

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ТЕХНОЛОГИЯ ДЕСЕРТОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профили):

Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ПООП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК-1	Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	Знать: методы организации контроля выполнением технологического процесса производства продукции общественного питания	7-8-9	занятия лекционного и практического типа	Входной контроль, собеседование, коллоквиум, тест
		Уметь: организовать технологический процесс производства продукции общественного питания	7-8-9	занятия лекционного и практического типа	реферат, доклад с презентацией, контрольная работа решение практических заданий масмтер-класс
		Владеть: навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологического процесса производства продукции общественного питания	7-8-9	занятия лекционного и практического типа	реферат, круглый стол, доклад с презентацией, решение практических заданий
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать: методы организации контроля сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	7-8-9	занятия лекционного и практического типа	Входной контроль, собеседование, коллоквиум, тест
		Уметь: организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	7-8-9	занятия лекционного и практического типа	реферат, доклад с презентацией, контрольная работа решение практических заданий масмтер-класс
		Владеть: навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	7-8-9	занятия лекционного и практического типа	реферат, круглый стол, доклад с презентацией, решение практических заданий

Компетенция ПК-1,ПК-2,также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология продукции общественного питания». Для изучения данной дисциплины студентам необходимо усвоить разделы базовых дисциплин, перечисленных выше..

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

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Комплект вопросов для устного опроса студентов.перечень вопросов к занятиям. Задания для практического занятия. Вопросы для самостоятельного изучения.Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, 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
3	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования педагогического работника с обучающимися	Вопросы по темам/разделам дисциплины
4	Круглый стол, дискуссия	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень тем, дискуссии
5	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
6	Вопросы к практическим занятиям	Средство проверки полученных навыков и умений по темам или разделам дисциплины	Комплект вопросов
7	Мастер-класс	Форма познания посредством активной деятельности обучающегося, решающего индивидуально и совместно поставленную перед ним задачу по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень тем
8	Зачет	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к зачету

**ПРОГРАММА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛИРУЕМЫХ
КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:
«ТЕХНОЛОГИЯ ДЕСЕРТОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
Раздел 1. Классификация сладких блюд 1.Классификация и ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд и напитков 2.Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков	ПК-1,ПК-2	Входной контроль, круглый стол,
		собеседование
Раздел 2 Особенности технологии приготовления десертов 3.Особенности технологического процесса приготовления сладких горячих блюд		реферат, доклад с презентацией, решение практических заданий
4.Особенности технологического процесса приготовления сладких холодных блюд		Мастер-класс Контрольная работа решение практических заданий
5 Раздел 3. Особенности технологии приготовления горячих напитков. Особенности технологического процесса приготовления чая		собеседование тест решение практических заданий
6. Особенности технологического процесса приготовления кофе		собеседование решение практических заданий
Раздел 4. Особенности технологии приготовления холодных напитков 7. Особенности технологического процесса приготовления компотов		Собеседование тест решение практических заданий
8. Особенности технологического процесса приготовления сложных холодных напитков		коллоквиум

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (незачтено)	Пороговый уровень (зачтено)	Продвинутый уровень(зачтено)	Высокий уровень (зачтено)
ПК-1	Знает: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции сладких блюд и напитков	Обучающийся не знает основные типы технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основных технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	Умеет: использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции сладких блюд и напитков	Не умеет использовать научно - техническую информацию для анализа эффективности использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции сладких блюд и напитков	В целом успешное, но не системное умение использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.

	<p>Владеет: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции сладких блюд и напитков</p>	<p>Обучающийся не владеет методами способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение технологиями.</p>	<p>Успешное и системное владение способностью осуществлять: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции сладких блюд и напитков</p>
ПК-2	<p>Знать: методы организации контроля выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>Обучающийся не знает основные типы технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.</p>	<p>Обучающийся имеет знания только основных технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.</p>
	<p>Уметь: организовать контроль засоблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p>	<p>Не умеет использовать научно - техническую информацию для анализа эффективности использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество</p>	<p>Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.</p>

		производства продукции сладких блюд и напитков	готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.		
	Владеть: навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания		Обучающийся имеет знания только основных технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Контрольные вопросы промежуточной аттестации (по итогам изучения раздела)

