



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра Подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик

Разработка системы тестового контроля знаний студентов на основе
принципа поуровневой валидности

Выпускная квалификационная работа
по направлению: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность (профиль): Производство продовольственных продуктов
Форма обучения заочная

Проверка на объем заимствований:
75,1 % авторского текста

Работа рекомендована к защите
«07» 09 2021 г.
Зав. кафедрой ПППО и ПМ
Корнеева Н.Ю.

Выполнила:
Студентка группы ЗФ-509-083-5-1
Вьюн Мария Сергеевна

Научный руководитель:
к. т. н., доцент кафедры ПППОиПМ
Ногина Анна Александровна

Челябинск
2021

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Теоретико – методические аспекты тестов как контроль качества знаний студентов.....	11
1.1 Понятие и сущность системы контроля в СПО.....	11
1.2 Специфика системы контроля знаний в профессиональных образовательных организациях.....	24
1.3 Технологии контроля качества знаний студентов в профессиональной образовательной организации.....	28
Выводы по первой главе.....	45
Глава 2. Разработка и реализация системы контроля знаний студентов в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».....	47
2.1 Цели, задачи, методы экспериментальной работы.....	47
2.2 Экспериментальное внедрение системы контроля знаний студентов в процессе преподавания дисциплины «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов».....	52
2.3 Анализ итогов экспериментальной работы.....	77
Выводы по второй главе.....	81
Заключение.....	82
Список использованных источников.....	84
ПРИЛОЖЕНИЕ А Итоговый тест по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов».....	88

Введение

Управление любым процессом предполагает осуществление контроля, то есть определенной системы проверки эффективности его функционирования. Крайне необходим он и для успешного протекания процесса обучения, что вполне объяснимо с психологической точки зрения: каждый из участников педагогического взаимодействия неизбежно теряет рычаги управления своей деятельностью, если не получает информации о ее промежуточных результатах.

Педагогический контроль выполняет целый ряд функций в педагогическом процессе: оценочную, стимулирующую, развивающую, обучающую, диагностическую, воспитательную; базируется на принципах гласности (открытость всех этапов контроля), объективности (использование стандартных тестовых программ и технических средств), научности (надежность и валидность), систематичности и эффективности (минимальные затраты времени и средств контроля). В дополнение к педагогическому контролю целесообразно использовать методы психологической диагностики, например оценку внимательности, памяти, интеллектуальных и творческих способностей и др.

В сложившемся педагогическом процессе различают несколько видов контроля качества знаний: вступительный, текущий, тематический, рубежный, итоговый.

Систему контроля знаний образуют экзамены и зачеты, устный опрос, контрольные работы, рефераты, семинары, лабораторные работы. Такие методы контролирования качества полученных знаний студентов в настоящее время используют большинство образовательных учреждений. Выбор форм контроля зависит от цели, содержания, методов, времени и места.

На современном этапе педагогический контроль качества знаний студентов проводится в виде тестирования. История проверки знаний и способностей с помощью различных заданий насчитывает около 4 тыс. лет. Однако реальное использование педагогических тестов началось век назад, когда в педагогике и психологии была сформулирована проблема исследования индивидуальных различий. Использование тестовых заданий различных видов позволяет более адекватно соответствовать требованиям государственного образовательного стандарта.

Существуют крупнейшие научные центры в области педагогических измерений в разных странах, например «Служба тестирования в образовании» (ETS), США; «Национальный фонд исследований в области образования» (NFER), Англия; «Институт педагогических измерений» (CITO), Нидерланды; «Институт педагогических исследований», Дании; «Австралийский центр исследований в области образования» (ACER).

Тестирование знаний рассматривается в качестве приоритетного объекта исследования многими отечественными и зарубежными учеными и коллективами. Среди наиболее признанных авторитетов в этой предметной области следует назвать В.С. Аванесова, К. Ингекамп, А.Н. Майорова, А.Г. Шмелева, В.А. Хлебникова.

От традиционных оценок и контроля знаний учащихся тесты отличаются объективностью измерения результатов обучения, поскольку они руководствуются не субъективным мнением преподавателей, а объективными эмпирическими критериями. В то же время преподаватель должен продемонстрировать компетентность в выборе значимого материала для раздела, определения критериев их оценки, достоверности, дифференциации, эффективности.

Тестовый контроль представляет собой систему заданий определенной формы, которая позволяет измерять уровень обучения учащихся, совокупность их представлений, знаний и умений в конкретной

области. Педагогический тест рассматривается как система, как упорядоченная серия тестовых заданий и, как правило, не требует большого учебного времени для его проверки. В массовой практике они являются одним из наиболее эффективных средств педагогического измерения.

Тест – стандартизированная процедура объективного измерения образовательных достижений испытуемого или отдельных качеств его личности. Анализ опыта тестирования в зарубежных странах показывает, что в последнем столетии тестирование приобрело широкий масштаб во многих странах мира.

Использование тестирования способствует улучшению организации и повышению качества учебного процесса. Следует отметить, что тестовые задания должны разрабатываться в соответствии с требованиями, предъявляемыми к изучаемой дисциплине. База тестовых заданий должна охватывать все дидактические единицы содержательного минимума государственного образовательного стандарта. Это дает возможность обеспечить единство требований к усвоению дисциплины в рамках учебного заведения.

Таким образом, тестирование позволяет осуществлять контроль и оценивание уровня знаний студентов. С одной стороны – это индикатор качества обучения, средство определения успеваемости студента, а с другой – показатель эффективности используемой дидактической системы, включая методику обучения и организацию учебного процесса.

Можно выделить три основные взаимосвязанные функции тестирования: диагностическую, обучающую и воспитательную.

Диагностическая функция состоит в оценке знаний учащегося. Эта функция является наиболее важной для тестирования. По объективности, широте и скорости диагностирования, тестирование превосходит иные формы оперативного контроля.

Обучающая функция тестирования состоит в мотивировании учащегося к активизации работы по усвоению учебного материала. Подготовка к тестированию включает в себя как повторение уже пройденного материала, так и обращение к дополнительной литературе. Это позволяет повысить уровень освоения дисциплины, а также развить навыки самостоятельной работы.

Воспитательная функция проявляется в периодичности тестового контроля. Это дисциплинирует и систематизирует деятельность учащихся, помогает выявить и устранить пробелы в знаниях. При использовании тестов как инструмента оценки знаний возникает ряд проблем, так как их диагностическая функция имеет и положительную и отрицательную стороны.

К положительным сторонам тестирования можно отнести:

- повышение объективности оценки знаний по сравнению с устным опросом, поскольку в данном случае исключаются субъективный фактор. Объективность педагогического измерения означает одинаковые инструкции для всех испытуемых, одинаковая система оценки результатов тестирования, автоматизированный подсчет баллов испытуемых и все остальное, повышающее качество тестирования;

- тестирование является довольно эффективным средством контроля с экономической точки зрения. Основные временные затраты приходится на разработку качественного инструментария, то есть имеют разовый характер. Затраты же на проведение теста значительно ниже, чем при письменном или устном контроле. Также использование интернет-технологий позволяет проходить тестирование дистанционно, что особенно удобно для студентов очно-заочной и заочной форм обучения.

Тестирование содержит и ряд недостатков:

- использование тестирования не позволяет в полном объеме сформировать умение последовательно излагать свои мысли, строить, на

основе имеющихся знаний логические заключения, позволяющие применять имеющиеся знания в нестандартных ситуациях. Это связано с тем, что залогом отличного ответа на тест является хорошая визуальная память. Студенты механически запоминают верный ответ, не осмысливая его содержания;

- полученные в результате тестирования данные о пробелах в знаниях по конкретным разделам не могут способствовать устранению этих пробелов. Для устранения пробелов необходима дополнительная работа со студентами, но, особенно в случае итогового тестирования, она потребовала бы дополнительных часов занятий, которые не предусмотрены учебным планом. При устном ответе экзаменатор, как правило, ведет со студентом диалог, задает наводящие вопросы, заставляя студента проиллюстрировать практическими примерами теоретические знания. В результате уровень осознанного понимания проблематики дисциплины возрастает;

- в тестировании всегда присутствует элемент случайности: учащийся, не ответивший на простой вопрос, может дать правильный ответ на более сложный. Причиной этого может быть простое угадывание ответа, особенно в тестах невысокого уровня сложности.

Стандартные наборы тестовых заданий для большинства дисциплин разработаны в довольно простой форме. Обычно это сборники вопросов и задач, рассчитанных на выбор одного или нескольких правильных ответов из числа предложенных. Составление тестов, адекватных поставленной задаче – процесс сложный, многоуровневый, вытекающий из многих принципов: соответствие содержания теста целям тестирования, определение значимости проверяемых знаний, взаимосвязь содержания и формы, содержательная правильность тестовых заданий, комплексность и сбалансированность содержания теста, системность содержания, вариативность содержания.

Одним из важнейших критериев качества теста является валидность, который означает пригодность теста для измерения того, что он по замыслу должен измерять. Валидность зависит от качества заданий, их числа, от степени полноты и глубины охвата содержания учебной дисциплины (по темам) в заданиях теста. Кроме того, валидность результатов зависит также от баланса и распределения заданий по трудности, от метода отбора заданий в тест из общего банка заданий, от интерпретации тестовых результатов, от организации сбора данных, от подбора выборочной совокупности испытуемых.

Проблемы выбора форм тестовых заданий, выбора методов и технологий тестирования уровня владения студентами содержанием предмета становятся актуальными для педагога.

Можно выявить противоречие между наличием общих методических рекомендаций по разработке тестового контроля и необходимостью их конкретизации в процессе разработки системы контроля по определенной теме учебной дисциплины.

Актуальность выбранной темы заключается в том, что тестирование является средством получения достоверной информации о состоянии и качестве организации учебного процесса и выступает важным элементом общероссийской системы оценки качества образования.

Проблема исследования в том, что необходимо разработать банк тестовых методик для качественного и разностороннего контроля качества знаний студентов в профессиональных учебных организациях. Исходя из проблемы темы, следует противоречие между системой оценивания качества знаний студентов и их недостаточной изученности.

Из вышеизложенного материала вытекает тема выпускной квалификационной работы: «Разработка системы тестового контроля знаний студентов на основе принципа поуровневой валидности».

