

**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 ДИСЦИПЛИНЕ

«Технология приготовления блюд зарубежной кухни»

**специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело**

**квалификация – специалист по поварскому и
кондитерскому делу**

Форма обучения - очная

Махачкала-2024

УДК 347.71(075)
ББК У9(2)42я

Составитель – Абасова Заира Улубиевна, преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция»

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 «Технология приготовления блюд зарубежной кухни» разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2016 N 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 «Технология приготовления блюд зарубежной кухни» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Абасова З.У Фонд оценочных средств по «Технология приготовления блюд зарубежной кухни» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2024 г., 40 с.

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

Рекомендован к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Атаевой Т.А.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Компонентный состав компетенций.....	5
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	8
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	8
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных материалов.....	9
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	16
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	16
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	34
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	39

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости, для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения) обучающихся по междисциплинарному курсу «Освоение профессии 16675 Повар» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ФОС по междисциплинарному курсу «Освоение профессии 16675 Повар» 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 ФОСа 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 ФОСа в целом, обеспечивающего получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

І. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Перечень формируемых компетенций

Код компетенции	Формулировка / Наименование компетенции
ПК	Профессиональные компетенции
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента 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:
Профессиональные компетенции			
ПК 1.1 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	31-Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 32-Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. 33-Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. 34-Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода	У1-Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий. У2-Подбирать гарниры, соусы. У3-Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. У4-Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	ПО1-Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью ПО2-Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. ПО3-Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров.

	блюд,		
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	31-Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	У1-Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой. У2-Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. У73-Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.	ПО1-Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью ПО2-Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	31- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 32- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 33- гарниры, заправки, соусы для сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 34-органолептические способы определения степени готовности и	У1 - проводить расчёты по формулам. У2- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. У3- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. У4- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПО1- приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. ПО2- сервировка и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПО3-контроля безопасности готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

	качества сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 35- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде. 36- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд. 337- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра.		
--	--	--	--

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 темы дисциплины	Код кон- тролиру- емой компетен- ции	Планируемые результаты обучения, характеризую- щие этапы формирова- ния компетенции	Наименование оценоч-ного средства	
				Текущий контроль успеваемо- сти	Проме- жуточная аттестация
1.	Тема 1. Особенности технологии приготовления Австрийской кухни	ПК 1.1 ПК 2.2 ПК 3.3	ПК 1.1: 31-34; У1-У4; ПО1-ПО3 ПК 2.2: 31; У1- У3; ПО1-ПО2 ПК 3.3: 31-36; У1-У4; ПО1-ПО3	Комплект заданий с вариантами ответов – 25 Комплект заданий для разбора – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Вопросы для подготовки к дифзачету. №№ 1-7
2.	Тема 2. Особенности технологии приготовления национальной кухни Азии	ПК 1.1 ПК 2.2 ПК 3.3	ПК 1.1: 31-34; У1-У4; ПО1-ПО3 ПК 2.2: 31; У1- У3; ПО1-ПО2 ПК 3.3: 31-36; У1-У4; ПО1-ПО3	Комплект заданий с вариантами ответов – 25 Комплект заданий для разбора – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Вопросы для подготовки к дифзачету. №№ 1-7
3.	Тема 3. Особенности технологии приготовления блюد национальной кухни Африки	ПК 1.1 ПК 2.2 ПК 3.3	ПК 1.1: 31-34; У1-У4; ПО1-ПО3 ПК 2.2: 31; У1- У3; ПО1-ПО2 ПК 3.3: 31-36; У1-У4; ПО1-ПО3	Комплект заданий с вариантами ответов – 25 Комплект заданий для разбора – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Вопросы для подготовки к дифзачету. №№ 1-7
4.	Тема 4.	ПК 1.1	ПК 1.1: 31-34;	Комплект	Вопросы для