3.1.1.Входной контроль

1. Характеристика баров разных классов
2. Характеристика кафе
3. Характеристика столовых
4. Характеристика закусочных
5. Требования к размещению предприятий ОП
6. Виды торговых помещений, их характеристика
7. Интерьеры залов
8. Оборудование торговых помещений
9. Столовая посуда: характеристика по материалу, назначению
10. Столовые приборы: характеристика по материалу, назначению
11. Столовое белье: характеристика по материалу, назначению
12. Информационное обеспечение торгового процесса
13. Принципы составления меню
14. Виды меню, особенности
15. Карта вин, принципы составления
16. Правила подбора напитков к блюдам и закускам
17. Общие правила сервировки стола
18. Предварительная и дополнительная сервировка стола
19. Этикет еды
20. Методы подачи блюд
21. Правила обслуживания
22. Расчет за питание, чаевые
23. Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика
24. Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему
25. Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами
26. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами
27. Банкеты-фуршеты
28. Банкеты-коктейль
29. Комбинированные банкеты
30. Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья
31. Какие требования предъявляются к расстановке мебели в залах? Варианты расстановки столов.
32. Способы сервировки салфеток
33. Эксплуатационные требования и требования по пожаробезопасности, предъявляют к тканям
34. Требования к микроклимату помещений
35. Инвентарь официантов: назначение, характеристика, эксплуатация
36. Интерьеры торговых залов

3.1.2 Вопросы коллоквиумов

1. Каково значение сладких блюд?
2. Как классифицируют сладкие блюда?
3. Перечислить холодные сладкие блюда и указать температуру подачи.
4. Какие блюда относят к горячим сладким блюдам?

5. Как приготовить желе апельсиновое?
6. Как приготовить мусс из черной смородины?
7. Для чего отжимают сок при приготовлении холодных сладких блюд?
8. Как приготовить яблоки в тесте жареные?
9. Какие студнеобразователи применяют для приготовления железированных сладких блюд?
10. Чем отличается желе от самбука?
11. Как проводится организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства сладких блюд и напитков на отдельных участках предприятия питания
12. Перечислите разработку и реализацию мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья области технологии сладких блюд и напитков на предприятиях питания

3.2. Тематика самостоятельной работы

1. Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья области основных операций в приеме дизайна при приготовления натуральных свежих фруктов и ягод в индустрии питания
2. Организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства качественных характеристик сладких блюд и напитков в направлении молекулярной кухни
 1. Использование приемов дизайна в приготовление и оформление компотов
 2. Инновационные разработки новых сладких блюд и напитков
 3. Использование биологически активных добавок в приготовлении и оформление киселей
 4. Использование биологически активных добавок в приготовлении и оформление желе
 5. Использование биологически активных добавок в приготовлении и оформление горячих напитков - чая
 6. Использование биологически активных добавок в приготовлении и оформление горячих напитков-кофе
 7. Использование биологически активных добавок в приготовлении и оформление холодных напитков типа морс
 8. Использование биологически активных добавок в приготовлении и оформление холодных напитков

3.3. Вопросы и задания для подготовки к практическим занятиям

1. Как классифицируются сладкие блюда?
2. В каком цеху приготавливают сладкие блюда?
3. На какие две группы делят сладкие блюда?
4. Какие горячие сладкие блюда вы знаете?
5. При какой температуре подают сладкие горячие блюда?
6. Какие холодные блюда вы знаете?
6. При какой температуре подают холодные горячие блюда?
7. В чем подают сладкие блюда?
8. Какие виды железирующих веществ вы знаете?
9. Что такое желатин? И из чего его готовят?
10. Из чего можно приготавливать желе?
11. Из каких последующих операций состоит процесс приготовления желе?
12. Расскажите, как приготавливают однослойное желе из свежих плодов и ягод?
13. Расскажите, как приготавливают многослойное желе?
14. Сколько по времени хранят готовое желе?
15. Расскажите, требования к качеству готового желе?

3.4. Темы рефератов (эссе, докладов, сообщений)

1. Приготовление кофе - гляссе.
2. Приготовление напитка клюквенного.
3. Приготовление ананасового фраппе.
4. Приготовление напитка апельсинового.
5. Малиновый айс-крим.
6. Приготовление компота из свежих яблок и груш.
7. Приготовление компота из смеси сухофруктов.
8. Приготовление фруктового салата.
9. Приготовление киселя молочного.
10. Приготовление яблок в тесте жаренных.
11. Приготовление самбука абрикосового
12. Приготовление компота из свежих яблок и груш.
13. Приготовление компота из смеси сухофруктов.
14. Приготовление фруктового салата.
15. Приготовление киселя молочного.
16. Приготовление яблок в тесте жаренных.

