

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

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 12 от 30 мая 2024 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ**

**МДК.04.01 «Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов,
напитков сложного ассортимента»**

специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
**квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому
делу**

Махачкала-2024

Составитель – Загирова Мадина Славиковна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

Внешний рецензент - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

Представитель работодателя - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г., № 1565, в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Загирова М.С. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2024 г., 33 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 28 мая 2024 г.

Рекомендована к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Атавой Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 23 мая 2024г., протокол № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»	1
Утверждена решением.....	1
Ученого совета ДГУНХ,.....	1
протокол № 12 от 30 мая 2024 г.	1
Кафедра «Маркетинг и коммерция»	1
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ.....	1
МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»	1
квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.....	1
Махачкала-2024.....	1
Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ.....	5
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ.....	8
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,.....	8
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	8
2.1. Структура фонда оценочных средств.....	8
для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	8
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах.....	11
их формирования по видам оценочных средств.....	11
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	17
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	17
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	29
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	33

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 МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС по междисциплинарному курсу МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» 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, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Перечень формируемых компетенций

код компетенции	формулировка компетенции
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Компонентный состав компетенций

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	иметь практический опыт:
ПК 4.1 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	31 – ассортимент сложных холодных и горячих десертов; 32 – основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.	У1 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У2 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	ПО1 - в приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО2 - в контроле качества и безопасности

			готовой продукции;
ПК 4.2 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33 – технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; 34 – правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	У3 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; У4- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.	ПО3 – в приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
ПК 4.3 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	35 – технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; 36 - варианты оформления и технику декорирования горячих десертов	У5 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; У6- принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.	ПО4 - в приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО5– в приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов; оформления и отделки сложных горячих десертов; ПО6– в контроле качества и безопасности готовой продукции.
ПК 4.4 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	37 – правила охлаждения и замораживания основ для приготовления	У7 - расчета массы сырья для приготовления холодного напитка;	

напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	сложных холодных напитков;		
ПК 4.5 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	38 – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных напитков; 39 – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;	У8 - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих напитков.	
ПК 4.6 - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	310 – актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	У9 – расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; У10- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	

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

№ п/ п	Контролируе мые разделы, темы дисциплины	Код контро лируемо й компет енции или ее части	Планируемые результаты обучения (знать, уметь, иметь практический опыт)	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточно я аттестация
1.	Тема 1. Основные принципы организации производства сложных десертов.	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь: У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	- для обсуждения ; - тестовые задания; практическ ие задачи	Экзаменационн ые вопросы №№ 1-4 Задача № 1-3
2.	Тема 2. Основные методы, способы и приемы приготовлени я и декорировани я сложных холодных десертов.	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь: У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.6 Знать: 310	- для обсуждения ; - тестовые задания; практическ ие задачи	- Экзаменационн ые вопросы №№ 8,12,14,24,26,59; Задача № 4-6

			Уметь: У9.		
3.	Тема 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации сложных холодных десертов и напитков.	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь: У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	- вопросы для обсуждения ; - тестовые задания; - практические задачи - деловая игра	Экзаменационные вопросы №№ 11,15,55,63 Задача №7-10
4.	Тема 4. Производство десертов с применением готовых смесей.	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь: У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	Комплект теоретических заданий №1.1 Комплект тестовых заданий №1.2 Комплект ситуационных задач №1.3 Комплект заданий №1.4	Экзаменационные вопросы №№ 10,13,20,27,30,33,54 Задача №10-13
5.	Тема 5. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации сложных горячих десертов и напитков.	ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.3 Знать: 35, 36 Уметь: У5, У6. ПО: ПО4,ПО5. ПК-4.5 Знать: 38, 39 Уметь: У8	Комплект теоретических заданий №2.1 Комплект тестовых заданий №2.2 Комплект	- Экзаменационные вопросы №№ 16,17,19,22,23,25,29,32,37,40,60 Задача №14-17

			ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	ситуационн ых задач №2.3 Комплект заданий №2.4	
6.	Тема 6. Декорировани е сложных горячих десертов.	ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.3 Знать: 35, 36 Уметь: У5, У6. ПО: ПО4,ПО5. ПК-4.5 Знать: 38, 39 Уметь: У8 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	Комплект теоретическ их заданий №2.1 Комплект тестовых заданий №2.2 Комплект ситуационн ых задач №2.3 Комплект заданий №2.4	- Экзаменационн ые вопросы №№ 9,36,49,51 Задача №18-21
7.	Тема 7. Методика расчетов.	ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.3 Знать: 35, 36 Уметь: У5, У6. ПО: ПО4,ПО5. ПК-4.5 Знать: 38, 39 Уметь: У8 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	Комплект теоретическ их заданий №2.1 Комплект тестовых заданий №2.2 Комплект ситуационн ых задач №2.3 Комплект заданий №2.4	Экзаменационн ые вопросы №№ 42,45,48,60,64 Задача №22-24
8.	Тема 8. Контроль качества и	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2.	Комплект теоретическ их заданий	Экзаменационн ые вопросы №№ 17,19,22,29,32,40

безопасности сложных холодных и горячих десертов.	ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь: У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.3 Знать: 35, 36 Уметь: У5, У6. ПО: ПО4,ПО5. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.5 Знать: 38, 39 Уметь: У8 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	№2.1 Комплект тестовых заданий №2.2 Комплект ситуационн ых задач №2.3 Комплект заданий №2.4	,44 Задача №24-26
---	---	--	--	----------------------

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 ≥	70 – 84	51 – 69	0 – 50

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОСе
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 определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для обсуждения по темам дисциплины
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданными условием задачи, на основе чего необходимо 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/ зачет
1.	1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.	10	отлично
2.	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	8	хорошо
3.	ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.	5	удовлетв орительн о
4.	студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно	0	неудовле творител ьно

	излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.		
--	---	--	--

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 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	2-3	Неудовлетворительно

	искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.		(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 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.	9-10	Отлично (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	
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Исключительные знания, абсолютное понимание сути	28-30	Отлично

	вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы		(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 понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	19-21	
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	

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 компетенции)
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент	17-23	Хорошо

	демонстрирует знания, приобретенные на занятиях, а также полученные посредством изучения 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.		(достаточный уровень сформированности 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 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 компетенции)

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

Задание 1. Перечень вопросов для устного обсуждения

Контрольные вопросы

1. Технологические принципы производства сложных десертов.
2. Правила организации рабочего места для приготовления сложных десертов.
3. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления десертов.
4. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
5. Какое оборудование и инвентарь используют для приготовления и оформления холодных десертов, напитков?
6. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
7. Методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных холодных десертов.
8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению сложных холодных десертов.
 1. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
 2. Температурный и санитарный режимы приготовления и подачи холодных десертов.
 3. Требования к качеству сложных холодных десертов.
 4. Как производится отпуск холодных напитков?
 5. Правила подачи сложных холодных десертов.
 6. Значение десертов в питании, их классификация.
 7. Предварительная подготовка сырья для десертов.
 8. Технология приготовления и отпуск холодных десертов.
 9. Оформление и техника декорирования сложных десертов.
 10. Соусы для холодных десертов.
 11. Требования к качеству сладких блюд.
 12. Сервировка и подача сложных холодных десертов.
 13. Какие существуют виды сырья для приготовления сложных кондитерских изделий?
 14. Какие требования предъявляются к качеству пшеничной хлебопекарной муки?
 15. По каким показателям определяется качество клейковины?
 16. В каких целях применяют патоку в кондитерском производстве?

17. Какие химические разрыхлители используют в кондитерском производстве?

18. Какие пищевые смеси промышленного производства применяют в приготовлении сложных кондитерских изделий?

