

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лидовичевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 14.06.2024 19:42:28  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПП 04.01. Производственная практика (по профилю специальности)**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(код, наименование специальности)

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования  
(основное общее образование/среднее общее образование)

Разработчик  К.К. Мустафаева, к.т.н.  
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

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

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Зав. выпускающей кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ .....	3
3 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	6
3.1 Контроль и оценка освоения производственной практики по темам (разделам).....	6
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ .....	14

## 1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы производственной практики и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

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

Рабочей программой производственной практики предусмотрено формирование следующих компетенций:

1) ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

2) ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

3) ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.

Формой аттестации по производственной практике ПП 04.01. «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» является **зачет с оценкой**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по производственной практике ПП 04.01. осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования профессиональных компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
<b>Знать:</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>/ ПК 4.4</b>
31 современные методы приготовления холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
32 варианты оформления холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
33 варианты подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
<b>Уметь:</b>	
У1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
У2 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	

У3 соблюдать личную гигиену	
<b>Иметь практический опыт в:</b>	
П1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков, сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
<b>Знать:</b>	
34 современные методы приготовления горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>/ ПК 4.5</b></p>
35 варианты оформления горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
36 варианты подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
<b>Уметь:</b>	
У4 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
У5 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
У6 соблюдать личную гигиену	
<b>Иметь практический опыт в:</b>	
П2 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков, сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой кулинарной продукции;	
<b>Знать:</b>	
37 современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>/ ПК 4.6</b></p>
38- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;	
39 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	
<b>Уметь:</b>	
У7 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
У8 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	

У9 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
<b>Иметь практический опыт в:</b>	
ПЗ разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	

### 3 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Контроль и оценка освоения производственной практики по темам (разделам)

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

#### Контроль и оценка освоения учебной практики по темам (разделам)

Таблица 2.

Элемент производственной практики	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/умения/	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/умения/
<b>Раздел 1. Организация приготовления горячих и холодных десертов.</b>				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Устный опрос Тестирование	ПК 4.4, 31-33, У1-У3, П1	Зачетная работа	ПК 4.4,31-33, У1-У3, П1
Тема 1.2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	Устный опрос Тестирование	ПК 4.5, 34-36,У4-У6,П2	Зачетная работа	ПК 4.5,34-36,У4-У6,П2
Тема 1.3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Устный опрос Тестирование	ПК 4.6. 37-38, У7-У8, П3	Зачетная работа	ПК 4.6. 37-38, У7-У8, П3
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>				
Тема 2.1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	Устный опрос Тестирование	ПК 4.4, ПК 4.5 31-36, У1-У6, П1, П2	Зачетная работа	ПК 4.4, ПК 4.5 31-36, У1-У6, П1, П2
Тема 2.2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных	Устный опрос	ПК 4.4, ПК 4.5 31-36, У1-У6, П1,	Зачетная работа	ПК 4.4, ПК 4.5 31-36, У1-У6, П1, П2

сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	Тестирование	П2		
Тема 2.3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	Устный опрос Тестирование	ПК 4.5, 34-36, У4-У6, П2	Зачетная работа	ПК 4.5, 34-36, У4-У6, П2
<b>Раздел 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</b>				
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	Устный опрос Тестирование	ПК 4.6. 37 -38, У7- У8, П3	Зачетная работа	ПК 4.6. 37 -38, У7- У8, П3
Тема 3.2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	Устный опрос Тестирование	ПК 4.6. 37 -38, У7- У8, П3	Зачетная работа	ПК 4.6. 37 -38, У7- У8, П3
Тема 3.3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	Устный опрос Тестирование	ПК 4.6. 37 -38, У7- У8, П3	Зачетная работа	ПК 4.6. 37 -38, У7- У8, П3

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 4.4;

##### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1** Выберите несколько правильных ответов на вопрос

Какие сладкие блюда подаются горячими	А. компот
	Б. суфле
	В. гренки

**Задание №2** Выберите правильный ответ на вопрос

Какой % крахмала добавляется в густой кисель	А. 30-50%
	Б. 60-80%
	В. 20-40%

**Задание №3** Выберите правильный ответ на вопрос

Назови время замачивания желатина, агароида, агара	А. 40-60 минут
	Б. 1 – 1,5 часа
	В. 30 – 40 минут