3.5. Тестовые задания

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- 1.1 подбирают по цвету;
 - 1.2 подбирают по вкусу и аромату;
 - 1.3 подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
- 2.1 все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - 2.2 последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - 2.3 закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
3. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту?
- 3.1 более кислым;
 - 3.2 более сладким;
 - 3.3 кисло-сладким.
4. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
- 4.1 айву, яблоки, груши;
 - 4.2 малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - 4.3 сливы, абрикосы, вишню.
5. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
- 5.1 6...8 ч;
 - 5.2 8... 10 ч;
 - 5.3 10... 12 ч.

Карта ответов

Приготовление киселей.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления 1кг. киселя средней консистенции?
 - 1.1 10...20 г;
 - 1.2 30...40 г;
 - 1.3 60...80 г.
2. Как подразделяют кисели по консистенции?
 - 2.1 густые, полугустые, жидкие;
 - 2.2 жидкие, густые, полужидкие;
 - 2.3 густые, средней густоты, полужидкие.
3. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - 3.1 перекипел;

- 3.2 добавили много сока;
- 3.3 медленно охлаждали.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - 4.1 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$; 4.2 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$; 4.3 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.
5. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:
 - 5.1 1-2 мин.; 5.2 5-6 мин.; 5.3 10 мин.
6. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
 - 6.1 быстро охладили;
 - 6.2 не посыпали сахаром;
 - 6.3 использовали много крахмала.
7. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
 - 7.1 смазать маслом;
 - 7.2 сильно нагреть;
 - 7.3 смочить водой, посыпать сахаром.
8. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 - 8.1 добавить сок в конце варки;
 - 8.2 быстро охладить;
 - 8.3 посыпать поверхность киселя сахаром.

Карта ответов

Приготовление сладких железированных блюд.

Выберите правильный вариант ответа.

1. К железированным сладким блюдам относятся;
 - 1.1 компоты, кисели, самбуки, желе;
 - 1.2 кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
 - 1.3 кремы, желе, муссы, самбуки.
2. Какое железирующее вещество используют для приготовления муссов, самбуков?
 - 2.1 крахмал картофельный; 2.2 желатин;
 - 2.3 крахмал маисовый.
3. В течении какого времени осуществляют замачивание желатина в охлажденной кипяченной воде?
 - 3.1 1-1,5 часа; 3.2 2-3 часа; 3.3 3-4 часа.
4. Чем отличается процесс приготовления мусса, от процесса приготовления желе?
 - 4.1 продукты взбивают в пышную пористую массу;
 - 4.2 мусс подают в горячем виде;
 - 4.3 в подготовленную массу вводят сырые яичные белки.
5. Готовое желе хранят на холоде в течении:
 - 5.1 3-4 часов;
 - 5.2 6-7 часов;
 - 5.3 не более 12 часов.

Карта ответов

Приготовление горячих сладких блюд.

Выберите правильный вариант ответа.

1. К горячим сладким блюдам относятся:
 - 1.1 гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;
 - 1.2 пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша «Гурьевская»;
 - 1.3 суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны.
2. Температура подачи горячих сладких блюд:
 - 2.1 $45 - 50^\circ$; 2.2 $50 - 55^\circ$; 2.3 $55 - 60^\circ$
3. Из какой крупы готовят кашу «Гурьевскую»?
 - 3.1 рисовая; 3.2 гречневая; 3.3 манная.
4. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты:
 - 4.1 сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;

- 4.2 сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
4.3 яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана.
5. Чем отличается пудинг творожный от запеканки?
5.1 в подготовленную массу добавляют муку, масло сливочное, яйца, орехи;
5.2 в подготовленную массу добавляют молоко, масло сливочное, шоколад;
5.3 в подготовленную массу добавляют изюм, ванилин, взбитые белки.

Карта ответов

Приготовление напитков

Выберите правильный вариант ответа.

1. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
1.1 крупного помола;
1.2 из обжаренных зерен;
1.3 мелкий.
2. Какова норма отпуска кофе натурального?
2.1 50...75 г; 2.2 45... 100 г; 2.3 100... 150 г.
3. Как подают кофе по-венски?
3.1 с молочными пенками от топленого молока;
3.2 со взбитыми сливками;
3.3 с мороженым:
4. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
4.1 для улучшения вкуса;
4.2 для получения однородной массы;
4.3 для улучшения цвета.
5. Как подают кофе по-восточному?
5.1 с молочными пенками от топленого молока;
5.2 со взбитыми сливками;
5.3 в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
6. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
6.1 теряют аромат;
6.2 поглощают посторонние запахи;
6.3 разрушаются вкусовые вещества.
7. При какой температуре подают горячие напитки?
7.1 не ниже 100 °С;
7.2 не ниже 75 °С;
7.3 не ниже 65 °С.

