салата яйца под майонезом с гарниром

5. Перечислите: Какие продукты используют для фарша при приготовлении яйца фаршированные, используя рисунок? _____



6. Укажите: Требования к качеству блюда «Яйца фаршированные»

Внешний вид _____

Вкус _____

Консистенция _____

Цвет _____

7. Заполните таблицу:

Отметьте знаком X продукты, входящие в состав перечисленных блюд

Продукты / Блюда	Икра овощная	Яйцо под майонезом с гарниром	Яйца фаршированные	Помидоры фаршированные мясным салатом	Икра баклажанная	Редька с маслом или сметаной
Картофель						
Морковь						

Огурцы солёные						
Баклажаны						
Масло растительное						
Лук репчатый						
Пюре томатное						
Майонез						
Капуста свежая						
Уксус 3%						
Чеснок						
Сметана						
Сахар						
Соус «Южный»						
Помидоры						
Горошек зелёный						
Свекла						
Желе						
Филе сельди						
Сливочное масло						
Горчица						
Мясо отварное						

Тестовое задание:

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;

- в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
- а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
- а) холодные закуски;
 - б) горячие закуски;
 - в) бутерброды;
 - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
- а) температурой подачи;
 - б) оформлением;
 - в) ингредиентами;
 - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
- а) канапе;
 - б) пита;
 - в) бутерброд;
 - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
8. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
- а) веник;
 - б) венок;
 - в) стог;
 - г) букет?
9. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
- а) желатин;
 - б) крахмал;
 - в) пектин;
 - г) сливки.
10. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
- а) 8 часов;
 - б) 10 часов;

- в) 12 часов;
- г) 14 часов.

11. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

- а) 8-10°C;
- б) 10-12°C;
- в) 12-14°C ;
- г) 14-16°C.

12. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?

13. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм;
- б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм;
- г) 5 – 6 мм?
- ?

14. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?

15. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

16. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

- а) не выше 2°C;
- б) не выше 4°C;
- в) не выше 6°C;
- г) не выше 8°C?

17. Какое название носят закусочные бутерброды:

- а) муаль;
- б) канапе;
- в) волован;
- г) крутон?

18. Как называются закрытые бутерброды:

- а) гамбургер;
- б) сэндвич;
- в) пита;
- г) чизбургер?

19. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

- а) для улучшения вкуса;
- б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
- в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.

20. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?

- а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;
- б) для улучшения вкуса;
- в) чтобы остался майонез для оформления салата.

21. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?

- а) снижается санитарное состояние;
- б) увеличивается потеря массы и витаминов;
- в) при последующем нарезании овощи крошатся.

22. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

- а) бланшировать;
- б) хранить в подкисленной воде;
- в) посыпать сахаром.

23. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде,
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду,
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду,
- г) готовить овощи на пару,
- д) снимать тонкий слой кожицы

24. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:

- а) соломка,
- б) брусочки,
- в) ломтики,
- г) кружочки,
- д) кубики.

25. При приготовлении салатов следует:

- а) соединять холодные и горячие овощи
- б) использовать сильно разваренные овощи
- в) учитывать время варки овощей
- г) заправлять салаты перед подачей на стол

26. Правила охраны труда при варке овощей

- а) закладывать овощи в кипящую воду
- б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре
- в) варить овощи при закрытой крышке

27. Канапе относится к бутербродам

- а) открытым
- б) закрытым
- в) закусочным

28. Укажите температуру подачи салата-коктейля из морепродуктов

- а) 14 градусов
- б) 25 градусов
- в) 5 градусов

Контрольные вопросы по теме:

1. Организовать и проводить приготовление канапе
2. Технология приготовления легких холодных закусок
3. Технология приготовления сложных холодных закусок
4. Продукты используемые для приготовления холодных блюд.
5. Пищевые вещества, содержащиеся в холодных блюдах.
6. Необходимость соблюдения строгих санитарных правил при приготовлении холодных блюд. Перечислите их.
7. Классификация холодных блюд.
8. Температура отпуска холодных блюд.
9. Разновидности хлеба, используемые для приготовления бутербродов.
10. Продукты используют для приготовления бутербродов.
11. Виды открытых бутербродов.
12. Подбор продуктов для сложных бутербродов.
13. Цель охлаждения бутербродов перед подачей.
14. Украшение сложных бутербродов.
15. Виды салатов из свежих овощей.
16. Перечислите: Продукты, с которыми отпускают винегрет.
17. Основной компонент в винегрете.
18. Виды заправок используют для винегрета.
19. Отличие холодных блюд от закусок.