Цель исследования: теоретически рассмотреть и разработать систему контроля качества знаний студентов в профессиональных учебных организациях и проверить ее надежность на практике.

Объект исследования – качество знаний студентов.

Предмет исследования – система оценки качества знаний студентов.

Гипотеза: предполагаем, что разработка тестовых заданий отдельно на выявление качества знаний студентов и качества их умений и навыков позволит более качественно проверить те моменты их обучения, в которых у студентов имеются успехи или же необходимость повторного изучения материала.

В соответствии с целью и гипотезой исследования были определены следующие задачи:

1. Проанализировать научную литературу по проблеме исследования.
2. Изучить понятие и сущность «тест» в педагогической литературе, его виды.
3. Определить особенности педагогической деятельности в учебных организациях.
4. Разработать и апробировать систему оценки качества знаний по теме исследования как систему контроля качества знаний студентов.

Теоретико – методологическая основа исследования: современные теории системы организации контроля в педагогической деятельности П.С. Гершунского, В.И. Зверевой, Ю.А. Конаржевского, М.И. Кондакова, В.С. Лазарева, С.Г. Молчанова, А.Я. Наина, М.М. Поташника, Г.Н. Серикова, В.П. Симонова, В.С. Татьянченко, П.И. Третьякова, П.В. Худоминского и других; теоретические исследования метода тестирования в педагогическом контроле Ю.К. Бабанского, Р.А. Инне, С.А. Репина, Г.Н. Серикова и других; изучение системы оценивания качества учебных достижений отмечалось в трудах А.Ф. Гусева, В.Я. Зинченко, Р.Я.

Касимова, А.В. Левин, В.И. Огорелков, А.Ф. Сафонов, Ю.А. Афанасьев, В.П. Беспалько, Н.К. Гайдай, М.Т. Громова и др.

Для решения поставленных задач и проверки гипотезы были использованы следующие методы исследования:

- теоретические: ретроспективный анализ, систематизация, классификация, моделирование, обобщение и сравнение;
- эмпирические: изучение и осмысление опыта педагогической деятельности, педагогический эксперимент, включающий анкетирование;
- диагностические методы, математические методы: статистический и графический анализ результатов эксперимента.

База проведения исследования: ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Практическая значимость заключается в том, что выводы и результаты выпускной квалификационной работы могут быть использованы в учебном процессе профессиональных образовательных учреждений.

Структура и объем выпускной квалификационной работы: работа состоит из введения, двух глав, заключения, библиографического списка и приложения.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИКО – МЕТОДИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ТЕСТОВ КАК КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

1.1. Понятие и сущность системы контроля в СПО

Одной из главных задач учреждений среднего профессионального образования на сегодняшний день является профессиональное становление и развитие личности будущего специалиста в процессе приобретения обучающимися специальности в соответствии с их ценностным выбором, индивидуальными способностями, социальным заказом общества, а также с потребностями государства в квалифицированных кадрах.

Контроль знаний и умений обучающихся – один из важнейших элементов учебного процесса. Эффективность обучения во многом зависит от того, насколько правильно организован контроль за деятельностью обучающихся.

Знания составляют ядро содержания обучения. На основе знаний у учащихся формируются умения и навыки, умственные и практические действия; знания являются основой нравственных убеждений, эстетических взглядов и мировоззрения.

В новой "Российской педагогической энциклопедии" (1993 г.) "знания" определяются следующим образом: "проверенный общественно-исторической практикой и удостоверенный логикой результат процесса познания действительности; адекватное ее отражение в сознании человека в виде представлений, понятий, суждений, теорий. Знания фиксируются в форме знаков естественного и искусственного языков". На основе знаний вырабатываются умения и навыки.

Умение — это промежуточный этап овладения новым способом действия, основанным на каком-либо правиле (знании) и соответствующим правильному использованию знания в процессе решения определенного

класса задач, но еще не достигшего уровня навыка. Умение обычно соотносят с уровнем, выражающимся на начальном этапе в форме усвоенного знания (правила, теоремы, определения и т.п.), которое понято учащимися и может быть произвольно воспроизведено. В последующем процессе практического использования этого знания оно приобретает некоторые операциональные характеристики, выступая в форме правильно выполняемого действия, регулируемого этим правилом. В случае каких-либо возникающих трудностей учащийся обращается к правилу с целью контроля за выполняемым действием или при работе над допущенными ошибками.

Навыки — это автоматизированные компоненты сознательного действия человека, которые вырабатываются в процессе его выполнения. Навык возникает как сознательно автоматизируемое действие и затем функционирует как автоматизированный способ его выполнения. То, что данное действие стало навыком, означает, что индивид в результате упражнения приобрел возможность осуществлять данную операцию, не делая ее выполнение своей сознательной целью.

Контроль знаний обучающихся является важной составляющей процесса обучения, который должен давать информацию об уровне усвоения учебного материала. Правильно построенный контроль учебной деятельности обучающихся позволяет педагогу оценивать получаемые ими знания, умения, навыки, вовремя оказать необходимую помощь и добиваться поставленных целей обучения. Все это в совокупности создает благоприятные условия для развития познавательных способностей учащихся и активизации их самостоятельной работы на учебных занятиях.

Главным назначением контроля является установить «обратную связь» между преподавателем и обучающимися для определения динамики усвоенного материала. Многие исследователи данной проблемы, такие как Сластенин В. А., Калдыбаев С. К., Тельтевская Н. В., Игошин В. И.,

Бабанский Ю. К., констатировали то, что контроль знаний организуется с учетом возрастных особенностей и индивидуальных различий обучаемых, в соответствии с принципами, на которых построено обучение, и с конкретными целями и задачами образовательного взаимодействия.

Существует множество определений понятия «контроль»:

1. Контроль (от франц. *controle* - проверка) - аналитическая функция управления, которая представляет собой осуществляемый субъектом управления комплекс мер наблюдения за подготовкой, принятием и ходом реализации управленческих решений, а также проверки фактического состояния служебной деятельности организации;

2. Контроль - процесс соизмерения (сопоставления) фактически достигнутых результатов с запланированными;

3. Педагогический контроль — это способ получения информации о качественном состоянии учебного процесса. Контроль педагога за процессом и результатом труда направлен как на деятельность обучающихся, так и собственную деятельность, а также на взаимодействие тех и других.

Российская педагогическая энциклопедия приводит такое толкование термина: «Контроль знаний — это подсистема в рамках системы обучения в целом, имеющая собственный объект, свои методы, реализующие принадлежащие ей функции». Сластёнин В. А. раскрывает понятие «контроль знаний» как наблюдение в целях надзора, проверки и выявления отклонений от заданной цели и их причин. Калдыбаев С. К. раскрывает данное понятие следующим образом: «это выявление соответствия сформированного объема знаний обучающимися требованиям стандарта или программы, а также определения уровня владения умениями и навыками».

Таким образом, контроль знаний, во всей своей совокупности, означает обнаружение, изменение и анализ знаний и умений обучающихся на основе проверки и оценивания.

Определение функций контроля в образовательном процессе становится возможным на основе анализа общедидактических положений. Прежде всего, необходимо отметить, что ученые выделяют различные функции контроля, а также различные комбинации этих функций. Практически все авторы (Б.Г.Иоганзен, Т.А.Ильина, Н.И.Кувшинов, В.Г.Рогинский, Н.А.Сорокин, Г.И.Щукина) выделяют общедидактические функции контроля: обучающую, развивающую, воспитывающую.

Обучающая функция контроля заключается в том, что, во-первых, обучаемые получают пользу от выслушивания хорошего ответа товарища (ответы служат остальным обучаемым средством самоконтроля); во-вторых, сами активно участвуют в опросе (задавая вопросы, отвечая на вопросы, повторяя материал про себя); в-третьих, в процессе опроса слушают дополнительные объяснения преподавателя по плохо усвоенным разделам темы (таким образом, некоторые ученые выделяют еще одну функцию - корректировочную); в-четвертых, обучаемые, отчитываясь в своих знаниях, еще раз повторяют выученный материал, закрепляют знания, умения, навыки, лучше понимают и усваивают материал и т.п. Важную роль в выполнении и совершенствовании знаний играет процесс подготовки обучаемых к зачетам, экзаменам, контрольным работам. При этом основательно перерабатывается весь фактический материал данной науки, а не только какой-либо ее части, знания систематизируются и обобщаются, устанавливаются логические связи и причинно-следственные зависимости.

Реализация развивающей функции способствует развитию мышления, памяти, воображения, речи, формированию понятий, развитию

познавательных умений (рефлексивных в том числе), произвольности внимания и т.д.

Воспитательная функция связана с влиянием контроля на становление личностных качеств обучаемых (дисциплинированности, настойчивости в преодолении трудностей, ответственности, самостоятельности и пр.). Глубоко затрагивая эмоциональную сферу учащихся, эта функция также связана с формированием самооценки, положительной мотивации, самосознания личности, т.е. позитивных качеств личности.

Сущность контроля в образовательном процессе заключается в установлении внешней обратной связи между преподавателем и обучаемым, получение субъектами контроля объективной информации о степени освоения учебного материала обучаемыми. С учетом этого в качестве цели контроля результатов обучения обучаемых выступает выявление степени соответствия усвоенных знаний, сформированных умений и навыков установленным требованиям.

Задачи контроля в процессе обучения разносторонни:

- установление готовности обучаемых к восприятию и усвоению новых знаний (восстановление и воспроизведение необходимых внутрипредметных и межпредметных связей);
- получение информации о характере самостоятельной работы обучаемых в процессе обучения;
- выявление трудностей, ошибок учащихся и причин их возникновения;
- определение эффективности организации, методов и средств обучения;
- выявление степеней правильности, объема, глубины усвоенных знаний, умений, навыков.

В педагогике для наиболее полной и объективной информации об уровне подготовки выпускников, их профессиональной мобильности используются традиционные и инновационные формы контроля. Выбор форм контроля подчиняется ряду закономерностей, среди которых первоначальное значение имеют цели и конкретные образовательно-воспитательные задачи, содержание, возрастные и индивидуальные особенности обучающихся, особенности личности самого преподавателя.