3.6.Вопросы контрольных работ

Вариант 1

Организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания сладких блюд и напитков на отдельных участках предприятия питания

Яблоки или груши со взбитыми сметаной или сливками с орехами № 855

Вариант 2

Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья области технологии сладких блюд и напитков на предприятиях питания

Компот из свежих плодов № 859.

Вариант 3

Компот из плодов консервированных № 865

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих блюд.

Компот из плодов или ягод сушеных № 867

Вариант 4

Правила ведения бракеража.

Кисель из плодов или ягод свежих № 869

Вариант 5

Правила подготовки и подачи свежих фруктов и ягод.

Вариант 6

Приготовление холодных сладких блюд.

Кисель из кураги № 874

Вариант 7

Приготовление железированных блюд: кисели, муссы.

Кисель из повидла, джема, варенья № 881

Вариант 8

Приготовление самбуков.

Вариант 9

Приготовление горячих сладких блюд: гренки с плодами и ягодами, яблоки в тесте жареные.

Кисель молочный № 887

Вариант 10

Приготовление горячих сладких блюд с фруктами: шарлотка яблочная, банановый десерт.

. Желе из плодов или ягод свежих № 890

Вариант 11

Приготовление пудинга рисового, пудинга сахарного.

Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов № 891

Вариант 12

Приготовление сладких омлетов.

Мусс клюквенный № 898

Вариант 2

Приготовление кремов.

Мусс яблочный (на крупе манной) № 902

Вариант 13

Температурный режим хранения и требования к качеству холодных и горячих сладких блюд.

Самбук яблочный или сливовый № 904

Вариант 14

Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Крем ванильный, шоколадный, кофейный № 906

3.7. Вопросы итоговой аттестации – зачету

1. Ассортимент и классификация сладких блюд.
2. Технология приготовления компота из свежих яблок.
3. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих яблок.
4. Правила проведения бракеража блюд.
5. Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд.
6. Технология приготовления компота из свежих ягод.

7. Технология приготовления желе яблочного.
8. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих ягод и желе яблочного.
9. Виды основного сырья для приготовления сладких блюд.
10. Организация рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд.
11. Технология приготовления компота из сухофруктов.
12. Технология приготовления желе из молока.
13. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления компота из сухофруктов и желе из молока.
14. Варианты оформления и подачи сладких блюд.
15. Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд.
16. Технология приготовления мусса клюквенного.
17. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления мусса клюквенного.
18. Правила хранения сладких горячих блюд.
19. Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков.
20. Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе.
21. Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод.
22. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления мусса яблочного на манной крупе и компота из быстрозамороженных плодов и ягод.
23. Правила хранения холодных сладких блюд.
24. Организация рабочего места по приготовлению холодных напитков.
25. Технология приготовления компота из консервированных яблок.
26. Технология приготовления самбука абрикосового.
27. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления компота из консервированных яблок и самбука абрикосового.
28. Температурный режим и сроки хранения сладких блюд.
29. Значение сладких блюд в питании человека.
30. Технология приготовления крема ванильного.
31. Технология приготовления киселя из яблок.
32. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления крема ванильного и киселя из яблок.
33. Изменения, происходящие с углеводами при тепловой обработке.
34. Технология приготовления киселя молочного.
35. Технология приготовления яблок в тесте жареных.
36. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления киселя молочного и яблок в тесте жареных.
37. Общая характеристика запечных сладких блюд.
38. Характеристика и классификация напитков.
39. Технология приготовления пудинга сухарного.
40. Перечислите оборудование для приготовления пудинга сухарного.
41. Характеристика посуды для подачи сладких блюд.
42. Значение напитков в питании человека.
43. Технология приготовления каши гурьевской
44. Технология приготовления пудинга рисового.
45. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления каши гурьевской и пудинга рисового.
46. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.
47. Требования к организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд.
48. Технология приготовления шарлотки с яблоками.
49. Технология приготовления чая.

50. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления шарлотки с яблоками и чая.
51. Способы подачи чая.
52. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд.
53. Технология приготовления какао.
54. Технология приготовления самбука яблочного.
55. Перечислите оборудование для приготовления какао и самбука яблочного.
56. Требования к качеству и срок хранения горячих напитков.
57. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных напитков.
58. Технология приготовления многослойного желе.
59. Технология приготовления кофе черного.
60. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления кофе
61. Организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса сладких блюд и напитков на отдельных участках предприятия питания
62. Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья области технологии сладких блюд и напитков на предприятиях питания

4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка ответов на вопросы входного контроля

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умения ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

Критерии оценки

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- владение терминологией.

