Оценочные материалы по учебной дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Дополнительная профессиональная программа: «Педагогическое образование: Технология и предпринимательство в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования»

Настоящие оценочные материалы используется для проведения промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации дополнительного профессионального образования «Московская академия профессиональных компетенций» (далее - Академия) по учебной дисциплине «Технология продукции общественного питания» при реализации дополнительной профессиональной программы «Педагогическое образование: Технология и предпринимательство в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования».

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине «Технология продукции общественного питания» проводится в форме с помощью тестирования.

Тестирование проводится с помощью системы дистанционного обучения (далее - СДО). В ней содержатся в электронном виде ответы (ключи) к тестированию.

Правила проведения тестирования

На тестирование отводится 1 академический час.

При выполнении тестирования необходимо ответить на все поставленные вопросы, пропуск ответов не допускается.

Правило оценки результата тестирования обучающегося

Результат тестирования определяется в зависимости от доли (в процентах) вопросов, на которые даны верные ответы, в общем количестве вопросов в тестировании (с округлением до целых процентов), что рассчитывается по формуле: (Количество верно отвеченных вопросов) / (Общее количество вопросов в тестировании) X 100.

Результат тестирования в виде оценки по пятибалльной шкале оценивания (5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»)) определяется в соответствии с приведенной ниже шкалой соответствия:

Шкала соответствия

Результат менее 50% - оценка 2 («Неудовлетворительно»)
Результат от 50% (включительно) до 61% (не включая) - оценка 3 («Удовлетворительно»)
Результат от 61% (включительно) до 85% (не включая) - оценка 4 («Хорошо»)

Содержание тестирования

Вопрос	Исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки, - это:
Тип вопроса	Вопрос с одиновчным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	- Сырье - Сырье - Полуфабрикат

Вопрос	Изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира - это:
Тип вопроса	Вопрос с одиновчным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	- Кондитерское изделие - Мучное кулинарное изделие - Кулинарное изделие - Блюдо

Вопрос	Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции - это:
--------	--

Тип вопроса	Вопрос с одиновчным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	- Рецептура - Номенклатура - Ассортимент - Прайс-лист

Вопрос	Какая температура оказывает губительное воздействие на большинство плесневых и бесспоровых бактерий, а также вызывает переход спорообразующих бактерий в неактивную форму?
Тип вопроса	Вопрос с одиновчным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	- 80 градусов- 70 градусов- 60 градусов

Вопрос	Укажите верное утверждение:
Тип вопроса	Вопрос с одиновчным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа

Варианты ответов	 Превышение установленных температур или продолжительности тепловой обработки продуктов отрицательно сказывается на их пищевой ценности. Превышение установленных температур или продолжительности тепловой обработки продуктов не сказывается на их пищевой ценности. Превышение установленных температур или продолжительности тепловой обработки продуктов положительно сказывается на их пищевой ценности.
------------------	---

Вопрос	Варка продуктов в небольшом количестве воды, молока, бульона, отвара или собственном соку называется:
Тип вопроса	Вопрос с одиновчным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	- припусканием - подваркй - приваркой - полем

Вопрос	Жир перед жаркой нагревают до:
Тип вопроса	Вопрос с одиновчным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа

Варианты ответов	- 150 — 180 градусов - 90 — 100 градусов - 110 — 120 градусов - 130 — 140 градусов
------------------	---

Вопрос	При жарке во фритюре - продукты полностью погружают в жир, количество которого:
Тип вопроса	Вопрос с одиновчным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	 - равно количеству продукта - в 4 и более раз превышает массу продукта - в 2 раза превышает массу продукта - в 2 раза меньше массы продукта

Вопрос	Пассерование производится при температуре:
Тип вопроса	Вопрос с одиновчным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	- не выше 120 градусов - не ниже 120 градусов - не выше 180 градусов - не ниже 180 градусов

Вопрос	Кратковременное воздействие на продукты кипящей воды или пара - это:
Гип вопроса	Вопрос с одиновчным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	- Бланширование - Пассерование - Тушение - Припускание