Контроль может включать в себя разнообразные формы: экзамены, зачеты, устный опрос, контрольные работы, отчеты по производственной практике и т. д. Они различаются по своей логической и мотивационной нагрузке, по уровню, характеру учебной и познавательной деятельности, а также сущности в целом. Выбор форм контроля зависит от цели, содержания, методов, времени и места.

Теорией и практикой обучения установлены следующие педагогические требования к организации контроля за учебной деятельностью обучающихся:

- индивидуальный характер контроля, требующий осуществления контроля за работой каждого студента, за его личной учебной работой, не допускающей подмены результатов учения отдельных обучающихся итогами работы коллектива, и наоборот;
- систематичность, регулярность проведения контроля на всех этапах процесса обучения;
- разнообразие форм контроля;
- всесторонность, заключающаяся в том, что контроль должен охватывать все разделы учебной программы, обеспечивать проверку теоретических знаний, интеллектуальных и практических умений и навыков студентов;
- объективность, исключая преднамеренные, субъективные и ошибочные оценочные суждения и выводы преподавателя;

- дифференцированный подход, учитывающий специфические особенности каждого учебного предмета и отдельных его разделов, а также индивидуальные качества обучающихся, требующий от преподавателя педагогического такта, адекватной методики контроля.

Основными видами контроля качества знаний студентов являются текущий, периодический (рубежный, поэтапный, промежуточный) и итоговый контроль.

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К его достоинствам относится систематичность, постоянный и непрерывный мониторинг качества обучения. Минусом же является неполнота и ограниченность проверки. Компетенцию целиком, а не отдельные ее элементы (знания, умения и практический опыт) при подобном контроле проверить едва ли возможно. Текущий контроль знаний обучающихся может представлять собой:

- устный опрос (групповой или индивидуальный);
- проверку выполнения письменных домашних заданий;
- проведение лабораторных, расчетно-графических и иных работ;
- проведение контрольных работ;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- контроль самостоятельной работы студентов.

Периодический контроль (промежуточная аттестация) может завершать изучение как отдельной дисциплины или профессионального модуля, так и их раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций. Основными формами промежуточной аттестации являются зачет и экзамен.

Итоговый контроль (итоговая государственная аттестация) служит для проверки результатов обучения в целом. Это своего рода «государственная приемка» выпускника при участии внешних экспертов, в том числе работодателей. Лишь она в полной мере позволяет оценить совокупность приобретенных студентом общих и профессиональных компетенций.

Неотъемлемой частью основной профессиональной образовательной программы являются «оценочные средства», которые представляют собой фонд контрольных заданий, а также описаний форм и процедур, предназначенных для определения качества освоения обучающимся учебного материала».

Оценочные средства позволяют формировать у обучающихся общие и профессиональные компетенции и проводить комплексную оценку всех составляющих понятия «компетенция».

В последнее время в средних специальных учебных заведениях России однозначно определяют совокупность представлений, знаний, умений и навыков, которые студенты должны усвоить, чтобы получить соответствующий диплом. Эта совокупность получила свое воплощение в создании государственных образовательных стандартов (ГОС).

Использование критериально – ориентированных тестов, основанных на государственных образовательных стандартах, для итоговой и промежуточной аттестации студентов является перспективным.

Учитывая, что в системе профессионального образования России необходимы вступительные испытания для поступающих, в выпускной квалификационной работе рассматриваются следующие виды тестового контроля: вступительный, текущий, промежуточный (или рубежный, поэтапный) и итоговый.

Вступительный тестовый контроль осуществляется при приеме в среднее специальное учебное заведение в качестве вступительного

испытания. Вступительное тестирование проводится по нескольким дисциплинам, предусмотренным в нормативных документах о приеме в учебные заведения.

Текущий тестовый контроль может осуществляться в ходе повседневной учебной работы. Текущий тестовый контроль проводится с помощью нескольких параллельных форм (вариантов) теста, разработанного самим преподавателем или группой преподавателей. Этот вид контроля имеет большое значение для стимулирования у студентов стремления к самостоятельной систематической работе над выполнением классных и домашних заданий, повышения интереса к учению и чувства ответственности за его результаты.

Промежуточный (рубежный, поэтапный, периодический) тестовый контроль проводится обычно после изучения логически законченной части (раздела, модуля) программы или в конце учебного периода (семестра, курса). Он состоит в проверке учебной деятельности студентов по освоению сравнительно большего объема материала. Поэтому к промежуточному педагогическому тесту предъявляются повышенные требования. Он должен обладать достаточно высокой надежностью и валидностью.

Итоговый тестовый контроль осуществляется в конце каждого учебного года, а также при завершении изучения дисциплины (курса) с обязательным учетом результатов текущего и промежуточного (периодического) контроля. Итоговый тестовый контроль может осуществляться в режиме итоговой аттестации для оценки степени соответствия уровня обученности студентов требованиям ГОС. Итоговый тест совместно с другими аттестационными процедурами может существенно повысить качество подготовки специалистов. Однако, итоговый аттестационный тест должен обладать высокой содержательной валидностью и полностью соответствовать ГОС СПО по специальности.

Разрабатывать такой вид теста должны опытные преподаватели и методисты под руководством профессиональных тестологов. Процесс разработки итогового теста должен проходить централизованно и включать в себя все научно – обоснованные этапы создания педагогического теста.

По мере использования тестов была сформирована их классификация по цели и содержанию:

- тесты личности — для оценки эмоционально – волевых качеств индивидуума;

- тесты способностей — для оценки возможности в овладении различной деятельностью;

- тесты достижений, с помощью которых оценивают развитие знаний, умений, навыков после обучения.

Из всего многообразия типов стандартизованных тестов в образовании используют тесты достижений. Они создавались для проверки результатов обучения на разных ступенях получения образования, измерения эффективности программ и процесса обучения. Тесты достижений принято противопоставлять тестам способностей, состоящим из тестов общего интеллекта, комплексных батарей способностей и тестов специальных способностей. Можно сказать, что тесты способностей измеряют эффективность обучения в относительно неконтролируемых и неизвестных условиях, в то время как тесты достижений измеряют эффективность обучения при частично известных и контролируемых условиях. По процедуре создания могут быть выделены стандартизированные и не стандартизированные тесты.

Стандартизация — последовательный ряд процедур по планированию, проведению оценивания и выставлению баллов. Цель стандартизации состоит в том, чтобы обеспечить всем учащимся возможность проходить оценивание в равных условиях, чтобы их оценки имели одинаковое значение и не подвергались влиянию различных

условий. Это важная процедура, когда оценки планируется использовать для сравнения отдельных людей или групп.

Аванесовым В.С. была разработана композиция тестовых заданий, которая уточняет общие принципы отбора содержания теста. В эту композицию входят: значимость, научная достоверность, соответствие содержания теста уровню современного состояния науки, возрастающая трудность учебного материала, вариативность, системность, комплексность и сбалансированность, взаимосвязь содержания и формы.

Одним из показателей качества теста является проверка его на валидность.

Понятие «валидность» произошло от англ. слова «valid», что в переводе означает «годный». Валидность — один из базовых показателей качества созданного теста, характеризует пригодность результатов, полученных после тестирования именно для той цели, ради которой и проводилось само тестирование.

Аванесов В.С. в своей статье «Тесты: история и теория» пишет: «Валидность характеризует пригодность теста для измерения определенной величины, но нельзя говорить о валидности, не указав его применения».

В научной работе Майорова А. «Теория и практика создания тестов для системы образования» говорится: «Валидность – должна определять, насколько тест может отражать то, что он должен оценивать».

«Валидность — это характеристика способности теста служить поставленной цели измерения» (М.Чельшкова).

Приведенные определения в целом перекликаются и являются практически равноценными. Тестирование как измерительная процедура дает информацию, на основе которой в дальнейшем должно быть принято то или иное управленческое решение. Обоснованность этих решений,

зачастую сильно влияющих на судьбу испытуемых, определяется надежностью и валидностью теста.

Несколько уточнив определение, сделав акцент на цель тестирования, можно сделать вывод, что «валидность» – это характеристика теста, отражающая его способность получать результаты, соответствующие поставленной цели, и обосновывающая адекватность принимаемых решений.

После создания теста начинается процесс его валидации – процесса накопления подтверждений для доказательства валидности теста. Это не столько сбор доказательств валидности теста, сколько процесс выполнения действий, повышающих его валидность. Вследствие этого будет расти и доказательная база валидности теста.

Валидизация теста — это ни что иное, как процесс накопления подтверждений для доказательства его валидности. В теории тестирования существует несколько классификаций валидности. Майоров А. выделяет три вида валидности: конструктивная, критериальная и содержательная.

Конструктивная валидность (концептуальная валидность) определяется в случаях, когда представление об измеряемом свойстве существует в форме абстрактного образа, модели. Для объяснения определенных качеств личности создается концептуальная модель, которая с помощью тестов подтверждается или опровергается.

Критериальная валидность (эмпирическая валидность) предполагает наличие внешнего критерия, корреляция с которым определяет валидность теста.

Имеется два вида критериальной валидности – текущая и прогностическая.

Текущая критериальная валидность (concurrent validity) характеризует способность теста измерять некоторые качества личности. Валидность теста подтверждается корреляцией с некоторым внешним

критерием, существующим в данное время. Допустим, тест показал для некоторого испытуемого отличные знания по предмету, а школьные отметки, выставленные учителем – неудовлетворительные. Если мы в качестве внешнего, независимого и достоверного критерия выберем школьные отметки, то критериальная валидность теста – низкая, даже если он имеет высокую надежность.

Прогностическая критериальная валидность (predictive validity) характеризует способность теста предсказывать будущие качества, формирующихся в результате воздействия внешних обстоятельств или целенаправленной собственной деятельности. Этот тип валидности характеризует корреляцию результатов тестирования с внешним критерием, который появится в будущем.

Содержательная валидность (content validity) характеризует тест по степени его соответствия предметной области.

Согласно А.Анастаси, содержательная валидность означает систематическую проверку содержания теста, с тем чтобы установить, соответствует ли оно репрезентативной выборке измеряемой области поведения. Такая процедура валидизации обычно применяется для тестов достижений.