19. Каково значение десертов в питании, их классификация?

20. Какова предварительная подготовка сырья для десертов?

21. Рассказать технология приготовления и отпуск горячих десертов.

22. Оформление и техника декорирования сложных десертов?

23. Какие соусы для горячих десертов вы знаете?

24. Каковы требования к качеству сладких блюд?

25. Сервировка и подача сложных горячих десертов?

26. Какова температура подачи горячих сладких блюд?

27. Как называется посуда для приготовления фондю?

28. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

29. Охарактеризуйте технологию приготовления суфле шоколадно-орехового. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

30. Охарактеризуйте технологию приготовления воздушного пирога из яблок. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

31. Охарактеризуйте технологию приготовления глазированного абрикосового пудинга. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

32. Охарактеризуйте технологию приготовления морковного кекса с глазурью. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

33. Охарактеризуйте технологию приготовления малиновых маффинов на йогурте. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

34. Охарактеризуйте технологию приготовления снежков из шоколада. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

35. Дайте определение калькуляционной карте

36. Перечислить что входит в состав калькуляционной карты.

37. Кто производит расчет калькуляционной карты

38. Назовите пример однофазной рецептуры

39. Почему рецептура называется многофазной.

40. Как приготовить кофейный сироп для пропитки?

41. Какие требования предъявляют к качеству бисквита?

42. Как подготовить сырье для приготовления тирамису?

43. Каковы правила подачи блюд?

44. Каковы условия хранения и реализации тирамису?

45. Охарактеризуйте технологию приготовления малиновых маффинов на йогурте. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству

Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

46. Охарактеризуйте технологию приготовления шоколадно-фруктового фондю. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

47. Охарактеризуйте технологию приготовления груш, фламбированных в красном вине. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Задание 2. Тестовые задания

1. Десерты сложного ассортимента классифицируются по следующим основным признакам:

- а) по виду используемого сырья
- б) по способу кулинарной обработки
- в) по назначению
- г) по консистенции
- д) по способу подачи
- з) все ответы правильные

2. Температура подачи холодных десертов:

- а) 10-14 0С
- б) 6-10 0С
- в) 16-20 0С

3. Установите соответствие:

Соотнеси вид инструктажа с его характеристикой

- 1. Вводный инструктаж
- 2. Первичный инструктаж
- 3. Повторный инструктаж

а —Инструктаж, который проводится непосредственно на рабочем месте, в процессе которого работник знакомится с конкретными правилами обеспечения безопасности при работе на конкретном оборудовании, при выполнении конкретного технологического процесса.

б — Инструктаж, в процессе которого работника знакомят с правилами внутреннего трудового распорядка, общими правилами безопасной организации работ, приемами оказания первой помощи при несчастном случае.

в —Инструктаж, который проводится не реже одного раза в полгода в целях восстановления в памяти правил охраны труда, а также для разбора имеющих место нарушений требований.

4. Расставь операции в нужном порядке.

По окончании эксплуатации электрооборудования следует:

- а) разобрать рабочие части;
 - б) провести санитарную обработку рабочих частей машины (очистку, промывание), не допуская попадания воды на токоведущие части оборудования;
 - в) остановить машину и отключить ее от электросети
 - д) собрать для последующего использования;
 - г) просушить, переложив на стеллажи, поверхность рабочего стола
5. Укажите, правильно какие направления присутствуют в современное время

в приготовлении холодных, горячих десертов, напитков сложного приготовления?

а.- десерт должен быть не только вкусным, но и оригинально оформленным и низкокалорийным

б. - присутствие нескольких текстур (мягкая и нежная, кусочки фруктов, хрустящая)

в.- во многих сладких десертах присутствует жиры, яйца, молоко, сливки, которые

обуславливают их высокую калорийность

6. Как располагаются в цехе рабочие места для приготовления десертов?

7. Как называется документ, содержащий рецептуру и описание

технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)?