Тема 2. Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Контрольная работа № 1. Рыбные блюда и закуски

1. Укажите: Как пластуется рыба для холодных блюд и закусок?
-

2. Заполните таблицу: Рыбные закуски

Название блюда	Подача блюда
Лосось, сёмга или кета	
Шпроты, сардины с лимоном	
Килька или салака с луком и маслом	
Сельдь с гарниром	
Сельдь с картофелем и маслом	

3. Укажите: Отличие сельдь с гарниром и сельдь рубленая

4. Укажите последовательность операций приготовления блюда «Рыба заливная с гарниром»:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____
- е) _____
- ж) _____
- з) _____

5. Перечислите: Какую рыбу используют по способу разделки, для приготовления блюда «Жареная рыба под маринадом»?

6. Укажите: Почему свежую рыбу для холодных блюд, жарят только на растительном масле?

Тестовые задания:

1. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;

- в) переходит в глютин;
- г) все ответы верны.

2. Что можно подать в качестве гарнира к сельди

- а) яйца
- б) соус
- в) сложный овощной гарнир

3. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?

- а) филе с кожей и костью;
- б) чистое филе;
- в) филе с кожей.

4. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?

- а) филе с кожей и костью;
- б) чистое филе;
- в) кругляши.

5. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?

- а) протереть через сито;
- б) пропустить повторно через мясорубку;
- в) снять с реализации.

6. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,7... 1 см;
- в) 0,5 см.

7. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

- а) 30...40;
- б) 50...75;
- в) 100... 125.

8. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?

- а) карповых, тресковых;
- б) окуневых, осетровых;
- в) лососевых, камбаловых.

9. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,7... 1 см;
- в) 0,5 см.

10. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

- а) 1...2 см;
- б) 3...4 см;
- в) 4...5 см.

11. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,5...0,6 см;
- в) 0,7...0,8 см.

12. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) польский;
- б) майонез с корнишонами;
- в) хрен с уксусом.

ТЕСТ № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. **Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?**

- а) 30...40;
- б) 50...75;
- в) 100... 125.

2. **Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?**

- а) карповых, тресковых;
- б) окуневых, осетровых;
- в) лососевых, камбаловых.

3. **Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?**

- а) после введения желатина, соли и уксуса;
- б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;
- в) после перемешивания и доведения до кипения.

ТЕСТ № 2.

Выберите правильный вариант ответа.

1. **Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?**
 - а) филе с кожей и костью;
 - б) чистое филе;
 - в) филе с кожей.
2. **Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?**
 - а) филе с кожей и костью;
 - б) чистое филе;
 - в) кругляши.
3. **С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?**
 - а) для улучшения вкуса;
 - б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
 - в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент холодных блюд из рыбы.
2. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы.
3. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы.
4. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы.
5. Органолептические способы определения степени готовности холодных блюд из рыбы.
6. Правила приготовления холодных блюд из рыбы, соблюдая температурный и санитарный режимы.
7. Органолептические способы определения степени качества холодных блюд из рыбы.
8. Правила приготовления холодных блюд из рыбы.
9. Температурный и санитарный режимы приготовления холодных блюд из рыбы.
10. Комбинирование различных способов приготовления холодных блюд из рыбы
11. Варианты оформления холодных блюд из рыбы.
12. Формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.
13. Методы сервировки и подачи сложной холодной кулинарной продукции из рыбы.

