Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 22.11.2023 18:49:58
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

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, 2022

Лист согласований

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрировано в Минюсте России 09 сентября 2020 г. № 59723).

Рассмотрен и утвержден на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 14 апреля 2022 г., протокол № 4.

Разработчик:
к.с.-х.н., преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий _____ Кияшко Н.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП _____ Кияшко Н.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

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

a. 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

b. 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	*Знать:* 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)
		Уметь: 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	*Знать:* 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)
		Уметь: 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 – 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	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1, ПК 2.2*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
			ошибок	
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач 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 сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональ-ных задач
Уровень сформированности компетен-ции	**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 стобалльной шкале в таблицу 3 занести баллы (Бi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 2).

Таблица 3 − 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	(∑Бi)	82
В среднем	(∑Бi)/ n	79

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 4).

Таблица 4 – 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 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

Правильный ответ: 1.

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

Правильный ответ: 2.

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

Правильный ответ: 3.

вариант задания 4.

Салат, который перед подачей не перемешивается:

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

Правильный ответ: 1.

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

Правильный ответ: 1.

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, вощины; также готовится из свёклы, фруктов, ягод.

Правильный ответ: 1-4, 2-2, 3 -1

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

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

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

Правильный ответ: 1, 2

вариант задания 3.

Бутерброды подразделяются на:

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

Правильный ответ: 1, 2, 3.

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

Правильный ответ: 1, 2.

<u>4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Уметь»</u>

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

вариант задания 1.

Как подготовить хлеб для бутербродов с сельдью, луком и яйцом. Ржаной хлеб без

корок нарезать ломтиками, смазать _____
Правильный ответ: майонезом.

вариант задания 2.
Основной ингредиент для приготовления майонеза – _____
Правильный ответ: растительное масло

вариант задания 3.
Для приготовления бутербродов используют филе сельди. Если сельдь очень соленая, то ее предварительно вымачивают в холодной воде в течение ____-___ часов
Правильный ответ: 10-12

вариант задания 4.
Канапе отпускают из расчета ____-_____ шт. на порцию
Правильный ответ: 3-5

вариант задания 5.
Сырье, используемое для приготовления салатов и винегретов должно быть предварительно охлаждено до температуры _____-_____ градусов
Правильный ответ: 8-10

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

Правильный ответ: 3

вариант задания 2.
Укажите срок хранения заправленных салатов
1. 30 минут
2. Не более 1 часа
3. 24 часа
4. 48 часов

Правильный ответ: 2.

вариант задания 3.
Выберите способ тепловой обработки горячих бутербродов:
1. варка
2. жарка
3. запекание
4. припускание

Правильный ответ: 3.

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
Правильный ответ: 1.

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

Правильный ответ: 1

<u>4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.2 по показателю «Знать»</u>

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

Правильный ответ: 3

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

Правильный ответ: 3

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

Правильный ответ: 3

вариант задания 4.
Укажите способ нарезки овощей для винегрета

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

Правильный ответ: 3

вариант задания 5.
В каком цехе готовят закуски?

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

Правильный ответ: 2

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°С и отпускают
3	Желе яблочное	3	при отпуске поливают жидким фруктово-ягодным сиропом
		4	вынимают из формочек и перекладывают в вазочки, креманки и отпускают

Правильный ответ: 1-1, 2- 2, 3-4.

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

Правильный ответ: 1 – 3, 2 – 2, 3 – 1, 4 – 5 , 5 – 6

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

Правильный ответ: 3, 4.

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

Правильный ответ: 1, 2, 3, 5

вариант задания 3.
Какие продукты включают в состав рыбного ассорти:
1. Семга соленая
2. Севрюга отварная
3. Шпроты.
4. Рыба жареная под маринадом

Правильный ответ: 1, 2, 3.

<u>4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.2 по показателю «Уметь»</u>

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
Правильный ответ: холодном

вариант задания 2.
Толщина нарезанных продуктов для бутербродов должна быть ____-___мм
Правильный ответ: 2-3

вариант задания 3.
Для оформления салатов используют продукты, входящие в его _____
Правильный ответ: состав

вариант задания 4.
Плодовоягодные прохладительные напитки подают с пищевым льдом в количестве _____ г на порцию
Правильный ответ: 10

вариант задания 5.
Определите норму закладки кофе натурального растворимого в г при замене кофе натурального жареного в количестве 100 г
Правильный ответ: 35

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

Правильный ответ: 4

вариант задания 2.
В кофе «Гляссе» основным компонентом является:
1. мороженое
2. сливки
3. молоко

4. молоко цельное сгущенное с сахаром

Правильный ответ: 1

вариант задания 3.

Основным сырьем для приготовления студня из свинины является

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

Правильный ответ: 2

вариант задания 4.

Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 2-4 ^{0}С:

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

Правильный ответ: 3

вариант задания 5.

Температура подачи горячих напитков должна быть:

1. не ниже 75 ^{0}С
2. не выше 75 ^{0}С
3. не ниже 50 ^{0}С
4. не выше 50 ^{0}С

Правильный ответ: 1

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» ПК 2.1 ПК 2.2	40 20 20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ПК 2.1 ПК 2.2	60 30 30	
Всего	100	