8. Вставь пропущенные слова.

На специализированных предприятиях и предприятиях небольшой мощности, имеющих безцеховую структуру, для приготовления сладких блюд и напитков выделяют _____ в общем производственном помещении.

9. Закончи предложение.

Для обеспечения соблюдения требований по безопасной организации работ все работники предприятий общественного питания должны регулярно проходить _____.

10. При эксплуатации теплового оборудования не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит. На какой процент нужно заполнять объем наплитной посуды?

11. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие вещества являются желеобразующими веществами?

а) пектин, желатин, агароид, фурациолларан

б) пектин, метионин, биометин

в) агароид, биофим, леотин

12. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько времени необходимо для замораживания мусса в холодильной камере?

а) 6 часов

б) 4 часа

в) 10 часов

13. Выберите правильно, название печенья, для приготовления десерта:

1. «Тирамису»

2. Чизкейка

а.- печенье песочное

б.- печенье сахарное «савоярди»

в.- овсяное классическое

г.- печенье комбинированное

д.- печенье сдобное

14. Установите соответствие:

1. Повидло

2. Джем

3. Варенье

а.- приготавливается из фруктов, богатых жирующими веществами,
б.-. представляет собой целые ягоды или фрукты, сваренные в густом сахарном сиропе.

в.- представляет собой фруктово-ягодное пюре, уваренное с сахаром

15. Расположите процесса приготовления десерта в правильной последовательности классический рецепт панакоты:

1- Не переставая помешивать, нагреть смесь не до кипения, добавить распустившийся желатин, процедить смесь через сито, разлить получившуюся смесь по формочкам, или бокалам или в одну большую форму

2- Отдельно в глубокой ёмкости нагреть сливки, но доводить до кипения не нужно, затем добавить молоко, сахар и ванилин

3- Желатин заливают небольшим количеством воды комнатной температуры и оставить на 10-15 минут.

4- Охлаждают в холодильнике 3-4 часа при температуре 5-6° С.

5- При отпуске нежный ванильный десерт украшают свежими ягодами, вареньем, джемом, медом, кокосовой стружкой

16. При какой температуре агар превращается в гель?

17. Какой крахмал используют для приготовления молочных киселей?

18. Во сколько раз агароид по желирующим веществам превосходит желатин?

19. Вставьте пропущенные слова:

Кремы готовят из сливок жирностью не ниже _____ % или из _____ с яично-молочной смесью,

20. Перечислить основные признаки классификации сладких холодных и горячих блюд.

21. Яблоки жарят до образования золотистой поджаристой корочки ... а. 3 – 5 минут

б. 2 – 3 минуты

в. 5 – 7 минут

22. Выберите, какие ароматические эссенции используются, для приготовления сложных холодных и горячих десертов?

а. кориандр, мускатный орех

б. имбирь, эстрагон

в. корица, ванилин

23. Восстанови технологическую последовательность подготовки свежих фруктов и ягод для приготовления салатов:

1.Фрукты и ягоды перебирают

2.Удаляют остатки стебельков и плодоножек

3.Промывают холодной водой, оставляя их в воде на 2-3 минуты

4.Перемешивают

5.Ополаскивают холодной кипячёной водой

6.Укладывают в дуршлаг или сито

7.Дают стечь воде

24. Выберите правильно, при какой температуре и сколько времени можно хранить горячие десерты?

а.- t= 55...60 °С не более 2 ч.

б.- t= 60...75 °С не более 2 ч.

в.- $t = 70 \dots 75 \text{ }^{\circ}\text{C}$ не более 2 ч.

25. Выберите правильно, к какому горячему десерту подают отдельно в молочнике холодное молоко?

а.-Чизкейк

б.-Суфле из ревеня

в.-Брауни

г.- Кекс с глазурью

26. Продолжите предложение.

Основной инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов: _____,

_____.

27. Какие приборы подаются для горячих десертов?