	Особенности технологии приготовления блюд национальной кухни Северной Америки	ПК 2.2 ПК 3.3	У1-У4; ПО1-ПО3 ПК 2.2: 31; У1-У3; ПО1-ПО2 ПК 3.3: 31-36; У1-У4; ПО1-ПО3	заданий с вариантами ответов – 25 Комплект заданий для разбора – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	подготовки к дифзачету №№ 1-7
5.	Тема 5. Особенности технологии приготовления блюд национальной кухни Центральной и Южной Америки	ПК 1.1 ПК 2.2 ПК 3.3	ПК 1.1: 31-34; У1-У4; ПО1-ПО3 ПК 2.2: 31; У1-У3; ПО1-ПО2 ПК 3.3: 31-36; У1-У4; ПО1-ПО3	Комплект заданий с вариантами ответов – 25 Комплект заданий для разбора – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Вопросы для подготовки к дифзачету №№ 1-7
6.	Тема 6. Особенности технологии приготовления блюд национальной кухни Европы	ПК 1.1 ПК 2.2 ПК 3.3	ПК 1.1: 31-34; У1-У4; ПО1-ПО3 ПК 2.2: 31; У1-У3; ПО1-ПО2 ПК 3.3: 31-36; У1-У4; ПО1-ПО3	Комплект заданий с вариантами ответов – 25 Комплект заданий для разбора – 12 - практические задачи – 8 - ситуации – 4	Вопросы для подготовки к дифзачету №№ 1-7

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

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 зачете (максимум – 20 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 ФОСе
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	собеседование, 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 по темам/разделам дисциплины
2.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы аспиранта, 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
3	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	Средство для закрепления и практического освоения материала по определенному разделу	Комплект лабораторных заданий
5	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

№	Критерии оценивания	Шкала оценок
---	---------------------	--------------

<i>n/n</i>		<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
1.	1) обучающийся полно и аргументировано 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.	полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет	8	Хорошо
3.	обучающийся 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	Удовлетворительно
4.	обучающийся 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 обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом	0	

**Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ
ТЕСТИРОВАНИЯ**

<i>№ n/n</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
1.	90-100 %	9-10	Отлично (высокий уровень

	правильных ответов		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)

			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 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 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	ности компетенции)
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	

Д) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМ ЗАЧЕТЕ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Сумма баллов по дисциплине / междисциплинарному курсу	Оценка
1.	Обучающийся глубоко и прочно усвоил 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.	51 и выше	Отлично (зачтено) (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская		Хорошо (зачтено)

	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.		(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.		Удовлетворительно (зачтено) (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 (не зачтено) (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 по теме для устного обсуждения.

1. Технология приготовления картофеля отварного
2. Технология приготовления рулета картофельного
3. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофеля отварного и рулета картофельного
4. Правила проведения бракеража блюд
5. Ассортимент и товароведная характеристика пряностей, приправ, применяемых для приготовления блюд из овощей
6. Технология приготовления картофельного пюре
7. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы
8. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков.
9. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей
10. Организация первичной обработки овощей и грибов
11. Технология приготовления картофеля в молоке
12. Технология приготовления грибов жареных с луком
13. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления блюд картофель в молоке и грибов, жареных с луком.
14. Способы сервировки и варианты оформления блюда помидоры фаршированные
15. Характеристика простых форм нарезки овощей
16. Технология приготовления пюре из овощей
17. Технология приготовления картофеля, запеченного в сметанном соусе с яйцами.
18. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления пюре из овощей и картофеля, запеченного в сметанном соусе.
19. Правила хранения овощей и грибов.
20. Характеристика сложных форм нарезки овощей.
21. Технология приготовления капусты тушеной.
22. Технология приготовления картофеля, запеченного с грибами и ветчиной
23. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления капусты тушеной и картофеля, запеченного с грибами и ветчиной.

24. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов
25. Технология замораживания нарезанных овощей и грибов.
26. Технология приготовления картофеля тушеного.
27. Технология приготовления запеканки из картофеля.
28. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления картофеля тушеного и запеканки из картофеля.
29. Температурный режим и правила приготовления простых блюд их овощей и грибов.
30. Значение овощных блюд в питании человека.
31. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой.
32. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами.
33. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля тушеного с грудинкой и картофельной запеканки с мясными продуктами.
34. Правила проведения бракеража блюд.
35. Изменения, происходящие с овощами при тепловой обработке.
36. Технология приготовления рагу из овощей.
37. Технология приготовления пюре из зелёного горошка.
38. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления рагу из овощей и пюре из зелёного горошка.
39. Способы сервировки и варианты оформления простых блюд и гарниров
40. Правила варки овощей.
41. Технология приготовления голубцов овощных.
42. Технология приготовления перца, запеченного с овощным фаршем.
43. Перечислите оборудование для приготовления голубцов овощных и перца запеченного.
44. Правила хранения овощей и грибов.
45. Правила тушения овощей.
46. Технология приготовления картофеля жареного основным способом.
47. Технология приготовления помидоров, запеченных с мясным фаршем.
48. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля жареного основным способом и помидоров, запеченных с фаршем.
49. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в овощном цехе.
50. Укажите классификацию холодных блюд.

51. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд? С чем это связано?
52. При какой температуре подают холодные блюда и закуски?
53. 4.Какие виды хлеба используют для бутербродов?
54. Как нарезают хлеб для простых бутербродов?
55. Как нарезают хлеб для закрытых и закусочных бутербродов?
56. Перечислите блюда из сельди.
57. Какие овощи входят в состав гарнира к сельди?
58. Какими заправками поливают сельдь при отпуске?
59. Оформление салат «Витаминный»?
60. Перечислите продукты, входящие в состав столичного салата.
61. Как готовят икру из баклажанов?
62. Как готовят и оформляют салат «Весна»?
63. Опишите приготовление, оформление и отпуск паштета из печени.
64. Как готовят и оформляют салат «Летний»?
65. Опишите приготовление, оформление и отпуск яиц фаршированных.
66. Составьте логическую цепочку: подготовка колбас
67. Ассортимент и классификация сладких блюд
68. Технология приготовления салата из дыни
69. Технология приготовления компота из свежих яблок
70. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата из дыни и компота из свежих яблок
71. Правила проведения бракеража блюд
72. Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд
73. Технология приготовления компота из свежих ягод
74. Технология приготовления желе яблочного
75. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих ягод и желе яблочного
76. Виды основного сырья для приготовления сладких блюд
77. Организация рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд
78. Технология приготовления компота из сухофруктов
79. Технология приготовления желе из молока
80. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления компота из сухофруктов и желе из молока
81. Варианты оформления и подачи сладких блюд
82. Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд
83. Технология приготовления фруктового десерта
84. Технология приготовления мусса клюквенного
85. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления фруктового десерта и мусса клюквенного

- 86. Правила хранения сладких горячих блюд.
- 87. Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков
- 88. Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе
- 89. Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод
- 90. Каковы правила хранения холодных сладких блюд?

Задание 2. Тестовое задание

Вариант 1.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При тепловой обработке масса овощей:

- уменьшается
- увеличивается
- остается такой же

2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какой витамин легко разрушается при тепловой обработке?

- витамин А.
- витамин С
- витамин Е

3.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какой водой заливают картофель при варке?

- горячей
- холодной
- теплой

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какой пигмент придает овощам оранжевый, желтый, красный цвет:

- антоцианы
- каротины
- флавоны.

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. С какой целью свеклу варят в кожице:

- для сохранения витамина и цвета
- для сохранения консистенции
- для уменьшения времени варки

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какое молоко используют для приготовления картофельного пюре:

- теплое пастеризованное
- холодное кипяченое

горячее кипяченое

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какой пигмент придает овощам зеленый цвет:

антоцианы

каротины

хлорофилл.

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При какой температуре протирают картофель:

30 С

80 С

50 С

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. С какой целью перед протиранием картофель обсушивают:

крахмальные зерна становятся эластичными

сохраняет цвет

для более быстрого протираания

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При приготовлении пюре из моркови:

морковь соединяют с холодным молоком

морковь соединяют с горячим молоком

морковь соединяют с молочным соусом

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Перед варкой спаржу:

связывают в пучки

бланшируют

отбивают

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При подаче зеленый консервированный горошек:

обсушивают салфеткой

промывают под струей холодной воды

прогревают в собственном соку

13.Прочитайте задание и выберите правильный два верных варианта ответа. Для припускания морковь, репу, тыкву нарезают:

соломкой

кубиком средним, дольками

кубиком мелким, соломкой

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какой пигмент придает овощам бело-желтый цвет:

каротины
флавоны
антоцианы

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Овощи жарят основным способом при температуре:

140- 150 С
90- 100 С
180- 200 С

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Во фритюре жарят:

картофель, лук, морковь
зелень петрушки, картофель, лук
картофель, свеклу

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При жарке картофель солят:

после образования румяной корочки
до образования румяной корочки
после жарки

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При какой температуре жарят картофель во фритюре

120-140 С
140 – 160 С
170 –180 С

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для жарки во фритюре используют:

маргарин, масло сливочное
смесь растительных и животных жиров
животный жир.