**Задание №4** Уберите лишнее

Назови достоинства сладких блюд.	А. содержат значительное количество сахара
	Б.- обладают приятным сладким вкусом
	В.- обладают приятным ароматом

**Задание №5** Выберите несколько правильных ответов на вопрос

Окраска настоя зависит от ...	А.- способа обработки чая при его производстве
	Б.- содержания дубильных веществ
	В.- содержания красящих веществ
	Г.- всё перечисленное

**Задание №6** Выберите правильный ответ на вопрос

Чай, кофе, какао в процессе хранения	А.- изменяют цвет
	Б.- поглощают посторонние запахи
	В.- теряют аромат

**Задание №7** Установите соответствие между группой сладких блюд и блюдами, к которой они принадлежат. К буквам из левой колонки подбери цифры из правой колонки

А	Горячие
Б	Холодные

1	Свежие фрукты
2	Чай
3	Натуральные ягоды
4	Кофе
5	Компот
6	Желированные блюда
7	Кисель
8	Какао напиток
9	Замороженные блюда
10	Шоколад-напиток

**Задание №8.** Установи соответствие между группами и элементами групп

Группа	Элементы групп
1. Кисель средней густоты	А. 35-40
2. Кисель густой	Б. 60-80
3. Кисель полужидкий	В. 20-40

**Задание № 9.** Восстанови последовательность приготовления киселя из клюквы, смородины,



вишни, черники:

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

**Задание № 10.** Восстанови последовательность процесс приготовления желе

1. Подготовка желирующего вещества
2. Приготовление сиропа
3. Растворение желирующего вещества в сиропе
4. Введение сока
5. Охлаждение до комнатной температуры
6. Разливание в формы
7. Застывание
8. Подача

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1** Что добавляют в компоты для улучшения вкуса?

**Задание №2** Какой водой разводят крахмал?

**Задание №3** Механическую кулинарную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд проводят в каких цехах?

**Задание №4** Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

**Задание №5** Каковы масса и температура отпуска киселей?

**Задание №6** Чем можно ароматизировать молочный кисель?

**Задание №7** Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

**Задание №8** Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

**Задание №9** В заданиях заполните пропуски в предложениях На П.О.П. сладкие блюда приготавливают в специальном отделении ....

**Задание №10** В заданиях заполните пропуски в предложениях(ответы написать через запятую)

Хранят готовое желе на холоде не более \_\_\_ часов, так как оно \_\_\_\_\_, после чего \_\_\_\_\_ и выделяет жидкость.

**Формируемая компетенция: ПК 4. 5**

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1** Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

Чай, кофе, какао в процессе хранения ...	А. изменяют цвет
	Б. поглощают посторонние запахи
	В. теряют аромат

**Задание №2** Выберите несколько правильных ответов на вопрос

Окраска настоя зависит от ...	А. способа обработки чая при его
-------------------------------	----------------------------------

	производстве
	Б. содержания дубильных веществ
	В. содержания красящих веществ

**Задание №3** Выберите, правильный ответ на вопрос.

По предложенным ингредиентам определить название напитка: Мёд-100, сахар-75, гвоздика-3, корица-5, кардамон или имбирь-5, лавровый лист-1, облепиха-110, вода-1000.	А. медовый айс – крим
	Б. напиток клюквенный
	В. напиток «Петровский»
	Г. сбитень

**Задание №4** Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

Содержащиеся во всех горячих напитках вещества	А. благоприятно влияют на сердечную деятельность
	Б. способствуют пищеварению
	В. уменьшают ощущение усталости
	Г. обладают высокой пищевой ценностью

**Задание №5** Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

Чай, кофе, какао следует хранить ...	А. в сухих помещениях
	Б. в плотно закрытой таре
	В. вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами
	Г. в распечатанных пачках

**Задание №6** Выберите правильный вариант ответа на вопрос.

Чай богат ...	А. витаминами В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , С, Р, РР
	Б. аминокислотами
	В. пигментам
	Г. алкалоидами

**Задание №7.** Соотнеси технологию приготовления согласно названию кофейного напитка.

1.Кофе на молоке (по-варшавски)	А. Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.
2.Кофе со взбитыми сливками (по-венски)	А. Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. На поверхности должна быть мелкозернистая пена. Отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.
3.Кофе по-восточному (черный с гущей)	В. Готовят кофе более концентрированным. В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

**Задание №8** Установите соответствие между группой сладких блюд и блюдами, к которой

они принадлежат.