Контрольная работа № 2. Мясные блюда и закуски

1. Укажите:

Способы тепловой обработки мяса, для приготовления холодных блюд

а) _____ б) _____

2. Укажите: Подачу блюда «Ростбиф с гарниром» _____

3. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Студень говяжий»

4. Вы повар. Готовя студень, измельчённое мясо соединили с бульоном и охладили, предварительно не прокипятив. Ваши действия.

5. Перечислите: Продукты, входящие в состав блюда «Паштет из печени»
Укажите форму паштета: _____

6. Укажите: Соус, используемый к блюду «Мясо отварное с гарниром»

а) соус красный основной б) соус хрен с уксусом в) соус томатный
г) соус белый паровой д) соус майонез с корнионами е) сметанный

Требования к качеству холодных блюд.

Сроки хранения

1. Заполните таблицу: Температура и сроки хранения холодных блюд

Название блюд	Температура и сроки хранения
Жареные мясные блюда	
Паштеты	
Рубленая сельдь	
Жареная рыба	

Студни, заливные из мяса, рыбы	
Заправленные салаты	
Незаправленные салаты	
Бутерброды	

2. Назовите блюда, представленные на картинках.

Дайте характеристику: Требования к качеству этих блюд



Тестовые задания:

1. Вид холодного блюда, приготовление которого заключается в следующем: холодное жареное или вареное мясо нарезают по 2—3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие овощи:

- а) Ассорти мясное
- б) Телятина заливная
- в) Ветчина (мясо) с гарниром В

2. Для приготовления блюда «Кура под майонезом» подготавливают в следующем порядке:

- а) филе курицы зачищают, припускают и охлаждают А
- б) филе курицы припускают, охлаждают и зачищают
- в) филе курицы зачищают, нарезают кубиком, припускают и охлаждают

3. Для приготовления студня мясного целесообразно использовать следующие продукты:

- а) курица потрошенная, мясная вырезка, мясные субпродукты (печень, ноги, легкое)
- б) мясные субпродукты (путовый сустав, головы, ноги, губы), мясокостный п/ф, мясо Б

в) мясные субпродукты, бекон, колбасы твердого копчения, мясокостный п/ф

4. Способ тепловой обработки курицы при приготовлении блюда «Курица фаршированная (галантин)»:

- а) запекание
- б) варка Б
- в) тушение

5. Способ тепловой обработки мяса при приготовлении холодного блюда «Ростбиф с гарниром»:

- а) жарка А
- б) припускание
- в) бланширование

6. Язык для холодного блюда «Язык отварной» нарезается:

- а) вдоль волокон на тонкие длинные куски
- б) брусочком шириной 1 – 1,5 см
- в) поперёк волокон на тонкие широкие куски В

7. Способ тепловой обработки поросенка при приготовлении холодного блюда «Поросенок заливной»:

- а) варка А
- б) жарка
- в) тушение

8. Для приготовления холодной закуски «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют:

- а) с пассерованными овощами и яйцами
- б) со сливочным маслом и бульоном Б
- в) с набухшим желатином и бульоном

9. Форма готового филе, используемая при приготовлении блюда «Филе из кур или дичи фаршированное»:

- а) в виде котлеты с обоими заостренными концами А
- б) в виде округлого биточка

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент холодных блюд из мяса

2. Органолептические способы определения степени готовности холодных блюд из мяса.
3. Комбинирование различных способов приготовления холодных блюд из мяса.
4. Украшения для холодных блюд из мяса.
5. Формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из мяса,
6. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса.
7. Техника безопасности при приготовлении холодных блюд из мяса.
8. Ассортимент холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
9. Органолептические способы определения степени готовности холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
10. Правила приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней)
11. Оформление холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
12. Украшений для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
13. Формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы,

Тема 3. Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов.

Контрольная работа 1:

1. «Доктор исправляет свои ошибки землёй, архитектор фасадом, а повар – соусом».

Как вы думаете, почему повар исправляет свои ошибки соусом?

