

## **Оценочные материалы по учебной дисциплине «Технология продукции общественного питания»**

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

Настоящие оценочные материалы используются 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 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:  $(\text{Количество верно отвеченных вопросов}) / (\text{Общее количество вопросов в тестировании}) \times 100$ .

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»)

Результат от 85% (включительно) до 100% - оценка 5 («Отлично»)

### *Содержание тестирования*

Вопрос	<b>Исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки, - это:</b>
Тип вопроса	Вопрос с одиночным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none"><li>- Сырье</li><li>- Сырье</li><li>- Полуфабрикат</li></ul>

Вопрос	<b>Изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира - это:</b>
Тип вопроса	Вопрос с одиночным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none"><li>- Кондитерское изделие</li><li>- Мучное кулинарное изделие</li><li>- Кулинарное изделие</li><li>- Блюдо</li></ul>

Вопрос	<b>Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции - это:</b>
Тип вопроса	Вопрос с одиночным выбором (один верный вариант ответа)

Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рецепттура</li> <li>- Номенклатура</li> <li>- Ассортимент</li> <li>- Прайс-лист</li> </ul>

Вопрос	<b>Какая температура оказывает губительное воздействие на большинство плесневых и бесспорных бактерий, а также вызывает переход спорообразующих бактерий в неактивную форму?</b>
Тип вопроса	Вопрос с одиночным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 80 градусов</li> <li>- 70 градусов</li> <li>- 60 градусов</li> </ul>

Вопрос	<b>Укажите верное утверждение:</b>
Тип вопроса	Вопрос с одиночным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа

Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Превышение установленных температур или продолжительности тепловой обработки продуктов отрицательно сказывается на их пищевой ценности.</li> <li>- Превышение установленных температур или продолжительности тепловой обработки продуктов не сказывается на их пищевой ценности.</li> <li>- Превышение установленных температур или продолжительности тепловой обработки продуктов положительно сказывается на их пищевой ценности.</li> </ul>
------------------	---

Вопрос	<b>Варка продуктов в небольшом количестве воды, молока, бульона, отвара или собственном соку называется:</b>
Тип вопроса	Вопрос с одиночным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- припусканием</li> <li>- подваркй</li> <li>- приваркой</li> <li>- подем</li> </ul>

Вопрос	<b>Жир перед жаркой нагревают до:</b>
Тип вопроса	Вопрос с одиночным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа

Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 150 – 180 градусов</li> <li>- 90 – 100 градусов</li> <li>- 110 – 120 градусов</li> <li>- 130 – 140 градусов</li> </ul>
------------------	---

Вопрос	<b>При жарке во фритюре - продукты полностью погружают в жир, количество которого:</b>
Тип вопроса	Вопрос с одиночным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- равно количеству продукта</li> <li>- в 4 и более раз превышает массу продукта</li> <li>- в 2 раза превышает массу продукта</li> <li>- в 2 раза меньше массы продукта</li> </ul>

Вопрос	<b>Пассерование производится при температуре:</b>
Тип вопроса	Вопрос с одиночным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не выше 120 градусов</li> <li>- не ниже 120 градусов</li> <li>- не выше 180 градусов</li> <li>- не ниже 180 градусов</li> </ul>

Вопрос	<b>Кратковременное воздействие на продукты кипящей воды или пара - это:</b>
Тип вопроса	Вопрос с одиночным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none"><li>- Бланширование</li><li>- Пассерование</li><li>- Тушение</li><li>- Припускание</li></ul>