

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Дополнительная профессиональная программа: «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки): Теория и методика преподавания физики и технологии в образовательных организациях»

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 (с двумя профилями подготовки): Теория и методика преподавания физики и технологии в образовательных организациях».

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	Исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки, - это:
Тип вопроса	Вопрос с одиночным 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 одиночным 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	<ul style="list-style-type: none"> - Рецепттура - Номенклатура - Ассортимент - Прайс-лист

Вопрос	Какая температура оказывает губительное воздействие на большинство плесневых и бесспорных 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 одиночным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none"> - припусканием - подваркй - приваркой - полем

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

Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none"> - 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 одиночным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none"> - 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 одиночным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none"> - 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:
Тип вопроса	Вопрос с одиночным выбором (один верный вариант ответа)
Инструкция	Укажите верный вариант ответа
Варианты ответов	<ul style="list-style-type: none">- Бланширование- Пассерование- Тушение- Припускание