28. Кто осуществляет повседневный контроль выпускаемой продукции на производстве?

29. Восстанови последовательность приготовления пудинга с консервированными плодами.

Прижигают несколько раз раскалённой поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара.

1) Отпускают в этой же посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами

2) Готовую массу раскладывают на порционные сковороды, смазанные маслом, в несколько слоёв, перекладывая её молочными пенками.

3) Поверхность каши разравнивают, посыпают сахаром.

4) Пудинг запекают в жарочном шкафу 5-7 минут.

30. Выберите правильно, к какой из кухонь относится приготовление десерта «Фондан классический»?

А.-Французская кухня

Б.-Итальянская кухня

В.-Немецкая кухня

Г.- Российская кухня

31.Какой % крахмала добавляется в густой кисель:

А. 30-50%

Б. 60-80%

В. 20-40%

32. Уберите лишнее.

Назови достоинства сладких блюд:

А. содержат значительное количество сахара

Б.- обладают приятным сладким вкусом

В.- обладают приятным ароматом

33. Установите соответствие между группой сладких блюд и блюдами, к которой они принадлежат. К буквам из левой колонки подбери цифры из правой колонки:

А. Горячие

Б. Холодные

1. Свежие фрукты

2. Чай

3. Натуральные ягоды
4. Кофе
5. Компот
6. Желированные блюда
7. Кисель
8. Какао напиток
9. Замороженные блюда
10. Шоколад-напиток

34. Соотнесите стороны с названиями и их описанием:

- А) Пакоджет
- Б) Куттер
- В) Блендер
- Г) Миксер

1) электрический прибор для быстрого смешивания холодных напитков, взбивания сливок, белков яйца, фруктовых смесей для мусса, различных кондитерских смесей и жидкого теста.

2) электроприбор, предназначенный на предприятиях питания для тонкого измельчения и взбивания

3) электроприбор, предназначенный для приготовления гомогенных смесей путем измельчения, взбивания, смешивания, но в отличие от блендера он оснащен более мощными ножами, что позволяет перерабатывать даже жесткие продукты

4) это аппарат, напоминающий по конструкции блендер и предназначенный для измельчения (гомогенизации) замороженных продуктов и смешивания до получения густой однородной ледяной пасты, напоминающей по виду и вкусу мороженое (сорбет)

35. Восстанови последовательность приготовления киселя из клюквы, смородины, вишни, черники:

- 1) Охлаждение
- 2) Заваривание крахмала
- 3) Соединение готового киселя с соком
- 4) Отжимание сока
- 5) Приготовление сиропа на отваре
- 6) Приготовление отвара из мезги

36. Выберите правильный ответ на вопрос.

Назови время замачивания желатина, агароида, агара:

- А. 40-60 минут
- Б. 1 – 1,5 часа
- В. 30 – 40 минут

37. Что добавляют в компоты для улучшения вкуса?

38. Каковы масса и температура отпуска киселей?

39. В заданиях заполните пропуски в предложениях.

На предприятиях общественного питания сладкие блюда приготавливают в специальном отделении _____

40. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

41. Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

Содержащиеся во всех горячих напитках вещества:

- А. благоприятно влияют на сердечную деятельность
- Б. способствуют пищеварению
- В. уменьшают ощущение усталости
- Г. обладают высокой пищевой ценностью

42. Чай, кофе, какао в процессе хранения ...

- А. изменяют цвет
- Б. поглощают посторонние запахи
- В. теряют аромат

43. Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

Содержащиеся во всех горячих напитках вещества:

- А. благоприятно влияют на сердечную деятельность
- Б. способствуют пищеварению
- В. уменьшают ощущение усталости
- Г. обладают высокой пищевой ценностью

44. Соотнеси технологию приготовления согласно названию кофейного напитка.

- 1. Кофе на молоке (по-варшавски)
- 2. Кофе со взбитыми сливками (по-венски)
- 3. Кофе по-восточному (черный с гущей)

А. Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой.

Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.

Б. Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. На поверхности должна быть мелкозернистая пена. Отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.

В. Готовят кофе более концентрированным. В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

45. Как влияет на вкус чая соприкосновение с металлом?

46. Определи желированное блюдо по составу сырья - готовят из взбитых сливок 35% жирности или сметаны, яично-молочной смеси и желатина.

47. Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

Чай богат ...

- А. витаминами В1, В2, С, Р, РР
- Б. аминокислотами
- В. пигментам
- Г. алкалоидами

48. Масса желирующих продуктов в процессе замачивания увеличивается во сколько раз?

49. Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого ...

50. Вставьте пропущенные слова (ответ пропишите через запятую).

Кипяченое молоко подают как горячим, так и холодным. Температура горячих напитков должна быть не ниже _____, холодных не выше _____, не ниже _____.

51. Выбери несколько верных вариантов

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

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

52. Выбери верное.

Яблоки жарят до образования золотистой поджаристой корочки ...

- А. 3 – 5 минут
- Б. 2 – 3 минуты
- В. 5 – 7 минут

53. Восстанови последовательность приготовления пудинга с консервированными плодами.

1. Прижигают несколько раз раскалённой поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара.

2. Отпускают в этой же посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами

3. Готовую массу раскладывают на порционные сковороды, смазанные маслом, в несколько слоёв, перекладывая её молочными пенками.

4. Поверхность каши разравнивают, посыпают сахаром.

5. Пудинг запекают в жарочном шкафу 5-7 минут.

54. Какой фрукт добавляют в шарлотку

- А. киви
- Б. персик
- В. яблоко

55. Выбери несколько верных вариантов

К желированным блюдам относятся...

- А. кисель молочный
- Б. самбук яблочный
- В. пудинг сухарный
- Г. яблоки в тесте
- Д. крем ванильный
- Е. мусс клубничный

56. Для чего яблоки для блюда «Яблоки с рисом» варят в подкисленной лимонной кислотой воде?

57. Каким ингредиентом самбук отличается от мусса?

58. Как называется легкий и воздушный десерт, основу которого составляют яйца?

59. Как называется приём кулинарной обработки, когда блюдо поливают алкоголем и поджигают, отчего у блюда появляются неповторимые аромат и вкус, оно покрывается хрустящей корочкой?

60. Вставьте пропущенное слово

Для приготовления _____ необходим специальный горшочек из меди, керамики, чугуна или нержавеющей стали, с ручкой. Его устанавливают на ножках,

достаточно высоких, чтобы под ним поместилась свеча или горелка.

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 5000 г компота из свежих плодов. Определить количество порций, если выход одной порции 200 г.

2. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 35 порций крема ягодного, если выход одной порции составит 100 г.

Задание 2

1. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 30 порций мусса клюквенного, если выход одной порции составит 150 г.

2. Определите количество крахмала для приготовления киселя из ягод средней густоты 40 порций выходом 200 г.

Задание 3

1. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 27 порций желе из молока, если выход одной порции составит 150 г.

2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 35 порций салата фруктового со сметанным соусом.

Задание 4

1. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

2. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

Задание 5

1. Определите, за какой период времени можно приготовить 300 порций десерта «Суфле ванильное, шоколадное» выход 1 порции 140г, рецептура № 686. Подберите оборудование для выпечки.

2. Составьте алгоритм приготовления соуса абрикосового.

Задание 6

1. За какой период времени приготовить блинчики фаршированные на 1000 посетителей, выход 1 порции 150 гр. , 2 шт., на порцию. Какое оборудование будете использовать?

2. Сколько порций кофейного напитка можно приготовить, если имеется 12 кг молока сгущенного с сахаром по II колонке Сборника рецептур блюд. Найти остальные продукты.

