

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 23.09.2024 08:58:08

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗаТ

_____/Наумова Т.В./

(подпись)

«17» февраля 2023

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)
**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
ЗАКУСОК И НАПИТКОВ**

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания

(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр

квалификация выпускника

Уссурийск, 2023

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
Паспорт фонда оценочных средств
по дисциплине (модулю) ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
ЗАКУСОК И НАПИТКОВ

а. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК 2.1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК 2.2	Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

б. требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать: нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества холодных блюд, закусок и напитков; актуальные направления и современное оборудование, используемое для приготовления холодных блюд, закусок и напитков; требования к безопасности хранения приготовленных холодных блюд, закусок и напитков; методы расчета потребности сырья, выхода холодных блюд, закусок и напитков. (ПК 2.1, ПК 2.2)

Уметь: осуществлять контроль над качеством сырья, готовых холодных блюд, закусок и напитков; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства холодных блюд, закусок и напитков; рационально эксплуатировать оборудование (ПК 2.1, ПК 2.2)

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 2.1	<i>Знать:</i> свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Контрольная работа (письменно)
2	ПК 2.2	<i>Знать:</i> устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Контрольная работа (письменно)

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД

		разделу, теме, проблеме и т.п.	
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1, ПК 2.2*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задачи не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика	Компетенция в полной мере не	Сформированность компетенции	Сформированность	Сформированность компетенции

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1, ПК 2.2*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
сформированности компетенции и	сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетенции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

**– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Технология приготовления холодных блюд, закусок и напитков» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 4-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с

ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы (B_i), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Технология приготовления холодных блюд, закусок и напитков»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК-2.1	Б1	82
ПК-2.2	Б2	76
Итого	$(\sum B_i)$	82
В среднем	$(\sum B_i) / n$	79

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотношения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Технология приготовления холодных блюд, закусок и напитков»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности и компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и

практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«Хорошо» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«Удовлетворительно» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«Неудовлетворительно» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Технология приготовления холодных блюд, закусок и напитков» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Содержательный элемент (модуль):

Технология приготовления холодных блюд, закусок и напитков

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

При какой температуре отпускают холодные блюда?

1. 10-12 °С
2. 1-2 °С
3. 5-6 °С
4. 18-20 °С

вариант задания 2.

Какой толщиной нарезают кусочки хлеба для бутербродов?

1. 0,5 – 1 см
2. 1 – 1,5 см
3. 1,5 – 2 см
4. 2 - 3 см

вариант задания 3.

В течение какого времени осуществляют замачивание желатина?

1. 15 минут
2. 30 минут
3. 1-1,5 часа
4. 12-24 часа

вариант задания 4.

Салат, который перед подачей не перемешивается:

1. Салат-коктейль
2. Крабовый
3. Оливье
4. Винегрет

вариант задания 5.

Какова роль уксуса в составе мясного или рыбного желе?

1. способствует свертыванию белка и осветлению бульона
2. улучшат вкус блюда
3. снижает усвояемость жира и белка
4. повышает пищевую ценность блюда

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие между термином и описанием

1	Квас	1	традиционный для русской кухни негазированный прохладительный напиток, ягодный сок, разбавленный водой и подслащённый.
2	Компот	2	десертный напиток из фруктов или ягод, либо отвар фруктов в сиропе, а также смесь сухофруктов или сушёных ягод и фруктов, либо фруктовые или ягодные консервы.
3	Морс	3	напиток, получаемый варкой, завариванием и/или настаиванием листа чайного куста, который предварительно подготавливается специальным образом.
		4	традиционный славянский и балтский кислый напиток, который готовят на основе брожения из муки и солода (ржаного, ячменного) или из сухого ржаного хлеба, иногда с добавлением пахучих трав, мёда, вошины; также готовится из свёклы, фруктов, ягод.

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

В качестве желирующих веществ используется:

1. пектин
2. желатин
3. агар-агар
4. гуаровая камедь
5. сливочное масло
6. сахароза

вариант задания 2.

Чем отличается самбук от мусса?

1. в состав входит фруктовое пюре, а не сироп
2. вводят сырые яичные белки
3. добавляют растительное масло

4. Добавляют рыбный фарш

вариант задания 3.

Бутерброды подразделяются на:

1. простые
2. закрытые
3. закусочные
4. сладкие

вариант задания 4.