2. Дайте определение: Соусы – это _____

3. Допишите: Соусы классифицируют

По температуре подачи _____

По цвету _____

По консистенции _____

По технологии приготовления _____

По жидкой основе _____

4. Укажите органолептические показатели качества холодных соусов:

а) _____ б) _____

в) _____ г) _____

д) _____

5. Укажите жидкие основы, на которых готовят холодные соусы:

а) _____ б) _____
в) _____ г) _____

6. Укажите классификацию холодных соусов:

а) _____ б) _____ в) _____

7. Сделайте свой вывод: Значение соусов в питании _____

8. Установите соответствие стрелками между видами пассировок и температурой их приготовления:

1) красная сухая	а) 120
2) белая жировая	б) 20
3) холодная	в) 150

4. Что собой представляют смеси масляные? Где их используют?

5. Заполните таблицу:

Масляные смеси	ингредиенты
Масло зелёное	
Масло селёдочное	
Масло с горчицей	
Масло сырное	
Масло розовое	
Анчоусное масло	
Паста желтковая	
Паста из брынзы	
Масло из авокадо	

6. Заполните таблицу:

Отметь знаком X назначение различных видов масляных смесей:

Блюда	Зелёное масло	Селёдочное масло	Сырное масло	Розовое масло	Паста желтковая
Бутерброды					

Бифштекс					
Яйца фаршированные					
Закуски холодные					
Антрекот					
Рыба фри					
Почки жаренные					

Контрольная работа №2: Соусы холодные и желе

1. Перечислите, что относят к холодным соусам? _____

2. Назовите, где впервые был изобретён соус «Майонез»

3. Дайте характеристику с помощью кулинарного словаря. Что такое заправка?

4. Укажите: Где используют заправки? _____

5. Определите название соуса по представленному набору продуктов:
Масло растительное, яйца (желтки), горчица столовая, сахар, уксус 3% -ный.

6. Назовите, в чём на ваш взгляд состоит отличие в приготовлении салатной и
горчичной заправок: _____

7. Составьте технологическую схему приготовления соуса майонез:

8. Заполните таблицу: Производные соуса майонез.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус майонез со сметаной			
Соус майонез с корнионами			
Соус майонез с желе			
Соус майонез с хреном			

9. Перечислите продукты, необходимые для приготовления горчицы столовой.

10. Перечислите приправы, добавляемые в овощной соус – маринад для улучшения аромата.

11. Укажите 2 способа приготовления «оттяжки» для рыбного желе.

1) _____

2) _____

12. Обоснуйте: Для какой цели добавляют в мясное желе уксус или лимонную кислоту?

Соусы сладкие

1. Укажите: Какие ингредиенты входят в состав сладких соусов?

2. Укажите, что является загустителем в сладких соусах?

3. Составьте таблицу основных данных для соуса сладкого из сухофруктов, рассмотрев следующие вопросы:

1. группа, к которой относится соус;
2. внешний вид соуса;
3. цвет;

4. вкус;
5. состав соуса;
6. тепловые процессы;
7. норма отпуска;
8. температура отпуска;
9. назначение;
- 10.сроки хранения;

№	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

4. Укажите, что добавляют в соус абрикосовый, если он получился жидкий?

5. Составьте алгоритм приготовления соуса яблочного.

Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

1. Заполните таблицу: Требования к качеству соусов.

Название соуса	Внешний вид	цвет	вкус	консистенция
Соус майонез				
Масляные смеси				
Маринад				

2. Укажите: Какие дефекты не допускаются в соусах?

3. Укажите: Температурный режим и время, при котором хранят холодные соусы

4. Укажите: При каких условиях хранят холодные соусы?

Тестовые задания:

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный?

3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?

4. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

5. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
- б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
- в) смесь растительного масла с уксусом;
- г) смесь сливочного и растительного масел?

6. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
- б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
- в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
- г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

7. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

- а) 20-35%;

- б) 45-65%;
- в) 25-67%;
- г) 67-75 %

8. Выберите из перечисленных в ответах блюд, те к которым подают зелёное масло.

- а) бифштекс
- б) тушёная рыба
- в) бутерброды
- г) рыба фри

9. Установите соответствие между видами пассировок и температурой их приготовления.