1. холодные 2. горячие 3. замороженные	А. мороженое
	Б. желе лимонное
	В. пудинг с консервированными плодами
	Г. компот из яблок и груш
	Д. фруктовый лёд
Е. яблоки в тесте	

**Задание №9.** Восстанови последовательность приготовления мусса.

1. Подготовка желирующего вещества
2. Приготовление сиропа
3. Растворение желирующего вещества в сиропе
4. Введение сока
5. Охлаждение до комнатной температуры
6. Взбивание на холоде до получения пышной массы
7. Разливание в формы
8. Застывание

**Задание №10.** Восстанови последовательность приготовления ванильного крема.

1. Желатин замачивают, растапливают.
2. Сметану охлаждают до 2 градусов.
3. Молоко кипятят.
4. Яйца растирают с сахаром, разводят тёплым молоком.
5. Проваривают на водяной бане до 70 – 80 градусов.
6. Вводят растопленный желатин.
7. Процеживают смесь, добавляют ванилин.
8. Сметану взбивают, вливают яично-молочную смесь.
9. Крем разливают в формочки, охлаждают.
10. Крем перекалывают в креманки, подают с соусом.

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Как влияет на вкус чая соприкосновение с металлом?

**Задание №2** Определи желированное блюдо по составу сырья готовят из взбитых сливок 35% жирности или сметаны, яично-молочной смеси и желатина

**Задание №3** Горячие напитки – чай, кофе, какао, шоколад – являются ...

**Задание №4** Чай, кофе, какао в процессе хранения ...

**Задание №5** Зеленый кирпичный чай перед завариванием...

**Задание №6** Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого ...?

**Задание №7** Масса желирующих продуктов в процессе замачивания увеличивается во сколько раз?

**Задание №8** Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

**Задание №9** Вставьте пропущенные слова (ответы прописать через запятую).

Кипяченое молоко подают как горячим, так и холодным. Температура горячих напитков должна быть \_\_\_\_\_ °С, холодных — \_\_\_\_\_ °С и \_\_\_\_\_ °С.

**Задание №10** Вставьте пропущенные слова (ответы прописать через запятую).

Готовить напитки необходимо \_\_\_\_\_, небольшими партиями, не допуская \_\_\_\_\_, длительного \_\_\_\_\_, повторного \_\_\_\_\_.

**Формируемая компетенция: ПК 4. 6**

**Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Выбери верное.

Яблоки жарят до образования золотистой поджаристой корочки ...

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

**Задание №2.** Выберите, сколько времени необходимо для замораживания мусса в холодильной камере?

- А. 6 часов
- Б. 4 часа
- В. 10 часов

**Задание №3.** Выберите, какие ароматические эссенции используемые, для приготовления сложных холодных и горячих десертов?

- А. кориандр, мускатный орех
- Б. имбирь, эстрагон
- В. корица, ванилин

**Задание №4.** Какой фрукт добавляют в шарлотку

- А. киви
- Б. персик
- В. яблоко

**Задание №5.** Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

К желеваным блюдам относятся...

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

**Задание №6.** Выберите несколько правильных ответов на вопрос.




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




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

**Задание №7.** Соотнеси количество желатина на 1 кг желеваных блюд.

1. Желе	А. 30
2. Мусс	Б. 27
3. Самбук	В. 15
4. Крем	Г. 20

**Задание №8.** Соотнеси названия желеваных веществ с изображением

1. крахмал	А. 
2. желатин	Б. 
3. агароид	В. 

	
4. агар	Г. 
5. пектин	Д. 

**Задание №9.** Восстанови технологическую последовательность подготовки свежих фруктов и ягод для приготовления салатов.

1. Фрукты и ягоды перебирают
2. Удаляют остатки стебельков и плодоножек
3. Промывают холодной водой, оставляя их в воде на 2-3 минуты
4. Перемешивают
5. Ополаскивают холодной кипячёной водой
6. Укладывают в дуршлаг или сито
7. Дают стечь воде

**Задание №10.** Восстанови последовательность приготовления пудинга с консервированными плодами.

1. Прижигают несколько раз раскалённой поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара.
2. Отпускают в этой же посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами
3. Готовую массу раскладывают на порционные сковороды, смазанные маслом, в несколько слоёв, перекладывая её молочными пенками.
4. Поверхность каши разравнивают, посыпают сахаром.
5. Пудинг запекают в жарочном шкафу 5-7 минут.