Содержательная валидность необязательно означает полноту отображения изучаемой дисциплины. Например, для нормативно-ориентированного теста, полнота охвата всех тем может быть меньше, чем для критериально-ориентированного. Здесь важнее глубина проработки отдельных подтем, вопросов. Это позволит с большей эффективностью дифференцировать обучаемых. Под содержанием понимается не только совокупность фактов, понятий, терминов, но и умение применять имеющиеся знания, оценивать информацию, выполнять действия, соответствующие верхним уровням таксономии Блума.

Для обеспечения содержательной валидности необходим детальный анализ учебных программ, на основании чего составляется спецификация теста. Спецификация содержит перечень учебных тем, их важность, количество и тип тестовых заданий. Оценка содержательной валидности выполняется экспертом в данной предметной области.

Согласно П.Клайну содержательная валидность определяется следующим образом:

- указать категорию лиц, для которой предназначен тест;
- составить список знаний, умений, навыков, подлежащих тестированию;
- выполнить внешнюю экспертизу полученного списка на предмет его полноты и обоснованности;
- на основе списка составить перечень заданий;
- выполнить внешнюю экспертизу полученных заданий;
- после проверки преобразовать их в задания в тестовой форме. В дальнейшем, на этой основе создать тестовые задания, образующие тест, который будет содержательно валидным.

Проблема валидации педагогического теста является самой сложной в процедуре создания высококачественного измерительного инструмента.

1.2 Специфика системы контроля знаний в профессиональных образовательных организациях

Контроль знаний и умений студентов — один из важнейших элементов учебного процесса. От его правильной организации во многом зависит эффективность управления учебно — воспитательным процессом и качество подготовки специалиста. Обучение по всем формам не может

быть полноценным без регулярной и объективной информации о том, как усваивается студентами материал, как они применяют полученные знания и как между преподавателями и студентами устанавливается «обратная связь», которая позволяет оценивать динамику усвоения учебного материала, действительный уровень владения системой знаний, умений, навыков на основе их анализа вносить соответствующие коррективы в организацию учебного процесса.

Показатели контроля служат главным основанием для суждения о результатах обучения. Это важно для решения таких вопросов, как перевод на следующий курс, выдача диплома. Данные контроля констатируют не только результаты и оценку учебной деятельности отдельных студентов и преподавателей, но и состояние учебно — воспитательной работы всего учебного заведения, подсказывают меры, необходимые для ее совершенствования.

Учебные планы и программы средних специальных учебных заведений предусматривают следующие формы организации контроля знаний и умений студентов: обязательные контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защиту курсовых и дипломных проектов (работ), семестровые и переводные, а также государственные экзамены.

Методы контроля — это способы деятельности преподавателя и студентов, в ходе которых выявляются усвоение учебного материала и овладение студентами требуемыми знаниями, умениями и навыками.

В средних специальных учебных заведениях основными методами контроля знаний, умений и навыков студентов являются: устный опрос, письменная и практическая проверки, стандартизированный контроль. Общее значение этих методов заключается в том, чтобы наилучшим образом обеспечить своевременную и всестороннюю обратную связь между студентами и преподавателями, на основании которой

устанавливается, как студенты воспринимают и усваивают учебный материал.

Цели контроля определяют выбор методов, при этом следует учитывать, что названные методы могут применяться во всех видах контроля. Необходимо помнить, что только комплексное их применение позволяет регулярно и объективно выявлять динамику формирования системы знаний и умений студентов.

При устном контроле устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Письменная проверка дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменные работы по содержанию и форме в зависимости от дисциплины могут быть самыми разнообразными: диктанты (математические, химические, чертежные, технологические и др.), сочинения, ответы на вопросы, решение задач и примеров, составление тезисов, выполнение различных чертежей и схем, подготовка различных отчетов, рефератов.

Наряду с аудиторными письменными работами используют и домашние контрольные работы, над которыми студенты работают несколько дней (10-15), так как по содержанию они обычно охватывают большой раздел учебной программы. Выполнение их требует серьезной самостоятельной работы с книгой и другими материалами.

Практическая проверка используется на лабораторных и практических занятиях, при выполнении курсовых и дипломных проектов, при прохождении производственной практики.

Широкое применение для контроля находят профессиональные задачи (технологические, диагностические, экономические, педагогические и др.), деловые игры, подобранные в соответствии с требованиями квалифицированной характеристики специалиста.

В последнее время стали применять такие методы, как самоконтроль и взаимопроверка.

Зачет как итоговая форма контроля применяется главным образом в период производственной практики. По результатам учебной, производственной технологической и производственной преддипломной практики студенты получают зачет с дифференцированной оценкой. Для зачета студенты представляют дневник и отчет о производственной практике, заключение руководителя практики от предприятия; учитывается также личные наблюдения руководителя практики от учебного заведения за самостоятельной работой практикантов. Зачет служит также одной из форм контроля за выполнением лабораторных и практических работ, предусмотренных учебными планами и программами.

Курсовое и дипломное проектирование наряду с обучающей функцией в учебном процессе и функцию контроля, является важнейшей формой проверки овладения студентами теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками.

Дипломное проектирование, являясь завершающим этапом обучения и заключительной формой контроля, обеспечивает наиболее глубокую системную проверку подготовленности студентов к профессиональной деятельности.

Семестровые и переводные экзамены являются ведущими, наиболее значительными формами организации контроля. В ходе их проводится итоговая проверка результатов учебной деятельности студентов по изучению конкретной дисциплины, является уровень сформированности знаний и умений.

Государственные экзамены — заключительная форма контроля, направленная на комплексную проверку подготовки будущего специалиста к работе, на определение степени овладения знаниями, умениями и навыками в соответствии с характером профессиональной деятельности.

1.3 Технологии контроля качества знаний студентов в профессиональной образовательной организации

На сегодняшний день метод тестирования является наиболее мощным, надежным и объективным при решении широкого спектра педагогических задач. Процесс составления педагогических тестов является исключительно ответственным и трудоемким делом. Так как тесты являются основой контроля, диагностики в управлении процессом обучения, то становятся понятными исключительно высокие требования к содержанию и форме тестов. Тест должен быть валидным, прежде всего, с точки зрения поставленных перед ним целей измерения.

Объективный, надежный и валидный тестовый контроль имеет важное образовательное и развивающее значение, способствуя всестороннему изучению программы, расширению, углублению и совершенствованию знаний, умений и навыков, развитию познавательных интересов студентов. Каждый студент вынужден активно, мотивированно участвовать в процессе тестового контроля, так как технология научно – организованного педагогического теста не допускает невнимательного отношения испытуемых к выполнению заданий.

К преимуществам тестовой системы контроля качества знаний относятся:

1. Индивидуальный характер контроля, возможность осуществления контроля над работой каждого студента, за его личной учебной деятельностью;

2. Возможность регулярного систематического проведения тестового контроля на всех этапах процесса обучения;
3. Возможность сочетания ее с другими традиционными формами педагогического контроля;
4. Всесторонность, заключающаяся в том, что тест может охватывать все разделы учебной программы, обеспечивать полную проверку теоретических знаний, интеллектуальных и практических умений и навыков студентов;
5. Объективность тестового контроля, исключая субъективные (часто ошибочные) оценочные суждения и выводы преподавателя, основанные на недостаточном изучении уровня подготовки студентов или предвзятом отношении к некоторым из них;
6. Возможность проведения традиционного (бланкового) и компьютеризованного (в локальной сети) тестирования;
7. Возможность применения современной технологии компьютерно – адаптивного тестирования;
8. Возможность массового широкомасштабного стандартизованного тестирования путем распечатки и тиражирования параллельных форм (вариантов) теста и доставки его в различные учебные заведения;
9. Учет индивидуальных особенностей специфической выборки испытуемых, требующий применения в соответствии с этими особенностями различной методики разработки теста и тестовых заданий;
10. Единство требований ко всем испытуемым, вне зависимости от их прошлых учебных достижений;
11. Стандартизованность тестового контроля, возможность разработки единого теста для различных учебных заведений на основе требований ГОС СПО;
12. Дифференцированность шкалы тестовых баллов, позволяющей в широком диапазоне ранжировать уровень учебных достижений студентов;

13. Высокая надежность тестового контроля, позволяющая говорить о полноценном педагогическом измерении уровня обученности;

14. Высокая содержательная валидность тестового контроля, основанная на включении всех дидактических единиц программы обучения в задания теста;

15. Высокая прогностическая валидность вступительных тестовых испытаний, позволяющая предвидеть успехи студентов в будущем;

16. Высокая критериальная (текущая) валидность итоговых аттестационных тестов;

17. Эффективность педагогического теста, позволяющая проводить контроль любой выборки испытуемых, за короткое время с минимальными затратами.

Любой тест обладает составом, целостностью и структурой. Он состоит из заданий, правил их применения, оценок за выполнение каждого задания и рекомендаций по интерпретации тестовых результатов. Целостность теста означает взаимосвязь заданий, их принадлежность общему измеряемому фактору. Каждое задание теста выполняет отведенную ему роль и потому ни одно из них не может быть изъято из теста без потери качества измерения. Структуру теста образует способ связи заданий между собой. В основном, это факторная структура, в которой каждое задание связано с другими через общее содержание и общую вариацию тестовых результатов.

Тесты в системе профессионального образования подразделяются на виды: вступительные, текущие, на тесты промежуточной и итоговой аттестации.

Существуют два основных вида тестов: традиционные и нетрадиционные.

Традиционный тест представляет собой единство трех систем:

1. Содержательной системы знаний, описываемой языком проверяемой учебной дисциплины;
2. Формальной системы заданий возрастающей трудности;
3. Статистических характеристик заданий и результатов испытуемых.

Традиционный педагогический тест нужно рассматривать в двух существенных смыслах: как метод педагогического измерения и как результат применения теста.

К традиционным тестам относятся тесты гомогенные и гетерогенные.

Гомогенный тест основывается на содержании какой – либо одной дисциплины. При его разработке авторы должны четко отслеживать, чтобы каждое задание не выходило по своему содержанию за рамки данной дисциплины. Гомогенный тест может быть как нормативно – ориентированным, так и критериально – ориентированным, в зависимости от цели его создания. Такой тип теста наиболее распространен в учебном процессе.