- а) красная сухая
- б) белая жировая
- в) холодная
- 1) 120С
- 2) 20С
- 3) 150С

10. Установите соответствие между классификацией и видами соусов.

- а) на растительном масле
- б) на сливочном масле
- в) на молоке
- г) на бульонах и отварах
- 1) соус грибной
- 2) соус майонез
- 3) соус польский
- 4) соус молочный

11. Укажите, на какой основе готовят соусы без муки:

- а) сметанный соус
- б) голландский соус
- в) красный соус
- г) маринад овощной с томатом

ТЕСТ № 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. **Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:**

- а) кубиками;
- б) дольками;
- в) соломкой;
- г) кружочками.

2. **Для какого соуса используют следующие продукты: томат, морковь, лук, рыбный бульон, растительное масло, соль, специи, уксус 3%-ный?**

- а) томатный;
- б) красный основной;
- в) маринад овощной.

3. **К какой группе соусов относится соус майонез?**

- а) на сливочном масле;
- б) на муке;

- в) на растительном масле;
- г) на уксусе.

ТЕСТ № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какой продукт используется как загуститель при приготовлении сладкого соуса из клюквы?

- а) мука;
- б) крахмал;
- в) манная крупа.

2. Какие соусы используют в холодном состоянии?

- а) соус с рассолом, маринад овощной;
- б) майонез, заправки, маринад;
- в) салатная заправка, соус красный.

3. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?

- а) овощей жареных;
- б) рыбы жареной;
- в) мяса отварного.

4. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

- а) перемешивание;
- б) растирание;
- в) нагревание;
- г) взбивание.

Контрольные вопросы по теме:

1. Ассортимент сложных холодных соусов
2. Способы оформления сложными холодными соусами
3. Производными основных соусов.
4. Ассортимент масляных смесей.
5. Соусы на растительном масле.
6. Использование желе.
7. Соусы приготовляемые на основе уксуса.
8. Загуститель для сладких соусов.
9. Соусы промышленного производства.
10. Необходимость соблюдения строгих санитарных правил при приготовлении холодных блюд. Перечислите их.
11. Классификация холодных соусов.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень экзаменационных вопросов по междисциплинарному курсу:

- 1.Ассортимент канапе. Характеристика продуктов используемых для приготовления канапе.
Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.
- 2.Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе.
- 3.Правила приготовления разных типов канапе с соблюдением температурного и санитарного режима. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе. Варианты оформления канапе.
- 4.Ассортимент легких холодных закусок. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении легких закусок.
- 5.Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок.
- 6.Организация технологического процесса приготовления легких холодных закусок
Правила приготовления легких холодных закусок. Технология приготовления легких холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи. Варианты оформления легких холодных закусок.
- 7.Ассортимент сложных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.
- 8.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.
- 9.Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.
- 10.Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок
Правила приготовления сложных холодных закусок.
- 11.Технология приготовления сложных холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи. Варианты оформления сложных холодных закусок.
- 12.Ассортимент холодных блюд из мяса

Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.

13.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.

14.Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.

15.Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из мяса. Правила приготовления холодных блюд из мяса, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из мяса.

16.Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса. Техника приготовления украшений для холодных блюд из мяса.

17.Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из мяса. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из мяса, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи. 18.Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса.

19.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из мяса.

20.Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из мяса.

21.Ассортимент холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

22.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

23.Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

24.Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

25.Правила приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

26.Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

27.Варианты оформления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Техника приготовления украшений для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

28.Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

29. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
30. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
31. Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
32. Ассортимент холодных блюд из рыбы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы.
33. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы.
34. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из рыбы. Правила приготовления холодных блюд из рыбы, соблюдая температурный и санитарный режимы.
35. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из рыбы. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.
36. Варианты оформления холодных блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для холодных блюд из рыбы. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи.
37. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы. Выбор видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из рыбы.
38. Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.
39. Ассортимент сложных холодных соусов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов.
40. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов. Правила приготовления сложных холодных соусов, соблюдая температурный и санитарный режимы.
41. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.
42. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов.