Задание 7

1. 1.Какие блюда называют «сладкими (десертными)»?
2. 2.Оформление и подача сложных холодных десертов.
3. 3.Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 25 порций блюда «Ледяной салат из фруктов с соусом».
4. 4.Составить калькуляционную карточку этого блюда.
5. 5.Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Задание 8

1. Оценка качества готовых сложных холодных десертов.

2. Виды готовых полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных холодных десертов.

3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 11 порций блюда «Холодное суфле».

4. Составить калькуляционную карточку этого блюда.

5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Задание 9

1. Органолептическая оценка готовности и качества сложных холодных десертов.

2. Ассортимент сложных горячих десертов.

3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Террин».

4. Составить технологическую схему данного соуса.

5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность данного блюда.

Задание 10

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: желе.

2. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле.

3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 26 порций блюда «Бланманже».

4. Составить технологическую схему данного блюда.

5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Задание 11

1. Соотнесите подачу кофе:

1) кофе по-венски;

2) кофе гляссе;

3) кофе по-восточному;

4) кофе по-варшавски.

а) в стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой;

б) при подаче кладут пенку, снятую с молока;

в) в бокале подают холодную воду;

г) в бокал кладут шарик мороженого.

2. Составить таблицу: Организация рабочих мест для приготовления сложных горячих десертов.

Задание 12

1. Составить таблицу: «Ассортимент, требования к качеству, хранение и сроки реализации горячих десертов».

2. Рассчитать массу нетто сырья и готовой продукции гурьевской каши: сливки-150, грецкий орех-50, изюм-50, манная крупа-50, сахар-25.

Сырье Масса Брутто Отходы при механич. Обр. (%)

Масса Нетто Отходы при тепловой обработке (%) Масса готовой продукции

Задание 13

1. Ситуационная задача. При приготовлении каши гурьевской получились комки. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

2. Ситуационная задача. При приготовлении ванильного суфле яйца свернулись. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта и в чём причина?

Задание 14

1. Ситуационная задача: При приготовлении снежков в сладком соусе соус получился густым. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

2. Задача. Выпишите продукты для приготовления 15 порций десерта «Суфле ореховое»

Задание 15

1. Ситуационная задача. При приготовлении холодного суфле с фруктами получилось плотное. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

2. Задача. Составьте алгоритм приготовления десерта «Самбук абрикосовый»

Задание 16

1. Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного и пресного слоеного, сдобного пресного и пряничного теста, песочного, бисквитного, заварного теста.

2. Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33% для 50 шт кекса «Здоровье» массой 300г (рецептура № 92 Л-1). Сколько потребуется воды для замеса этого теста?

Задание 17

1. Составьте технологическую схему приготовления «Шарлотки с апельсинами».

2. Произвести расчет количества продуктов брутто и нетто, необходимого для приготовления 55 порций блюда «Гренки с фруктами», по 1 колонке сборника рецептов.

Задание 18

1. Составить технологическую схему приготовления блюда «Яблоки жаренные в тесте»

2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Груши в сиропе»

Задание 19

1. Составьте алгоритм приготовления десерта «Мусс плодово-ягодный»

2. Ситуационная задача: При приготовлении снежков в сладком соусе соус получился густым. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта? Рассчитать количество продуктов которое необходимо взять для приготовления 23 порций крема ягодного.

Задание 20

1. 23. Задача. Выпишите продукты для приготовления 15 порций десерта «Суфле ореховое».

2. Составьте технологическую схему приготовления бланжанже.

Задание 21

1. Рассчитать количество продуктов, которое необходимо взять для приготовления 18 порций самбука сливового.

2. Дайте характеристику сладкому блюду «Пай». Приведите один из рецептов его приготовления.

Задание 22

1. Составьте технологическую схему приготовления панна коты.

2. Рассчитать массу нетто сырья и готовой продукции творожного тирамиссу: творог-250, сметана-25, йогурт-25, яйца-10, сахар-100, растворимый кофе-250, коньяк-25, печенье «Савоярди»-200, какао-порошок-15.