Почему холодные закуски подают в начале приема пищи:

1. Возбуждают аппетит
2. Стимулируют деятельность пищеварительных желез
3. Чтобы они не нагревались
4. чтобы не испортились

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Как приготовить хлеб для бутербродов с сельдью, луком и яйцом. Ржаной хлеб без корок нарезать ломтиками, смазать _____

вариант задания 2.

Основной ингредиент для приготовления майонеза – _____

вариант задания 3.

Для приготовления бутербродов используют филе сельди. Если сельдь очень соленая, то ее предварительно вымачивают в холодной воде в течение ____ - ____ часов

вариант задания 4.

Канопе отпускают из расчета ____ - ____ шт. на порцию

вариант задания 5.

Сырье, используемое для приготовления салатов и винегретов должно быть предварительно охлаждено до температуры _____ - _____ градусов

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Укажите срок хранения паштета

1. 6 часов
2. 8 часов
3. 24 часа
4. 2 суток

вариант задания 2.

Укажите срок хранения заправленных салатов

1. 30 минут

2. Не более 1 часа
3. 24 часа
4. 48 часов

вариант задания 3.

Выберите способ тепловой обработки горячих бутербродов:

1. варка
2. жарка
3. запекание
4. припускание

вариант задания 4.

Выберите продукты для приготовления зеленого масла:

1. сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок
2. сливочное масло, зелень укропа, томатный сок
3. сливки, зеленый лук, лимонный сок
4. сливочное масло, огурец, уксусная кислота

вариант задания 5.

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

1. со сливочным маслом и бульоном
2. с пассированными овощами и морковью
3. с набухшим желатином
4. с уксусом и солью

4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.2 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

В чем не подают холодные закуски?

1. салатниках
2. на закусочных тарелках
3. барабанчиках
4. на шпажках

вариант задания 2.

Почему овощи нельзя переваривать для салатов?

1. снижается санитарное состояние;
2. увеличивается потеря массы и цвета;
3. при последующем нарезании овощи крошатся
4. снижается энергетическая ценность

вариант задания 3.

При приготовлении салатов следует:

1. соединять холодные и горячие овощи
2. использовать сильно разваренные овощи
3. учитывать время варки овощей
4. использовать только сырые овощи

вариант задания 4.

Укажите способ нарезки овощей для винегрета

1. брусочки
2. соломка
3. кубики
4. стружка

вариант задания 5.

В каком цехе готовят закуски?

1. овощной
2. холодный
3. заготовочный
4. горячий

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие между блюдом и способом его подачи:

1	Компот	1	отпускают в охлажденном виде по 150-200 г на порцию
2	Кисель из свежих ягод	2	слегка охлаждают и разливают в креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до 10 – 14°C и отпускают
3	Желе яблочное	3	при отпуске поливают жидким фруктово-ягодным сиропом
		4	вынимают из формочек и перекладывают в вазочки, креманки и отпускают

вариант задания 2.

Установите соответствие между блюдом и посудой для его подачи

1	Салат — коктейль	1	Салатник
2	Рыба заливная	2	Блюдо
3	Винегрет	3	Стеклянная креманка
4	Сельдь с луком	4	Кокотница
5	Икра кабачковая	5	Селедочница
		6	Закусочная тарелка

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Окна холодного цеха должны выходить:

1. юг
2. восток
3. север
4. северо-запад

вариант задания 2.

Холодный цех оснащают оборудованием:

1. универсальный привод

2. холодильный шкаф
3. овощерезка для вареных овощей
4. электроплита
5. овощерезка для вареных овощей

вариант задания 3.

Какие продукты включают в состав рыбного ассорти:

1. Семга соленая
2. Севрюга отварная
3. Шпроты.
4. Рыба жареная под маринадом

4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.2 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Холодные блюда и закуски готовят в _____ цехе

вариант задания 2.

Толщина нарезанных продуктов для бутербродов должна быть ____ - ____ мм

вариант задания 3.

Для оформления салатов используют продукты, входящие в его _____

вариант задания 4.

Фруктово-ягодные прохладительные напитки подают с пищевым льдом в количестве _____ г на порцию

вариант задания 5.

Определите норму закладки кофе натурального растворимого в г при замене кофе натурального жареного в количестве 100 г

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Уберите оборудование, которое не используется на участке приготовления бутербродов:

1. хлеборезка;
2. машина для нарезания гастрономических продуктов;
3. весы;
4. разделочные доски

вариант задания 2.