43. Технология приготовления сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов.
44. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Способы оформления сложными холодными соусами
45. Методы сервировки и, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Способы оформления сложными холодными соусами.
46. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов.

Задачи к экзаменационным билетам:

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из субпродуктов птицы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Студень говяжий», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень свиной», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из дичи в тесте», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Паштет из птицы в тесте», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Паштет из мяса в тесте», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
7. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из печени», с выходом порции 110 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
8. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Курица фаршированная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
9. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Язык говяжий заливной», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
10. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Заливное из дичи в форме», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

11. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Ассорти мясное (1 вариант)», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
12. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Крабы заливные», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
13. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Ассорти рыбное», с выходом порции 120 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
14. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из рыбы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
15. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Рыба фаршированная заливная с гарниром», с выходом порции 140 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
16. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Сельдь рубленая», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
17. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Икра свекольная», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
18. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Икра овощная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
19. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Салат яичный», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
20. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Бутерброд с икрой зернистой», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
21. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Салат из цветной капусты, помидоров и зелени», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
22. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Польского», с выходом порции 25 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
23. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Соуса яичного сладкого», с выходом порции 35 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
24. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций пасты «Сырной», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
25. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Майонез с корнишонами», с выходом порции 55 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

26. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Заправка горчичная», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

Тематика рефератов и творческих работ по междисциплинарному курсу:

1. Бутерброды и банкетные закуски.
2. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок.
3. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных блюд.
4. Закуски из яиц и сыра.
5. Салаты и винегреты.
6. Особенности приготовления, оформления, отпуска холодных блюд и закусок.
7. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
8. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
9. Промышленное производство соусов.
10. Производство майонеза.
11. Посуда для отпуска холодных блюд и закусок.
12. Оформление и отпуск салатов.
13. Калорийность и пищевая ценность салатов и винегретов.
14. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.
15. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе
16. Сервировка и способы подачи канапе
17. Оформление сложных холодных закусок.
18. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса. Техника приготовления украшений для холодных блюд из мяса.
19. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из мяса.
20. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из мяса, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи
21. Комбинирование различных способов приготовления холодных блюд из рыбы.
22. Вкусовые добавки для сложных холодных соусов и варианты их использования
23. Оформление тарелок и блюд сложными холодными соусами. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Тестовые задания. Тестовая форма позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями компетентностного подхода, может включать задания различных типов.

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

–отметка «удовлетворительно», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«хорошо», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«отлично», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Решение заданий в тестовой форме проводится в течение изучения дисциплины. Преподаватель должен определить студентам исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, нормативные акты и теоретические источники для подготовки.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Тестирование проводится в письменной форме. На тестирование отводится 15-20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 20 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос дается 0,5 баллов.

Перевод баллов в оценку. Согласно технологической карте на выполнение теста выделяется 10 баллов. Таким образом, 10 баллов/ 20 вопросов = 0,5 баллов

Задачи. Решение практических задач осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Шкала оценивания:

«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на изученный материал;

«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения;

«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками при неполном использовании понятийного аппарата дисциплины;

«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.

При решении ситуационных задач разрешено пользоваться курсом лекций или учебниками.

На решение типовых задач отводиться 10 минут.

Реферат – форма письменной работы, которую рекомендуется применять при освоении вариативных (профильных) дисциплин профессионального цикла. Как правило, реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной научной теме.

Шкала оценивания:

«отлично» - выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы;

«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины позволяет оценить уровень сформированности компетенций и осуществляется в форме – экзамена.

Экзамен письменный. Продолжительность 60 минут. Рекомендуется распределять время таким образом: 15 мин – задача и по 15 мин на три теоретических вопроса. Изложение должно быть кратким, но содержать все необходимые определения и формулировки. Для получения отличной оценки ответ должен содержать практические примеры.

Экзамен позволяет проверить способность экзаменуемого в использовании приобретенных знаний в виде устного собеседования по билету.

**Лист актуализации фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу
«Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «02» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой Маш

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «29» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой Маш