Максимальный балл (100 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа соответствует всем критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Средний балл (50 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа частично соответствует всем критериям или полностью соответствует некоторым критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Баллы не ставятся, если:

обучающийся не ответил ни на один вопрос входного контроля, отсутствуют качества, указанные выше для получения более высоких оценок

Критерии рейтинговых оценок по курсу «Технология приготовления сладких блюд и напитков»:

Зачетная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
<i>Зачтено</i>	80-100 баллов
<i>Зачтено</i>	60-79 баллов
<i>Зачтено</i>	45-59 баллов
<i>Не зачтено</i>	менее 45 баллов

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
зачет	50	30	20	100	10

«Автоматический» зачёт выставляется без опроса обучающихся по результатам контрольных работ, рефератов, других работ, выполненных в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях.

Оценка за «автоматический» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.

Обучающиеся, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачёт в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачёт, полученные этими обучающимися, не могут превышать 45 баллов.**

ОЦЕНИВАНИЕ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе, самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

Критерии оценки:

активное участие в процессе практического занятия,

самостоятельность выполнения анализов,

свободное владение материалом,

полные и аргументированные ответы на вопросы,

твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,

полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в процессе практического занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

0,5 баллов - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на практическом занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

ОЦЕНИВАНИЕ КОЛЛОКВИУМА:

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если студент усвоил в полном объеме программный материал. Сформулировал основные показатели, владеет материалом практического курса. Умеет увязать теорию с практикой. Без терминов ответ также выделяется использованием терминологии.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой. Изложил материал грамотным языком, владеет терминологией. Владеет материалом

разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если студент хорошо владеет материалом в объеме учебника, знает основные теоретические положения. Выполнил текущие задания, лабораторные работы и может их объяснить. При ответе допустил несущественные ошибки и неточности, нарушения логической последовательности изложения материала, недостаточную аргументацию теоретических положений.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала. Студент не владеет материалом из практического курса. Объем знаний недостаточен для профессиональной деятельности.

- **ОЦЕНИВАНИЕ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ЭССЕ, ДОКЛАДОВ, РЕФЕРАТОВ**

- **Ожидаемые результаты:**

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

- способность саморазвития;

- умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

- **Критерии оценки эссе, докладов, рефератов:**

- 1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме эссе, доклада, реферата;

- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);

- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

- **Пороги оценок:**

- **2 балла** - работа отвечает всем критериям оценки

- **1 балл** – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

- **0** - если работа соответствует менее трем критериям.

-

- **ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ**

- **Ожидаемые результаты:**

- **Знает:**

- назначение оборудования, кухонного инвентаря, посуды, размещение и планирование помещений ресторана

- **Умеет:**

- логически мыслить, применять знания для решения задач, связанных с оснащением ресторанов;

- правильно использовать специальные термины и понятия;

- организовывать процесс производства и подачи блюд

- **Критерии оценки:**

- 1) соответствие правильным ответам;

- 2) наличие навыков самостоятельной работы;

- 3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций и поставленных задач.

- **Пороги оценок:**

- **9-10 баллов соответствует высокому уровню**, решение выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Задача оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

- **7-8 баллов соответствует продвинутому уровню**, решение выполнено самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

- **5-6 баллов соответствует пороговому уровню**, решение выполнено с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при решении заданий. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

- **Менее 5 баллов соответствует низкому уровню**, решение выполнено с превышением отведенного времени, нарушена самостоятельность подготовки, студент показывает низкое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неправильные ответы.

- **0 баллов соответствует низкому уровню**, решение выполнено не верно.

ОЦЕНИВАНИЕ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИМСЯ МАСТЕР-КЛАССА

- **Ожидаемые результаты:**

- умение использовать теоретическую информацию в практических заданиях

- способность саморазвития;

- **Критерии оценки мастер-класса:**

- 1) наличие логической структуры построения практического задания (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме мастер-класс;

- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов);

- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста,)

- **Пороги оценок:**

- **2 балла** - работа отвечает всем критериям оценки

- **1 балл** – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

- **0** - если работа соответствует менее трем критериям.

ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА ОТВЕТОВ НА ВОПРОСЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ:

- **Ожидаемые результаты:**

- умение правильно использовать специальные термины и понятия в рамках определенного направления индустрии общественного питания;

- умение обобщать теоретический материал

- **Критерии оценки:**

- соответствие предполагаемым ответам;

- продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.

- **Пороги оценок:**

- **3 балла** - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.

- **2 балла** - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

- **1 балл** - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1 -2 вопроса.

- **0 баллов** - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.