Гетерогенный педагогический тест основывается на содержании нескольких дисциплин. Гетерогенный тест является по своему существу междисциплинарным. В большинстве случаев каждое задание гетерогенного теста включает в себя элементы содержания нескольких дисциплин. При его разработке авторы должны представлять себе цели его создания и быть компетентными во многих дисциплинах. Естественно, гетерогенный тест гораздо более труден для авторов, чем гомогенный. Одной из разновидностей гетерогенного теста является набор гомогенных тестов, т.е. гетерогенный тест может состоять из ряда гомогенных частей (субтестов). Наибольшее распространение гетерогенные тесты получили при итоговом контроле студентов, а также при профессиональной аттестации кадров.

К нетрадиционным педагогическим тестам относятся:

- Интегративные тесты. Интегративным можно назвать тест, состоящий из системы заданий, отвечающих требованиям интегративного содержания, тестовой формы, возрастающей трудности заданий, нацеленных на обобщенную итоговую диагностику подготовленности выпускника образовательного учреждения.

- Адаптивные тесты. В основу методики адаптивного контроля знаний легла идея, в которой используются способы регулирования трудности и числа предъявляемых заданий, в зависимости от ответа учеников.

- Критериально-ориентированные тесты. При критериально-ориентированном подходе создаются тесты для сопоставления учебных достижений каждого ученика с планируемым к усвоению объемом знаний, умений или навыков. В этом случае в качестве интерпретационной системы отсчета используется конкретная область содержания, а не та или иная выборка учеников. При этом упор делается на то, что может выполнить ученик и что он знает, а не на то, как он выглядит на фоне других.

Тесты могут быть классифицированы по следующим основаниям с выделением соответствующих видов:

1. По процедуре могут быть выделены стандартизированные и не стандартизированные тесты. Стандартизация психологами понимается в двух аспектах:

- стандартизация процедуры и условий проведения тестирования, способов обработки и интерпретации результатов, которые должны привести к созданию равных условий для испытуемых и минимизировать случайные ошибки и погрешности, как на этапе проведения, так и на этапе обработки результатов и интерпретации данных;

- стандартизация результатов, то есть получение нормы, шкалы оценки, которая служит основанием для определения уровня овладения тем, что выясняет данный тест, при этом не важно, какого рода нормы получаются и какие шкалы используются.

2. По назначению:

- общедиagnostические;
- профессиональной пригодности;
- специальных способностей (технических, музыкальных, тесты для пилотов, радиооператоров и т. д.);
- достижений (например, произношения, качества написания письменных сочинений и т.п. т. е. тесты, предназначенные для оценивания результатов, достигнутых учащимися в процессе обучения.).

3. По средствам, используемым в процессе тестирования:

- бланковые (тесты «бумага и карандаш», в которых используются тестовые тетради или бланки, в которых испытуемые отмечают или вписывают правильные ответы. Педагогические тесты, предъявляемые выборке испытуемых, на бумажном носителе в виде распечатки наиболее распространены и традиционны, как у нас, так и за рубежом. Однако, хранение, редактирование и вариативная распечатка теста в современных условиях должна происходить с помощью специализированных программных средств.);
- предметные (в которых необходимо манипулировать материальными объектами, результативность выполнения этих тестов зависит от скорости и правильности выполнения заданий);
- аппаратные (тесты с использованием устройств для изучения особенностей внимания, восприятия, памяти и мышления);
- практические (эти тесты схожи с известными у нас лабораторными работами – по химии, физике, биологии и пр., – однако они снабжены соответствующими инструкциями и имеют тестовое оснащение);

- программные (тесты с применением программ ЭВМ);
- компьютерные (выдача педагогических тестов имеет свои особенности, которые необходимо учитывать при их разработке. Анализ информации на экране монитора компьютера часто бывает затруднен из-за неправильной подачи материала. Хотя именно компьютеризованное тестирование имеет свои преимущества и перспективы применения в образовании. Особенная роль здесь принадлежит компьютерно – адаптивному тестированию, когда каждому испытуемому предъявляется уникальный набор заданий. В развитых странах именно компьютерно – адаптивное тестирование, особенно с применением локальных и глобальных (Интернет) сетей, приобретает чрезвычайно важное значение. К сожалению, наше отставание в тестовой теории и технологии пока не позволяет использовать компьютерно – адаптивное тестирование в учебном процессе и аттестации профессиональных кадров. Следует отметить, что с экономической точки зрения использование компьютеров для массового тестирования обходится в несколько раз дороже);

4. По количеству одновременно обследуемых людей:

- индивидуальные;
- групповые.

5. По форме ответа тесты делятся:

- устные;
- письменные;
- с применением ЭВМ.

6. По ведущей ориентации:

- тесты скорости, содержащие простые задачи, время решения которых ограничено настолько, что ни один испытуемый не успевает решить все задачи в заданное;
- тесты мощности или результативности, включающие трудные задачи, время решения которых либо вовсе не ограничено, либо мягко

лимитировано. Оценке подлежит успешность и способ решения задачи. Примером такого рода тестовых заданий могут быть задания для письменных итоговых экзаменов за курс школы;

- смешанные тесты, которые объединяют в себе черты двух вышеперечисленных. В таких тестах представлены задачи различного уровня сложности: от самых простых до очень сложных. Время испытания в данном случае ограничено, но достаточное для решения предлагаемых задач большинством обследуемых. Оценкой в данном случае служат как скорость выполнения заданий (количество выполненных заданий), так и правильность решения. Эти тесты наиболее часто применяются на практике.

7. По степени однородности задач:

- гомогенные, имеющие, как правило, одну шкалу, которые позволяют оценить одно свойство или качество личности и включают задачи, сходные по характеру, но различающиеся конкретным содержанием;

- гетерогенные, имеющие несколько шкал, которые позволяют оценить разнообразные характеристики личности и включают задания, отличающиеся как по характеру, так и по содержанию.

8. По характеру действий:

- вербальные (связанные с необходимостью произведения умственных действий – словесно-логические тесты, вопросники на проверку знаний, установление закономерностей и пр. В вербальных тестах от испытуемых требуется в том или ином виде работать со словами: производить операции с понятиями, мыслительные действия в словесной форме. Данные тесты очень чувствительны к различиям в языковой культуре, уровню образования, профессиональным особенностям. Вербальный тип заданий распространен среди многих тестов интеллекта,

тестов достижений, при оценке специальных способностей (например, творческих) и, разумеется, в опросниках);

- невербальные (связанные с практическим манипулированием предметами – карточками, блоками, деталями. Невербальные тесты (или невербальные типы заданий) - такой тип методик, в которых тестовый материал представлен в наглядной форме (в виде картинок, чертежей, графических изображений и т.п.). К сожалению, полностью избавиться от вербального компонента все равно не получится, потому что инструкцию все равно придется понимать. Однако само выполнение заданий опирается лишь на перцептивные, психомоторные функции, деятельность наглядного мышления.

Невербальные тесты также облегчают процедуру обследования испытуемых с нарушением речи, слуха или с низким уровнем образования. Они также широко используются при оценке пространственного и комбинаторного мышления).

9. По направленности, т.е. по тому, что именно предполагается изучать с помощью данного теста:

- тесты интеллекта, выявляющие особенности последнего;

- личностные тесты (иногда называемые тестами темперамента), с помощью которых изучаются особенности личности испытуемого; тесты настроения и состояний, направленные на изучение временных состояний, таких как эмоции.

10. По виду нормирования:

- ориентированные на статистические нормы – тесты, основанием для сравнения в которых служат соответствующим образом обоснованные статистически полученные значения выполнения данного теста репрезентативной выборкой испытуемых. Нормативно – ориентированный педагогический тест (по – английски norm – referenced test) позволяет сравнивать учебные достижения (уровень подготовки, уровень

профессиональных знаний и умений) отдельных испытуемых друг с другом. Используется для того, чтобы получить надежные и нормально распределенные баллы для сравнения тестируемых. Критериально – ориентированный педагогический тест (по – английски criterion – referenced test) позволяет оценивать, в какой степени испытуемые овладели необходимым учебным материалом. Применяется для того, чтобы интерпретировать результаты тестирования в соответствии уровнем обученности испытуемых на хорошо определенной области содержания;

- критериально ориентированные – тесты, предназначенные для определения уровня индивидуальных достижений испытуемого относительно некоторого заданного критерия, существующего в реальной практике и заранее известного уровня знаний, умений, навыков, необходимых для выполнения определенного вида деятельности. Критерий может быть определен на основании экспертной оценки (например, критерий успешности может быть определен путем опроса педагогов, работающих в данной группе или с данным студентом) либо практической деятельности испытуемых (критерий успешности может быть определен по оценкам за семестр или год). Существенное значение приобретает использование критериально – ориентированных тестов в системе профессионального образования для текущей, промежуточной и итоговой аттестации студентов. Преподаватели учебных заведений могут использовать результаты критериально – ориентированных тестов, чтобы правильно оценить уровень подготовки студентов, а также определить качество тех или иных программ обучения. Тесты этого типа позволяют проводить мониторинг успеваемости студентов, вовремя определять недостатки в подготовке студентов. Преподаватели и руководители учебных заведений отмечают, что результаты критериально – ориентированных тестов особенно полезны при диагностике недостатков в обучении, а также в итоговой и промежуточной аттестации студентов.

Критериально – ориентированные тесты также используются для оценки различных образовательных программ;

- прогностические, ориентированные на успешность дальнейшей деятельности;

- ненормированные.

Существуют разные формы тестовых заданий:

1. Задания закрытой формы, в которых студент выбирает правильный ответ из данного набора ответов к тексту задания.

Требования, предъявляемые к тестовым заданиям данного вида:

- в задании можно выделить основную часть утверждения, содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные учителем;

- среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты;

- число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти;

- в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

- в основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух – трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

- частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного ответа выбирается в случайном порядке;

- из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого.

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания,

характерный для слабо подготовленных учащихся при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа».

2. Задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа.

Требования, предъявляемые к тестовым заданиям данного вида:

- при ответе на открытое задание учащийся дописывает пропущенное слово, формулу или число на месте прочерка;

- задание составляется так, что требует четкого и однозначного ответа и не допускает двойного толкования;

- в том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения;

- прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала. Все прочерки в открытых заданиях для одного теста рекомендуется делать равной длины;

- в процессе разработки задания необходимо упрощать усложненные синтаксические конструкции.