В кофе «Гляссе» основным компонентом является:

1. мороженое
2. сливки
3. молоко
4. молоко цельное сгущенное с сахаром

вариант задания 3.

Основным сырьем для приготовления студня из свинины является

1. субпродукты из свинины
2. свинина обрезная (котлетное мясо)
3. корейка
4. вырезка

вариант задания 4.

Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 2-4 °С:

1. не более 1 часа
2. не более 4 часов
3. не более 6 часов
4. не более 12 часов

вариант задания 5.

Температура подачи горячих напитков должна быть:

1. не ниже 75 °С
2. не выше 75 °С
3. не ниже 50 °С
4. не выше 50 °С

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»	40	
ПК 2.1	20	
ПК 2.2	20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	60	
ПК 2.1	30	
ПК 2.2	30	
Всего	100	

5. Вопросы к контрольной работе по разделам дисциплины

1. Значение холодных блюд и закусок в питании.
2. Классификация холодных блюд и закусок.
3. Современные требования к оформлению холодных блюд и закусок.
4. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок.
5. Технологический процесс приготовления гарниров и желе (мясного и рыбного) для холодных блюд. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества.
6. Технологический процесс приготовления соусов для холодных блюд и закусок. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества
7. Технологический процесс приготовления салатов. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества.

8. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества.
9. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из грибов. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества.
10. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества.
11. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества.
12. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из птицы. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества
13. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества
14. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мясопродуктов. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества
15. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из яиц. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества
16. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из сыра. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества
17. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из творога. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества
18. Технологический процесс приготовления бутербродов. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества
19. Технологический процесс приготовления банкетных закусок. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества
20. Технологический процесс приготовления напитков. Ассортимент, требования к безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества.

6. Вопросы к экзамену

21. Значение холодных блюд и закусок в питании.
22. Классификация холодных блюд и закусок.
23. Современные требования к оформлению холодных блюд и закусок.
24. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок.
25. Технологический процесс приготовления гарниров и желе (мясного и рыбного) для холодных блюд. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества.
26. Технологический процесс приготовления соусов для холодных блюд и закусок. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранения, реализации. Контроль качества

51. Приготовление салатов из варёных овощей с рыбой.
52. Технология приготовления холодных блюд из овощей и грибов.
53. Технология приготовления закусок из овощей.
54. Технология приготовления закусок из грибов.
55. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.
56. Технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов.
57. Контроль качества холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.
58. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса.
59. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мясопродуктов.
60. Технология приготовления холодных блюд и закусок из птицы.
61. Технология приготовления холодных блюд и закусок из дичи и кролика.
62. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранению и реализации холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога.
63. Контроль качества холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога.
64. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога.
65. Технология приготовления бутербродов и банкетных закусок
66. Технология приготовления напитков

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускаются одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, 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; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, 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. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

7. Темы рефератов

1. Оформление холодных блюд и закусок.
2. Технология приготовления гарниров. Контроль качества.
3. Технология приготовления мясного и рыбного желе. Контроль качества.
4. Технология приготовления соусов для холодных блюд и закусок
5. Коричневый соус шофруа. Соус белый шофруа. Соус фисташковый.
6. Сметанный соус для фруктовых салатов. Соус творожный с зеленью. Соус-винегрет. Горчица столовая.
7. Соус хрен с уксусом. Холодный соус хрен со свеклой. Соус хрен со сметаной. Соус майонез. Шантильи. Тартар.
8. Приготовление салатов из сырых овощей.
9. Приготовление салатов из варёных овощей с мясом.
10. Приготовление салатов из варёных овощей с птицей.
11. Приготовление салатов из варёных овощей с рыбой.
12. Технология приготовления холодных блюд из овощей и грибов.
13. Технология приготовления закусок из овощей.
14. Технология приготовления закусок из грибов.
15. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.
16. Технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов.
17. Контроль качества холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.
18. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса.
19. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мясопродуктов.
20. Технология приготовления холодных блюд и закусок из птицы.
21. Технология приготовления холодных блюд и закусок из дичи и кролика.
22. Ассортимент, требования к оформлению, безопасности приготовления, хранению и реализации холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога.
23. Контроль качества холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога.
24. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога.
25. Технология приготовления бутербродов и банкетных закусок
26. Технология приготовления напитков

Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений