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для приготовления лука фри, лук предварительно:

панируют в муке
солят, перчат
панируют в сухарной панировке.

21.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Котлеты морковные подают:

с красным соусом
со сметанным соусом
с томатным соусом

22.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При приготовлении крокет картофельных, полуфабрикат:
панируют в сухарях, смачивают в яйце, панируют в муке
панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях
панируют в муке, смачивают в яичном белке, панируют в сухарях

23.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. С какой целью делают проколы на полуфабрикате рулет картофельный:
для сохранения формы
для узора
для придания аромата

24.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. С какой целью картофельную запеканку смазывают сметаной:
что бы сохранился рисунок
что бы не испарялась влага
для образования румяной корочки

25.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Крокеты картофельные жарят:
основным способом
во фритюре
в жарочном шкафу

Вариант 2.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для того, чтобы овощная запеканка не прилипла к противню сковороде:
смазывают дно маслом, и посыпать сухарями
смазывают маслом
разогревают сковороду, противень

2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Консистенция должна быть у картофельного пюре
густая, пышная, однородная
средняя, пышная
жидкая, однородная

3.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Для приготовления блюд из грибов используют:
сыроежки, белый гриб, маслята

белый гриб, подосиновик, шампиньоны
шампиньоны, сморчки, опята

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:
от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
влияет только на способ обработки рыбы;
влияет на количество отходов?

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие существуют способы замораживания рыбы:
естественное, искусственное и смешанное;
циркулирующей морской водой, орошением, мелкодробленым льдом;
быстрое и медленное?

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым:
гнилостный запах, отставание мяса от костей;
дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах?

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Каковы причины гниения мяса рыбы:
развитие слизеообразующих бактерий;
действие ферментов;
развитие гнилостных бактерий?

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. К какому семейству относятся лещ и карась:
тресковые;
карповые;
сельдевые?

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Назовите рыб семейства окуневых:
судак, окунь, ерш;
судак, налим, ерш;
окунь, ерш, сельдь?

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Назовите общие признаки рыб семейства лососевых:
2 спинных плавника, первый - колючий, на жабрах шипы;
жировой плавник, красное или белое мясо;

красное или белое мясо, жировой плавник, черная икра.

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Назовите общие отличительные признаки рыб семейства окуневых:

5 рядов костных пластинок, черная икра;

2 спинных плавника, первый колючий;

2 спинных плавника, первый колючий, на жабрах шипы, яркая боковая линия.

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (мелкой) размораживают в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 2 ... 2,5 ч;

выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °C в течение 4 ... 10 ч;

в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 4 ... 5 ч?

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие условия соблюдают при размораживании разделанной рыбы с костным скелетом:

в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C 2 ... 2,5ч;

выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °C в течение 4 ... 10 ч;

в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 4 ... 5 ч?

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие условия соблюдают при размораживании осетровых пород рыбы:

в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 2 ... 2,5 ч;

выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °C в течение 4 ... 10 ч;

в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 4 ... 5 ч?

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:

-2 °C;

2 °C;

0 °C?

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для варки:

рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые п/ф;

рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?

17.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для жаренья основным способом:

рыбу в целом виде (мелкая, средняя), порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;

рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты;

рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для припускания:

рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов, мелкокусковых п/ф;

рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов (кроме чистого филе);

рыбы в целом виде (средняя), мелкокусковых, порционных п/ф (из филе с кожей и чистого филе, угол нарезания 30°)?

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие виды панировки используют при приготовлении п/ф для жаренья основным способом:

мучную, красную, белую хлебную;

двойную, мучную, красную, белую хлебную, тесто-кляр;

мучная, льезон, красная и белая панировка

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие виды панировки используют при приготовлении п/ф для жаренья во фритюре: двойную;

тесто-кляр, смесь муки льезона и белой хлебной панировки;

тесто-кляр, двойную панировку?

21.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие ингредиенты входят в основной состав котлетной массы:

рыба, хлеб, соль и перец;

чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;

чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец?

22.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы:

для увеличения вязкости;

*увеличения рыхлости;

повышения сочности?

23.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют сырое яйцо:

для увеличения вязкости;

увеличения рыхлости;

повышения сочности?

24.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Чем отличаются полуфабрикаты котлет и биточков:

особенностями рецептуры котлетной массы;

формой полуфабриката;

видом панировки?

25.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении полуфабрикатов из рыбы:

рыбу необходимо промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, готовые полуфабрикаты охладить;

промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, нарезать и запанировать на отдельном столе, готовые полуфабрикаты охладить;

промыть в холодной воде до и после разделки, готовые полуфабрикаты охладить?

Вариант 3.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания:

остывшие, охлажденные мороженные

парные, охлажденные, мороженные

охлажденные мороженные

2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания:

остывшие, замороженные

в пере, замороженная

замороженная, непотрошенная

3.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:

высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость

высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70 %

высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше?

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как правильно размораживать птицу:
в холодной воде;
на воздухе;
в горячей воде?

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Укажите тип машины, при обработке в которой мяса увеличивается его объем:
МРМ-15;
МС-2-150;
МС 19-1400.

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие функции выполняют машины для рыхления мяса:
увеличение поверхности порционных кусков мяса;
разрушение волокон соединительной ткани;
рыхление поверхности порционных кусков мяса?

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Что произойдет при недогрузке мясорубки сырьем:
понижится производительность труда;
ухудшится качество продукции;
износятся преждевременно рабочие органы?

8.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Укажите функции фаршемешалки:
приготовление котлетной массы;
обогащение массы кислородом воздуха;
перемешивание и приготовление котлетной массы.

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какова продолжительность процесса перемешивания котлетной массы в фаршемешалке:
40-60 с
5-10 мин;
3 мин?

10.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа.
Перечислите виды компотов
Из свежих фруктов
Из сухофруктов
Консервированных фруктов

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие красные ягоды не подвергают варки в процессе приготовления компота?

малину,
землянику,
арбузы
вишня
клубнику

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Почему плоды и ягоды при варке быстро теряют свою форму?

много воды
протопектин малоустойчив
глютин малоустойчив

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Почему при варке компота из сухофруктов рекомендуют вводить сахар в начале варки?

Компот будет более сладким
Компот будет менее сладким
Компот будет очень сладким

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. С какой целью в компот добавляют лимонную кислоту?

Чтобы фрукты не темнели
Чтобы фрукты не светлели
Чтобы фрукты быстрее сварились
Чтобы фрукты не переварились

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие блюда относят к жележированным?

кисели,
желе,
муссы,
самбуки,
кремы

16.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Какие вещества используют в качестве жележующих?

желатин
крахмал
агар-агар

17.Прочитайте задание и выберите все правильные варианты ответа. На какие группы делят кисели по консистенции:

на густые,

средней густоты,
полужидкие.

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Крахмал предварительно соединяют с водой
тёплой
горячей
холодной
не соединяют

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Почему поверхность киселя перед охлаждением посыпают сахаром?
Для устранения образования пленки
Для образования пленки
Для устранения плохого запаха

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В чем отличие мусса и желе?
подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу.
подготовленные продукты не взбивают
подготовленные продукты перетирают

Задание 3. Решение задач

Задача 1

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задача 2

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Задача 3

Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?

Задача 4

Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

Задача 5

Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при

приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

Задача 6.

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Задача 7

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задача 8

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

Задача 9

Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?

Задача 10

Вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Можно ли картофельному рулету придать нетрадиционный вид?

Задача 11

На раздаче оказались порции картофельной запеканки, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Каково кулинарное использование картофельной запеканки?

Задача 12

В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.

Задача 13

Вам предстоит приготовить капустные котлеты. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Каково кулинарное использование капустных котлет?

Задача 14

При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

Задача 15

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задача 16

В меню предприятия общественного питания имеется блюда «Капуста тушеная». Выяснив у повара, что блюдо приготовлено из свежей капусты, посетитель просит приготовить ему блюдо из квашеной капусты. Изменится ли состав блюда при замене свежей капусты на квашеную? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска готового блюда.

Задача 17

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задача 18

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Голубцы овощные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задача 19

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Помидоры фаршированные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задача 20.

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций тушеного овощного блюда. Как вы поступите в данном случае? Что вы предпримете, чтобы оставить оставшееся блюдо на следующий день?

Задача 21

Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 25 порций канапе с сыром.

Задача 22

Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 50 порций волованов с икрой.

Задача 23

Определить, сколько порций салата из свежих помидоров с заправкой для салатов, можно приготовить при наличии 1 л масла растительного.

Задача 24

Определить сколько потребуется картофеля для приготовления 65 порций салатакартофельного с грибами (сезон – 15 декабря, 1-я колонка, выход 1 порции – 150 г).

Задача 25

Определить, сколько порций маринованной свеклы можно приготовить при наличии 35 кг свеклы массой брутто (сезон – 20 февраля, выход 1 порции – 150 г).

Задача 26

Определить, сколько порций салата мясного можно приготовить при наличии 35 кг говядины 2-й категории весом брутто (1-я колонка).

Задача 27

Определить, сколько порция винегрета овощного можно приготовить при наличии овощей весом брутто: 45 кг картофеля, 20 кг моркови, 15 кг свеклы (сезон 2 марта, выход 1 порции – 150 г).

Задача 28

Определить, сколько порций яиц под майонезом с гарниром можно приготовить при наличии 75 штук яиц.

Задача 29

Определить, сколько порций жареной рыбы под маринадом можно приготовить при наличии 1 кг томатной паст с содержанием сухих веществ 35-40% (по 1-й колонке).

Задача 30

Сколько литров майонеза №819/II-2006 получится при наличии на складе 30 яиц весом 56 г брутто (1 яйцо).

Задача 31

Определить, сколько литров соуса майонез с томатом и луком получится №825 при наличии на складе 2-х банок 0,8 кг томатной пасты с содержанием сухих веществ 35-40%.

Задача 32

Определить, сколько потребуется томатной пасты с содержанием сухих веществ 25-30% для приготовления 5 литров соуса маринад овощной со свеклой №829/I.

Задача 33

Определить, сколько потребуется кислоты лимонной для приготовления 120 порций маринада овощного без томата №828/III.

Задача 34

Определить, сколько порций рыбы отварной с гарниром № 135/III-2007 при наличии 25 кг судака неразделанного.

Задача 35

Определить сколько потребуется горбуши неразделанной для приготовления 100 порций рыбы под майонезом №136/I-2007.

Задача 36

Определить, сколько потребуется желатина для приготовления 28 порций рыбы фаршированной заливной с гарниром №139/I-2007.

Задача 37

Определить сколько моркови массой брутто 10 января потребуется для приготовления 50 порций жареной рыбы под маринадом № 140/I-2007.

Задача 38

Определить, сколько порций рыбы под майонезом №136/III-2007 при наличии 1л масла растительного.

Задача 39

Определить, сколько потребуется говядины II категории для приготовления 55 порций мяса отварного с гарниром № 149/I-2007.

Задача 40

Определить, сколько порций поросенка отварного с хреном №150/I-2007 с гарниром №746/I-2007 можно приготовить при наличии 10кг картофеля и 7 кг моркови массой брутто 2 февраля.

Задача 41

Определить, сколько порций мяса жареного с гарниром №152/III-2007 можно приготовить при наличии 45 кг баранины II категории с ножками массой брутто.

Задача 42

Определить, сколько потребуется майонеза для приготовления 15 порций ассорти мясного № 153/II-2007 с соусом №822.

Задача 43

Определить, сколько порций мяса заливного №155/III-2007 можно приготовить при наличии 5 пачек желатина, вес 1 пачки 10 г.

Задача 44

Определить, сколько потребуется кур потрошенных I категории потребуется для приготовления 45 порций фаршированной курицы (галантин) №157/I-2007.

Задача 45

Определить, сколько порций филе из кур фаршированного №158/II-2007 можно приготовить из 25 кг кур потрошенных II категории.

Задача 46

Определить, сколько порций паштета из печени № 160 выходом 30 г получится из 7 кг печени телячьей мороженой.

Задача 47

Определить, сколько потребуется капусты массой брутто для приготовления 50 порций мяса заливного с гарниром № 155/II, с гарниром №744.

Задача 48

Вам предстоит приготовить компот из свежих яблок. Какие условия вы будете соблюдать при варке? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задача 49

На предприятие общественного питания поступили фрукты (быстрой заморозки). Вам предстоит использовать их. Как используют фрукты (быстрой заморозки)?