Для задания открытой формы рекомендуется использовать инструкцию, состоящую из одного слова: «Дополните».

3. Задание на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств.

В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа – элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

4. Задания на установление правильной последовательности, в которых от учащегося требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном случайном порядке действия или процессы, связанные с определенной задачей. Учащийся должен установить правильный порядок предложенных действий и указать его с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы имеет вид «Установите правильную последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить о том, что каждой дисциплине присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора формы. Многое здесь зависит от искусства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста.

В образовании можно выделить и ряд задач, которые могут быть решены не стандартизированными тестами, — в том числе текущий

контроль знаний на этапе обучения. Однако для итоговой аттестации учащихся используются только стандартизованные тесты.

При формулировке тестовых заданий для всех видов тестов следует предусмотреть возможность получения в ответах студентов исчерпывающей информации как об уровне приобретенных и усвоенных знаний, так и об умении оперировать ими, об овладении логическими приемами мышления (анализа и синтеза, доказательства, аналогий и противопоставления, индукции и дедукции и др.).

Педагогический тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями теории педагогических измерений, может включать задания различных типов, а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

Процесс разработки теста, его научного обоснования, переработки и улучшения состоит из следующих этапов:

1. Определение цели тестирования, выбор вида теста и подхода к его созданию;
2. Анализ содержания учебной дисциплины;
3. Определение структуры теста и расположения заданий;
4. Разработка особенности теста, выбор длины теста и времени его выполнения;
5. Процесс создания предтестовых заданий;
6. Отбор заданий в тест и их распределение по степени трудности;
7. Проверка содержания, формы предтестовых заданий и теста;
8. Исправления содержания и формы заданий по результатам проверки;
9. Разработка методики утвержденного тестирования;
10. Проведение выбранного тестирования;
11. Сбор эмпирических результатов;

12. Составление статистики результатов по выполнению теста;
13. Разъяснение результатов обработки в целях улучшения качества теста;
14. Корректировка содержания и формы заданий на основании статистики результатов теста. Оптимизация заданий и их расположение, длины и времени выполнения теста;
15. Повторное одобрение изменений в тесте для его качественного улучшения;
16. Становление норм теста и создание шкалы для оценки качества знаний студентов.

Разработка теста включает в себя методику отбора содержания, основанную на его целеполагании, планировании и оценке.

От правильного выявления цели зависит качество отобранного материала. Под целеполаганием преподаватель имеет в виду те знания, которые он хочет проверить у студентов с помощью теста.

Требования к тестовым заданиям условно делятся на два вида:

- специальные (отражают специфику формы задания);
- общие (являются постоянными для выбранной формы).

Под общими требованиями понимается:

- задание должно иметь порядковый номер, соответствующей ему степени трудности задания;
- наличие стандартной инструкции, соответствующей форме тестового задания;
- в зависимости от выбранной формы задания, расположение его элементов и инструкции выполнения задания, должно строго соответствовать форме;
- наличие примера правильного ответа к заданию и условия оценки результатов его выполнения.

Тестовые задания имеют ряд положительных элементов в отличие от традиционного контроля:

- четкость логической структурой (формулировка задания способствует прямому ответу, в то время как традиционный контроль порождает многословные ответы, разные по содержанию и по степени правильности;

- прямой ответ облегчает проверку заданий и оценивания, потому что имеется готовый шаблон для сравнения.

Преимущества тестовых заданий способствуют их формулировке в виде утверждения, а не вопроса. Это объясняется тем, что благодаря форме высказывания есть больше вероятности добиться более ясного ответа по смыслу.

Встречаются задания, содержание которых гораздо короче и понятнее будет звучать в виде вопроса. В некоторых пособиях по тестовой проблематике считают, что логическая форма утверждения не является существенным признаком любого тестового задания, а тем более не является необходимой идеей постоянного определения какой либо тестовой формы.

Композиция заданий в тесте строится на следующих принципах:

- расположение заданий каждого типа вместе;
- по возможности расположение заданий по возрастанию трудности;
- в рамках ограничений первых двух условий необходимо располагать задания случайным образом, насколько это возможно;
- выбор оптимального времени выполнения каждого задания и всего теста в целом.

Примерные критерии оценки содержания по заданиям:

- значимость задания;
- предполагаемая сложность задания (например, как ожидаемый процент его выполнения);

- уровень базовости задания;
- предполагаемое время выполнения задания учащимся со средней подготовкой;
- оценка логической определенности задания (основная часть задания должна порождать ответ) и качества формулировок его содержательной основы;
- полнота охвата требований к уровню подготовленности учащихся;
- правильность пропорций содержания теста, его сбалансированность;
- соответствие содержания теста спецификации.

Процесс разработки теста достаточно труден, поскольку требуется несколько этапов, чтобы задания, содержание и форма теста стали наиболее оптимальны для проверки знаний студентов в ходе преподавания дисциплины. Немаловажное значение имеет отобранное содержание теста. Качественный материал для проверки наиболее необходимых знаний, умений и навыков, поможет наиболее качественно проверить полученные знания студентов и оценить их профессиональные компетенции.

Окончательный вариант тестов также зависит от уровня подготовки студентов. Для каждой группы разной подготовленности тест будет иметь разный уровень сложности и форму заданий.

Выводы по первой главе

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся – один из важнейших элементов учебного процесса. Эффективность обучения во многом зависит от того, насколько правильно организован контроль за деятельностью обучающихся.

Сущность контроля в образовательном процессе заключается в установлении внешней обратной связи между преподавателем и обучаемым, получение субъектами контроля объективной информации о степени освоения учебного материала обучаемыми.

Контроль может включать в себя разнообразные формы. Выбор форм контроля зависит от цели, содержания, методов, времени и места. Выделяют общедидактические функции контроля: обучающую, развивающую, воспитывающую.

В настоящее время в ряду современных подходов к средствам контроля, аттестации, самообразования и саморазвития учащихся значительное внимание уделяется тестированию. Это связано с тем, что одним из направлений совершенствования системы педагогического контроля является тестовая методика.

Педагогический тест – это инструментальное средство контроля знаний, при использовании которого можно с заданной точностью определить надежность и валидность проводимых измерений.

Существует различная классификация тестов, разные формы тестовых заданий и предъявляемые требования к ним, этапы разработки тестов и критерии их оценивания.

Профессионально составленный тест позволяет за короткий промежуток времени проверить знания большого количества студентов по полной программе преподаваемой дисциплины.

Условиями повышения объективности тестирования является повышение уровня научной обоснованности как самих тестов, так и методов их разработки, использование современной техники хранения и передачи тестовых материалов, защита информации от недозволённого доступа, последовательная работа по устранению возможностей намеренного искажения результатов и других компонентов тестового процесса.

Результаты тестирования помогают преподавателю строить дальнейший план обучения. Например, если большинство обучающихся не справляется с заданиями, то преподавателю следует повторить темы дисциплины, уделить особое внимание деталям предмета. Если с тестом не справилось меньшинство, то необходимо уделить внимание индивидуально каждому студенту.

Процесс разработки теста достаточно труден, поскольку требуется несколько этапов, чтобы задания, содержание и форма теста стали наиболее оптимальны для проверки знаний студентов в ходе преподавания дисциплины. Немаловажное значение имеет отобранное содержание теста. Качественный материал для проверки наиболее необходимых знаний, умений и навыков, поможет наиболее качественно проверить полученные знания студентов и оценить их профессиональные компетенции.

ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ В ГБПОУ «ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

2.1 Цели, задачи, методы экспериментальной работы

Проверка качества составленного теста проводилась на базе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» в учебном корпусе №2 по адресу: г. Челябинск, ул. Ворошилова 16.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» организовано Постановлением Правительства Челябинской области №183-П от 19.06.2008 г. «О реорганизации областных государственных учреждений начального профессионального образования». Колледж образован путем слияния Государственного образовательного учреждения начального профессионального образования «Профессиональное училище № 82" г. Челябинска, Государственного учреждения начального профессионального образования "Профессиональный лицей №102" г. Челябинска и реорганизовано в государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (ЧГКИПиТ) включает в себя 2 корпуса и 2 филиала:

- 1 корпус ЧГКИПиТ расположен по адресу: г. Челябинск, улица Шоссе Metallургов, д. 47;

- 2 корпус ЧГКИПиТ расположен по адресу: г. Челябинск, улица Ворошилова, д. 16;

- Копейский филиал ЧГКИПиТ расположен по адресу:
Челябинская область, г. Копейск. ул. Борьбы, 59;

- Коркинский филиал ЧГКИПиТ расположен по адресу: Челябинская область, г. Коркино, ул. 30 лет ВЛКСМ, 171-б.

Колледж обучает по специальностям\профессиям:

- Поварское и кондитерское дело;
- Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (товаровед-эксперт);
- Организация обслуживания в общественном питании (менеджер);
- Технология парикмахерского искусства;
- Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям);
- Технология мяса и мясных продуктов;
- Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям);
- Повар, кондитер.

В рамках реализации национального проекта на базе колледжа открыт Ресурсный Центр, где предоставляется возможность получить профессиональную переподготовку и повысить квалификацию по профессиям:

- Официант;
 - Бармен;
 - Повар;
 - Кондитер;
 - Контролер-кассир торгового зала;
 - Продавец продовольственных товаров
- Получить курсовую подготовку:
- Устройство и эксплуатация ККМ;
 - Декорирование праздничного стола;

На данный момент в колледже обучается за счет средств областного бюджета 1859 человек.

Материально – техническая база колледжа полностью соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по реализуемым специальностям.

В колледже имеется 12 специализированных лабораторий для организации практического обучения по всем реализуемым специальностям, оснащенных современным оборудованием, современные аудитории, общежитие, 2 спортивных зала, пункт медицинского обслуживания. Качество учебного процесса обеспечивают 6 компьютерных классов. Каждый компьютерный класс объединен в единую локальную сеть и имеет доступ к сети Internet.

В каждом учебном корпусе имеется библиотеки – медиатеки, оснащенные персональными компьютерами для самостоятельной работы студентов с выходом в Internet, электронными учебниками, обширным библиотечным фондом учебной и художественной литературы. Пополнение библиотечного фонда новой литературой производится систематически. Основные образовательные программы обеспечены необходимой учебно – методической литературой в соответствии с учебными планами. Более 50% учебных кабинетов оснащены мультимедийным оборудованием, что позволяет сделать учебный процесс максимально интересным для студентов.

Гордостью колледжа является учебно-производственный отдел, где студенты производят более 50 наименований кондитерских изделий каждый день.

Любое исследование требует опытной проверки выдвинутой гипотезы. Большинство исследователей обращается к экспериментальной методике. Это происходит в силу её распространённости, относительного удобства и возможности неоднократного повторения.

С методикой экспериментальной работы можно познакомиться в трудах таких известных отечественных учёных как Ю.К. Бабанский, Б.С. Гершунский, И.П. Подласый и др.

Как отмечает М.Е. Дуранов, именно эксперимент – «надёжный способ получения достоверных данных». Эксперимент может рассматриваться как система познавательных операций, связанных с изучением педагогических ситуаций, фактов, явлений, процессов, факторов, специально созданных условий для выявления свойств, связей, отношений, закономерностей.

Вместе с тем, необходимо отметить, что в настоящее время в педагогике приобретает популярность метод, альтернативный эксперименту – экспертное оценивание.

Метод экспертных оценок – эмпирический метод исследования. Это разновидность опроса, связанная с привлечением к оценке изучаемых явлений, процессов наиболее компетентных людей, мнения которых, дополняющие и перепроверяющие друг друга, позволяют достаточно объективно оценить исследуемое.

Эксперт – специалист, дающий заключение при рассмотрении определенного вопроса.

С позиций принятия обоснованных решений в данной ситуации мнение эксперта будет решать ключевую роль. А сам метод экспертной оценки представляет собой организацию работы со специалистами – экспертами с последующей обработкой мнений экспертов, выраженных в количественной и/или качественной форме с целью получения информации необходимой для принятия решения. Метод экспертного оценивания включает в себя формы экспертного опроса (анкетирование, интервью и др.), подходы к оцениванию (ранжирование, нормирование и др.), способу обработки результатов, оценка компетентности экспертов.

Считаю необходимым обосновать наше предпочтение метода экспертной оценки при проведении педагогических исследований следующим:

1. Устранение эффекта случайности, возникающего при необходимости создания различных условий для значительного числа участников эксперимента и оценки результатов этого воздействия;
2. Возможность получения экспертной оценки на любой стадии опытной работы, без прерывания самого хода работы;
3. Возможность получения авторитетного мнения участников экспертизы, их анализа, сопоставления, с целью получения объективной оценки по исследуемой проблеме.

Необходимо отметить, что в данном методе источником информации об изучаемом объекте являются преимущественно знания и опыт, работающих в данной области. Для повышения достоверность опроса, целесообразно увеличивать количество экспертов, участвующих в оценке.

Таким образом, применение метода экспертной оценки считаю наиболее оптимальным в оценке эффективности метода тестирования.

Гипотезой выпускной квалификационной работы является проверка знаний, умений и навыков в отдельном от друг друга ключе. Для того, чтобы можно было проводить тестирование в группах, необходимо, чтобы тесты отвечали требованиям их качества. Для этого был проведен метод экспертной оценки.

Экспертами выступили преподаватели – методисты ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»:

1. Климпуш Марина Николаевна (эксперт №1);
2. Колесникова Наталья Дмитриевна (эксперт №2);
3. Селезнёва Ирина Валентиновна (эксперт №3).

Целью практического решения выпускной квалификационной работы является оценивание экспертами тестов как показатель

качественности их разработки для проверки полученных знаний студентов по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов» и внедрение тестов на одном из занятий в колледже.

Для достижения цели экспертам необходимо решить следующие задачи:

1. Изучить тесты по знаниям, умения, навыкам;
2. Дать оценку соблюдаемым критериям тестов;
3. Написать рекомендацию по дальнейшей работе с тестами.

2.2 Экспериментальное внедрение системы контроля знаний студентов в процессе преподавания дисциплины «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов»

Основными видами контроля качества знаний студентов являются текущий, периодический (рубежный, поэтапный, промежуточный) и итоговый контроль.

В выпускной квалификационной работе выбран итоговый вид контроля потому как он охватывает все темы дисциплины, тем самым можно получить гораздо больше информации об успеваемости студентов. Этот вид контроля имеет большое значение для стимулирования у студентов стремления к самостоятельной систематической работе над выполнением заданий, повышения интереса к учению и чувства ответственности за его результаты.

Для проверки эффективности метода тестирования в качестве способа контроля качества знаний студентов в процессе преподавания

дисциплины «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов» был разработан банк тестовых методик.

При составлении теста одним из условий являлось выполнение функций:

1. обучающая (формирует знания, умения, навыки; усвоение теории);
2. развивающая (развитие психомоторной, интеллектуальной, эмоционально – волевой и мотивационной сферы личности в процессе обучения);
3. контролирующая (позволяет оценить полученные, усвоенные знания, умения, навыки);
4. воспитывающая (в процессе усвоения, закрепления знаний у студентов формируются взгляды, мировоззрение, черты личности).

По целям использования существуют несколько групп тестов:

- определяющий, предназначенный для оценки начальных способностей (применяется в начале года или четверти), несложный, охватывающий небольшой диапазон знаний;
- формирующий, используется в качестве контроля процесса обучения, затрагивает ограниченный сегмент обучения, оцениваются результаты изучения определённой главы или раздела;
- диагностический, предназначенный для определения трудностей обучения, фокусируется на распространённых ошибках учащихся, чётко ожидаемых результатах обучения, имеет очень невысокий уровень сложности;
- суммирующий, данный тест разрабатывается для оценки широкого диапазона результатов обучения, определяет степень достижений, содержит более сложные вопросы.

В данном эксперименте уместны формирующая, диагностическая и суммирующая группа тестов, потому как тест составляется по

определенным темам дисциплины и направлен на выявление уровня обученности студентов и степени их затруднения в тех или иных темах.

Тест итогового контроля характеризуется тремя категориями проверки знаний студентов – это тесты на знание, умение и на владение навыками. Тест составлялся по типу критериально – ориентированный, который включает в себя проверку знаний, опираясь на ранее изученные темы, воспроизведение знаний по памяти и решение типовых задач. По виду он относится к гомогенным, так как при разработке теста использовалось содержание дисциплины «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов».

Осуществляется при завершении изучения дисциплины (курса) с обязательным учетом результатов текущего и промежуточного (периодического) контроля.

Для проверки знаний, умений и навыков был составлен тест с заданиями закрытой формы, открытой формы, заданиями на соответствие и заданиями на установление правильной последовательности. Среди заданий закрытой формы присутствовали ситуационные задачи. Предложенный тест охватывает все темы пройденной дисциплины.

Студенту необходимо выбрать правильный ответ среди представленных ему вариантов и дополнить предложение по смысловому содержанию. Задание открытой формы способствует выявлению общего кругозора студента по данной теме. При установлении соответствия или дополнения у студента проверяется логическое мышление, тем самым проверяем умение применять знания. Ситуационная задача позволить выявить навыки студента.

Предполагаем, что данный тест поможет оценить качество полученных знаний в теоретическом направлении. Также предполагаем, что закрытая форма заданий помогает легче справиться с тестом, так как

есть варианты ответов и студент менее волнуется, а соответственно лучше концентрируется на задании.

Экспертам выдавался «Лист экспертной оценки», в котором были прописаны требования к содержанию теста. Лист экспертной оценки представлен в «Таблице 1 - Лист экспертной оценки».

Таблица 1 - Лист экспертной оценки

Лист экспертной оценки						
ФИО эксперта _____						
Должность _____						
Образовательное учреждение _____						
№ п/п	Наименование требований	Оценка				
		1	2	3	4	5
1	Всесторонность знаний					
2	Объективность тестового контроля					
3	Валидность содержания					
4	Надежность тестового контроля					
5	Однозначность задания					
6	Соответствие теста контролируемому уровню усвоения					
7	Соответствие теста содержанию и объему полученных студентами знаний					
8	Определенность					
9	Достоверность					
10	Стандартизация					
11	Время тестирования					
12	Шкала оценивания					
13	Относительная новизна по способу решения и содержания					
Рекомендации по дальнейшему использованию теста						
«__» _____ 20__ г.		Подпись _____				

Всесторонность знаний охватывает принцип содержания материала по всей дисциплине.

Объективность тестового контроля позволяет не предвзято проводить проверку знаний, их оценку и анализ.

Валидность содержания – качество заданий, их количество, степень содержательности учебной дисциплины.

Надежность тестового контроля – полноценное содержание проверяемых учебных достижений студентов.

Однозначность задания – исключение двусмысленного задания, который бы мог лишить конкретизации ответа.

Соответствие теста контролируемому уровню усвоения – задание должно включать проверку определенного уровня теста и исключать бинарности задания.

Соответствие теста содержанию и объему полученных студентами знаний – проверка ЗУНов исключительно по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов».

Определенность – это общепонятность тестов для каждого студента.

Достоверность – исключение лженаучных фактов, проверка только доказанного научного материала.

Стандартизация – соблюдение ряда процесса планирования теста, его проведения и оценивания, а также создание одинаковых условий для проведения тестирования.

Время тестирования – время, отведенное на сдачу ответа.

Шкала оценивания – показатель прохождения теста.

После того, как эксперт провел оценку теста, он дает рекомендации по дальнейшему использованию теста. Здесь он отмечает недочеты, пишет способы их изменения или допускает тест к контролю знаний у студентов.

На проверку экспертам выдавался распечатанный тест. Для решения одной из задач выпускной квалификационной работы, было проведено тестирование на группе второго курса. Итоговый тест по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов» представлен в ПРИЛОЖЕНИИ А. Задания итогового теста представлены в «Таблице 2 - Задания итогового теста по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов»».