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Для чего яблоки для блюда «Яблоки с рисом» варят в подкисленной лимонной кислотой воде?

**Задание №2.** Какая крупа используется для приготовления каши гурьевской?

**Задание №3.** Как влияет большое количества кофеина на организм человека?

**Задание №4.** Назови температуру фритюра для жаренья яблок в кляре.

**Задание №5.** Какой натуральный кофе поступает на п.о.п.?

**Задание №6** Как называется легкий и воздушный десерт, основу которого составляют яйца. Причем белки взбиваются отдельно, именно они и придают воздушность этому десерту.

**Задание №7.** Каким ингредиентом самбук отличается от мусса?

**Задание №8.** Как называется приём кулинарной обработки, когда блюдо поливают алкоголем и поджигают, отчего у блюда появляются неповторимые аромат и вкус, оно покрывается хрустящей корочкой?

**Задание №9** Вставьте пропущенные слова(ответы прописать через запятую).

Какао и шоколад являются продуктами \_\_\_\_\_ пищевой ценности, благодаря содержанию в них большого количества \_\_\_\_\_. Кроме того, в них содержатся вещества, действующие \_\_\_\_\_ на нервную систему и сердечную деятельность.

**Задание №10** Вставьте пропущенное слово

Для приготовления \_\_\_\_\_ необходим специальный горшочек из меди, керамики, чугуна или нержавеющей стали, с ручкой. Его устанавливают на ножках, достаточно высоких, чтобы под ним поместилась свеча или горелка.

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Таблица 3

<b>Шкалы оценивания</b>		<b>Критерии оценивания</b>
<b>пятибалльная</b>	<b>зачет</b>	
«Отлично» - 5 баллов		<p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует глубокое и прочное освоение материала;</li> <li>– исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>– правильно формирует определения;</li> <li>– демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> <li>– умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Хорошо» - 4 балла		<p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>– достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>– демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;</li> <li>– умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	<p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>– испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>– знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>– умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul>
«Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	<p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– незнания значительной части программного материала;</li> <li>– не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>– допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>– неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>– неумения делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>

### Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

### КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 4.4	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	БВ
	№ 2	В
	№ 3	Б
	№ 4	А
	№ 5	АВ
	№ 6	БВ
	№ 7	А – 1,3,5,6,7,9; Б – 2,4,8,10
	№ 8	1 - А; 2 - Б; 3 – В;
	№ 9	465231
	№ 10	53761842
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	лимонную кислоту
	№ 2	холодной кипяченной водой
	№ 3	овощном и мясном
	№ 4	последовательно, учитывая продолжительность варки;
	№ 5	200 г, t~ 15 °С
	№ 6	ванилином
	№ 7	теплой
	№ 8	варили в окисляющейся посуде
	№ 1	холодного цеха
	№ 2	12, уплотняется, размягчается
ПК 4.5	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	БВ
	№ 2	АВ
	№ 3	Г
	№ 4	АБВ
	№ 5	АБВ
	№ 6	АБВ
	№ 7	1 – В, 2 – А, 3 - Б
№ 8	1 - Б, 2 – В,Е; 3 – А,Д	

	№ 9	46173825
	№ 10	35762108149
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	Вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается, а цвет изменяется.
	№ 2	крем
	№ 3	тонизирующими
	№ 4	поглощают посторонние запахи, теряют аромат
	№ 5	измельчают
	№ 6	непосредственно перед варкой
	№ 7	6-8 раз
	№ 8	приобретает неприятный запах
	№ 9	не ниже 75, не выше 14, не ниже 7
	№ 10	по мере спроса, кипения, нагрева, разогрева
ПК 4.6	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	А
	№ 2	Б
	№ 3	В
	№ 4	В
	№ 5	А,Б,Д,Е
	№ 6	А,Б,В,Г,
	№ 7	1 – В, 2 – Г, 3 – А, 4 - Б
	№ 8	1 – Б, 2 – В, 3 – Г, 4 – Д, 5 - А
	№ 9	4316275
	№ 10	34152
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№1	сохранить форму
	№2	манная
	№3	вредное воздействие на организм человека
	№4	160 градусов Цельсия
	№ 5	обжаренный в зернах и молотый
	№ 6	суфле
	№ 7	яичным белком
	№ 8	фламбирование
№ 9	высокой, жира, возбуждающе	
№ 10	фондю	

**Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности**

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

**Критерии оценки заданий на сопоставление**

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.