Задача 50

Повар готовит блюдо «Желе яблочное»: залил для застывания, а желе не застыло. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое желе?

Задача 51

Вам предстоит приготовить желе из молока. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда?

Задача 52

На раздаче оказались порции мусса клюквенного, края которых неровные, поверхность имеет не ровности. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать мусс?

Задача 53

На раздаче оказались порции мусса яблочного на манной крупе, края которых неровные, поверхность имеет не ровности. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать мусс?

Задача 54

Вам предстоит приготовить самбук абрикосовый. Назовите основу для данного изделия. Какова технологическая последовательность приготовления готового изделия? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного изделия?

Задача 55

При приготовлении крема ванильного вы не соблюдали нормы закладки продуктов. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда.

Задача 56

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Яблоки жареные в тесте». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить отличительную особенность данного блюда от яблочного киселя. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень вопросов к зачету

1. Технологический процесс приготовления щей из свежей капусты с картофелем, требование к качеству, правила отпуска.

2. Технология обработки сушеных грибов?
3. Технологический процесс приготовления супов с бобовыми и картофелем, требование к качеству, правила отпуска.
4. Технология обработки капустных овощей и технология удаления насекомых из них?
5. Технологический процесс приготовления рассольника ленинградского, требование к качеству, правила отпуска.
6. Составление технологической схемы приготовленияпельменей с мясным фаршем.
7. Особенности обработки наваги, камбалы, трески?
8. Технологический процесс приготовления супа картофельного с макаронными изделиями.
9. Составление технологической схемы приготовления грибного фарша.
10. Виды панировки, их назначение?
11. Технологический процесс приготовления супа картофельного с крупой, требование к качеству, правила подачи.
12. Технология приготовления натуральной рубленой массы, рецептура?
13. Технологический процесс приготовления супа из смеси сухофруктов, требование к качеству, правила подачи.
14. Составление технологической схемы приготовления вареники с творожным фаршем.
15. Технология приготовления котлетной массы, рецептура?
16. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, рыбного. Использование бульонов, требования к качеству.
17. Пассерование. Назначение, виды пассеровок?
18. Технологический процесс приготовления соуса белого основного, требование к качеству, норма отпуска.
19. Технология сохранения цвета различных овощей при тепловой обработке?
20. Технологический процесс приготовления соуса майонез, требование к качеству, нормы отпуска.
21. Составление технологической схемы приготовления ватрушки с творогом.
22. Технология приготовления и особенности варки бобовых?
23. Технологический процесс приготовления гарнира картофельное пюре, требование к качеству, нормы отпуска.
24. Виды и технология приготовления гарниров к сладким супам?
25. Технологический процесс приготовления блюда зразы картофельные, требование к качеству, правила отпуска.
26. Составление технологической схемы приготовления оладий со сметаной.
27. Технологический процесс приготовления блюда рагу из овощей, требование к качеству, правила отпуска.
28. Технология приготовления окрошек. Виды окрошек?
29. Технологический процесс приготовления блюда помидоры фаршированные, требование к качеству, правила отпуска.
30. Составление технологической схемы приготовления чебуреков.

31. Классификация соусов?
32. Технологический процесс приготовления блюда грибы в сметанном соусе.
33. Технология приготовления и особенности варки макаронных изделий?
34. Технологический процесс приготовления блюда котлеты рыбные с гарниром и соусом, требование к качеству, правила отпуска.
35. Технологический процесс приготовления блюда поджарка из говядины, с гарниром, требование к качеству, правила отпуска.
36. Требования к качеству, сроки и условия хранения готовых блюд из рыбы?
37. Технологический процесс приготовления блюда гуляш, требование к качеству, правила отпуска.
38. МКО яиц, технология приготовления жаренных блюд из яиц. Требования к качеству, сроки хранения, правила подачи?
39. Технологический процесс приготовления блюда печень тушеная в соусе, требование к качеству, правила подачи.
40. Технологический процесс приготовления запеченных омлетов, гарниры к ним? Требования к качеству, сроки хранения, правила подачи?
41. Технологический процесс приготовления блюда салат из белокочанной капусты, требование к качеству, правила отпуска.
42. Основные правила приготовления натуральных жареных мясных блюд, правила оформления, отпуска и подачи?
43. Технологический процесс приготовления блюда винегрет овощной, требование к качеству, правила отпуска.
44. Составление технологической схемы приготовления лапши домашней.
45. Технологический процесс приготовления блюда пудинг рисовый, требование к качеству, правила отпуска.
46. Технология приготовления желеированных сладких блюд отличительные особенности желе от самбука?
47. Технологический процесс приготовления блюда щи из квашеной капусты, требование к качеству, правила отпуска.
48. Технологический процесс приготовления рыба припущенная, с гарниром и соусом, требование к качеству, правила отпуска.
49. Технологический процесс приготовления блюда тефтели с гарниром, требование к качеству, правила отпуска.
50. Технологический процесс приготовления блюда кисель клюквенный, требование к качеству, правила отпуска.
51. Бисквитное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
52. Песочное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из песочного теста.
53. Заварное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.
54. Кремы. Виды кремов, использование в кондитерском производстве.