Сырье Масса Брутто Отходы при механ. обр (%) Масса Нетто Отходы при тепловой обработке (%) Масса готовой продукции.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень экзаменационных вопросов

1. Понятие о сладких (десертных) блюдах.
2. Актуальные направления оформления и подачи сложных холодных десертов.
3. Технология приготовления муссов.
4. Ассортимент, значение в питании десертных блюд.
5. Основные критерии оценки качества сложных холодных десертов.
6. Технология приготовления кремов.
7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных десертных блюд.
8. Санитарные нормы и правила приготовления и подачи сложных холодных десертов.
9. Технология приготовления холодных суфле.
10. Технология приготовления террина.
11. Ассортимент и подготовка к использованию желирующих веществ при приготовлении десертных блюд.
12. Сроки хранения сложных холодных десертов. Требования к качеству сложных холодных десертов.
13. Технология приготовления парфе.
14. Оценка качества готовых сложных холодных десертов.
15. Виды и характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных холодных десертов.
16. Ассортимент сложных горячих десертов.
17. Органолептическая оценка готовности и качества сложных горячих десертов.
18. Технология приготовления щербета.
19. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, техника безопасности при приготовлении сложных горячих десертов.
20. Методы приготовления сложных холодных десертов.
21. Технология приготовления пая.
22. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.
23. Температурный и санитарный режим приготовления сложных горячих десертов.
24. Технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.
25. Техника безопасности при приготовлении сложных горячих десертов.
26. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов.

- 27.Технология приготовления тирамису.
- 28.Техника безопасности при приготовлении сложных холодных десертов.
- 29.Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов.
- 30.Технология приготовления чизкейка.
- 31.Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.
- 32.Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов.
- 33.Технология приготовления бланманже.
- 34.Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.
- 35.Начинки, соусы, глазури для холодных десертов.
- 36.Технология приготовления гурьевской каши.
- 37.Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.
- 38.Начинки, соусы, глазури для горячих десертов.
- 39.Технология приготовления овощных кексов.
- 40.Методы приготовления сложных горячих десертов.
- 41.Сервировка и подача сложных холодных десертов.
- 42.Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю.
- 43.Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.
- 44.Сервировка и подача сложных горячих десертов.
- 45.Технология приготовления десертов фламбе.
- 46.Ассортимент и характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для изготовления сложных горячих десертов.
- 47.Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.
- 48.Актуальные направления в приготовлении десертов: фламбирование.
- 49.Технология приготовления пудингов.
- 50.Ассортимент и характеристика региональных холодных десертов.
- 51.Технология приготовления сложных горячих суфле.
- 52.Ассортимент и характеристика региональных горячих десертов.
- 53.Актуальные направления в приготовлении сложных десертов: методы молекулярной кухни (эспумизация, эмульсификация, сублимация).
- 54.Технология приготовления бланманже.
- 55.Технология приготовления сложных холодных десертов: желе.
- 56.Технология приготовления сложных десертов: жареное мороженое.
- 57.Комбинированные способы приготовления сложных холодных десертов.
- 58.Технология приготовления декоративных украшений из шоколада.
- 59.Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов из свежих фруктов, ягод.
- 60.Условия и сроки хранения сложных горячих десертов.
- 61.Начинки, соусы и глазури для сложных десертов из свежих фруктов, ягод.
- 62.Требования санитарии к организации производственного процесса при приготовлении холодных десертов.

63. Требования к личной гигиене при приготовлении холодных десертов.

64. Технология приготовления сложного десерта: корзиночка из теста фило фруктами.

Задачи к экзамену

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 25 порций блюда «Желе из плодов или ягод свежих» (№ 890). Выход 1 порции 150 г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.
2. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка) Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка) Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка) Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.
5. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.
6. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.
7. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.
8. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.
9. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.
10. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.
11. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.
12. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.
13. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

26. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ 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 отводится 10 минут.