55. Песочные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Корзиночка» с фруктовой начинкой и белковым кремом. Требования к качеству.
56. Слоёные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Муфточка» (рожок) с кремом. Требования к качеству.
57. Заварные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Эклер». Требования к качеству.
58. Бисквитные торты. Ассортимент. Технология изготовления торта «Сказка». Требования к качеству.
59. Слоёные торты. Ассортимент. Технология приготовления торта «Наполеон». Требования к качеству.
60. Технология приготовления сиропа для промочки изделий. Требования к качеству. Использование в кондитерском производстве.

Задачи:

1. Определите сколько порций блюда Бефстроганов можно приготовить 130 кг говядины 2 категории.
2. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 75 порций Салат коктейль овощной в августе месяце.
3. Определить закладку сырья для приготовления 70 порций холодной закуски «Рыба жареная под маринадом», в апреле месяце.
4. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления соуса томатного, необходимого для отпуска 80 порций Зразы картофельные в марте.
5. Рассчитать сырье для приготовления 120 порций Запеканки картофельной в марте месяце.
6. Какое количество желатина потребуется для приготовления языка заливного на 40 порций.
7. Определить набор сырья массой брутто и нетто для приготовления 70 порций жареной рыбы под маринадом по 2 колонке сборника рецептур, если на производство поступил судак неразделанный мелкого размера.
8. Определить сколько порций блюда «Шашлык из баранины» можно приготовить из 30 кг баранины 1 категории в кафе.
9. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 12 кг отварных кур для магазина кулинарии если на производстве куры потрошенные 1 категории.
10. На производство столовой техникума имеется 15 кг сушеного чернослива. какое количество компота можно приготовить, если выход одной порции 200 грамм.
11. На производство ресторана поступило 12,4 кг телячьей печени охлажденной. Сколько порций паштета можно приготовить из нее? Какое количество сырья понадобится для его приготовления, если выход одной порции 100 граммов.

12. Определить потребность сырья для приготовления 70 порций крема шоколадного с сиропом шоколадным по 1 колонке сборника рецептур. Выход 1 порции 100 гр.
13. Необходимо приготовить 200 порций какао с молоком. Какое количество продуктов необходимо для его приготовления по 2 колонке сборника рецептур, если на производстве отсутствует цельное молоко, а завезли сухое молоко.
14. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 35 порций запеканки из творога.
15. На производстве отсутствует молоко цельное, но имеется сгущенное молоко с сахаром. Определите набор сырья для приготовления 30 порций пудинга сухарного по 2 колонке Сборника рецептур.
16. Определите набор сырья массой брутто и нетто для приготовления 40 порций блюд Сельдь с картофелем по 2 колонке Сборника рецептур, если блюдо готовят в марте месяце.
17. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 80 порций винегрета в апреле месяце.
18. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 80 порцийпельменей мясных отварных, если на производстве имеется говядина 2 категории упитанности.
19. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 35 порций блюда «Рыба, запеченная по- русски», если на производстве в наличии судак мелкого размера.
20. Необходимо приготовить 30 порций салат коктейль рыбный. Рассчитать потребность сырья для выполнения заказа.
21. Какое количество окорока копчено - вареного необходимо получить со склада для приготовления 150 порций блюд Окорока с гарниром выход порции 50 гр.
22. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 30 порций Рагу из баранины по 2 колонке Сборника рецептур, если на производстве баранина 2 категории.
23. Необходимо приготовить 30 порций яблок, фаршированных морковью.

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 компетентного 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.