Таблица 2 - Задания итогового теста по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов»

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>1. Что подразумевается под понятием «Охрана труда» на предприятиях питания?</p> <p>а) Охрана труда - это обеспечение жизнедеятельности учреждений предприятий питания</p> <p>б) Охрана труда – это личная ответственность каждого работника и руководителя за безопасность труда</p> <p>в) Охрана труда - это система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>2. Производственная санитария на предприятиях общественного питания – это:</p> <p>а) система мероприятий и средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих опасных и вредных производственных факторов</p> <p>б) система мероприятий и средств, обеспечивающих интенсификацию производства</p> <p>в) система мероприятий и средств, повышающих производительность труда на разных участках работы</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>3. Что должен сделать работник, заметивший неисправности электроустановки или средств защиты при работе на механическом оборудовании - фаршемешалке?</p> <p>а) продолжить работать, соблюдая количество загрузки продукта</p> <p>б) сообщить об этом своему непосредственному руководителю</p> <p>в) вызвать ремонтную службу</p> <p>г) самостоятельно устранить неисправности</p>

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>4. Выберите наиболее полный и подходящий вариант ответа на вопрос - Какой инвентарь и посуда необходимы повару мясного цеха при изготовлении котлет?</p> <p>а) доска разделочная, стеллаж, весы, мясорубка б) стол производственный, нож поварской, весы, лоток в) доска разделочная, стол производственный, весы, котлетоформовочная машина г) доска разделочная, лопаточка металлическая, лоток</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>5. Для чего служит весоизмерительное оборудование на предприятиях питания?</p> <p>а) проверки веса товара б) качественного измерения веса товаров в) количественного измерения веса товаров г) проверки качества товара</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>6. С какой целью производится маркировка инвентаря на предприятиях общественного питания?</p> <p>а) для предотвращения микробного заражения продуктов б) для определения последовательности использования разделочных досок в) в целях эстетического оформления</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>7. По санитарным нормам и правилам разрубочный стул в мясном цехе – это:</p> <p>а) стул, изготовленный из металла для обработки мяса б) деревянный стул для разруба мяса и птицы в) окольцованный деревянный пенек для обработки мяса</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>8. Что является основной задачей системы ХАССП?</p> <p>а) обеспечение контроля при приемке, на всех этапах производственного процесса, а также при хранении и реализации продукции б) обеспечение контроля при приемке, хранении и реализации продукции в) обеспечение контроля при изготовлении полуфабрикатов</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>9. Последствия нарушений санитарных и гигиенических правил на рабочих местах при изготовлении полуфабрикатов может привести:</p> <p>а) к нарушениям санитарно-противоэпидемиологического режима и, как следствие, к вспышкам острых кишечных инфекций и пищевых отравлений. б) к нарушениям правил личной гигиены и, как следствие, приводит к профессиональным заболеваниям в) к заражению пищевых продуктов патогенными микробами, вызвать вспышки инфекционных заболеваний (например, таких как брюшной тиф, дизентерия) и токсикоинфекций (сальмонеллез, стафилококковые интоксикации и др.).</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>10. Личная гигиена работников предприятий общественного питания – это:</p> <p>а) опрятность работника, хорошее санитарное состояние рабочего места, соблюдение санитарных требований и личной гигиены б) ежедневное мытье рук, соблюдение технологических требований в) содержание в чистоте рабочего места и инвентаря, посуды</p>

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>11. Почему кухонную посуду на предприятиях общественного питания не дезинфицируют:</p> <p>а) потому что из неё не едят посетители столовой б) потому что она постоянно подвергается тепловой обработке в) потому что она очень большая по размеру и это создает трудности</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>12. Влажная уборка с применением дезинфицирующих средств проводится в заготовочных цехах:</p> <p>а) не реже 1 раза в рабочую смену б) не реже 1 раза в неделю в) не реже 1 раза в месяц</p>
<p>Тип задания множественный выбор</p> <p>13. В комплексе мероприятий по соблюдению санэпидемического режима в заведениях общепита ключевое место занимает проведение дезинфекции, основной задачей которой является уничтожение микробов на объектах для предотвращения заражения потребителей инфекционными заболеваниями. Дезобработке подлежат:</p> <p>а) поверхности в помещениях цехов б) техническое оборудование в) кухонный инвентарь и столовая посуда г) руки персонала д) лицо персонал е) спец. одежда и обувь</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>14. Хранение пищевой продукции в овощном цехе предприятия осуществляется:</p> <p>а) в таре поставщика на вымытом полу б) на поддонах и подтоварниках на высоте не менее 15 см от пола в) на полках на высоте не менее 90 см от пола</p>
<p>Тип задания множественный выбор</p> <p>15. К потребительской упаковке относят:</p> <p>а) коробки, пакеты, мешки б) упаковочные материалы – бумага, фольга, пергамент в) железнодорожные и грузовые цистерны, бочки, бидоны</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>16. Рациональная организация снабжения предприятий питания – это:</p> <p>а) заключение договоров на поставку б) своевременная доставка продуктов в) наличие графика завоза сырья и продуктов</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>17. Как часто на предприятия питания должны поступать скоропортящиеся товары - мясо, птица, рыба и другие?</p> <p>а) 1 раз в 2-5 дней б) 1 раз в 8-10 дней в) ежедневно г) 1 раз в месяц</p>

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>18. С помощью какого метода определяют цвет, запах вкус, консистенцию сырья, продуктов:</p> <p>а) измерительного метода б) физического метода в) органолептического метода</p>													
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>19. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на предприятия питания продукцию опасную для здоровья потребителей?</p> <p>а) «Об обеспечении единства измерений» б) «О защите прав потребителей» в) «О конкуренции» г) «О техническом регулировании»</p>													
<p>Тип задания установление соответствия</p> <p>20. Установите соответствия приборов и их назначение для экспресс – оценки качества и безопасности сырья, материалов, условий применяемых на предприятиях питания (цифра + буква)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Экспресс оценка</th> <th>Приборы для оценки</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Для определения экспресс анализа свежих овощей</td> <td>а) психрометр</td> </tr> <tr> <td>2. Для определения экспресс анализа температуры продуктов животного происхождения</td> <td>б) ареометр</td> </tr> <tr> <td>3. Для определения экспресс анализа плотности молока</td> <td>в) овоскоп</td> </tr> <tr> <td>4. Для определения экспресс анализа качества яиц</td> <td>г) термометр</td> </tr> <tr> <td>5. Для определения экспресс анализа влажности воздуха в производственных помещениях предприятия</td> <td>д) нитрат – тест</td> </tr> </tbody> </table>		Экспресс оценка	Приборы для оценки	1. Для определения экспресс анализа свежих овощей	а) психрометр	2. Для определения экспресс анализа температуры продуктов животного происхождения	б) ареометр	3. Для определения экспресс анализа плотности молока	в) овоскоп	4. Для определения экспресс анализа качества яиц	г) термометр	5. Для определения экспресс анализа влажности воздуха в производственных помещениях предприятия	д) нитрат – тест
Экспресс оценка	Приборы для оценки												
1. Для определения экспресс анализа свежих овощей	а) психрометр												
2. Для определения экспресс анализа температуры продуктов животного происхождения	б) ареометр												
3. Для определения экспресс анализа плотности молока	в) овоскоп												
4. Для определения экспресс анализа качества яиц	г) термометр												
5. Для определения экспресс анализа влажности воздуха в производственных помещениях предприятия	д) нитрат – тест												
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>21. Выберите, какая тара является возвратной:</p> <p>а) деревянная б) картонная в) металлическая г) тара из тканей д) все ответы верны</p>													
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>22. Выберите определение, которое относится к поверке весов:</p> <p>а) это процесс настройки аппарата для увеличения точности измерений б) внеплановый ремонт весов производится в случае непредвиденного сбоя в) это испытания, которым подвергается весовое оборудование, чтобы определить его соответствие установленным стандартам</p>													

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания установление правильной последовательности</p> <p>23. Укажите правильную последовательность проверки механического оборудования перед началом работы:</p> <ul style="list-style-type: none">а) проверить работу оборудования на холостом ходуб) проверить санитарно – техническое состояниев) включить машинуг) загрузить продукты и приступить к работатъ
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>24. Что необходимо учитывать при хранении продуктов в холодильном шкафу?</p> <ul style="list-style-type: none">а) товарное соседствоб) высоту холодильного оборудованияв) площадь цехаг) марку холодильника
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>25. Как называют приводы, установленные в холодном цехе предприятия для приведения в действие нескольких сменных механизмов?</p> <ul style="list-style-type: none">а) индивидуальныеб) универсальныев) сменныег) комбинированные
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>26. Определите температуру проточной воды для вымачивания солёной рыбы?</p> <ul style="list-style-type: none">а) 5° - 6°Сб) 10° - 12°Св) 18° - 20°Сг) 1°- 2°С
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>27. С какой целью мясо перед обвалкой обсушивают?</p> <ul style="list-style-type: none">а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживанииб) это препятствует размножению микробов, и мясо не скользит при обработке в рукахв) мясо после этого становится мягче
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>28. Какие нерыбные продукты моря относят к ракообразным:</p> <ul style="list-style-type: none">а) омары, креветки, лобстерыб) омары, кальмары, креветкив) крабы, морской гребешок, осьминоги
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>29. Укажите правильную последовательность операций при первичной обработке картофеля</p> <ul style="list-style-type: none">а) приемка, сортировка, калибровка, очистка, дочистка, мытьёб) приемка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, калибровкав) приемка, сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>30. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?</p> <ul style="list-style-type: none">а) свежиеб) маринованныев) солёныег) сушеные

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>31. Как правильно необходимо размораживать птицы в заготовочном цехе предприятия?</p> <p>а) в холодной воде б) на воздухе в) в горячей воде г) комбинированным способом</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>32. Укажите основное назначение приема маринования мяса:</p> <p>а) повышение сочности, улучшение цвета мяса б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата в) предохранение от потери влаги при тепловой обработке г) придание золотистой корочки при тепловой обработке</p>
<p>Тип задания множественный выбор</p> <p>33. Выберите, какие приемы относят к первичной обработке сырья?</p> <p>а) замачивание б) сортировка в) жарка г) припускание д) просеивание</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>34. При каком способе оттаивания мяса максимально восстанавливаются его свойства и минимально теряются питательные вещества?</p> <p>а) медленном б) быстром в) способ размораживания не влияет на указанные показатели</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>35. Как называется пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности?</p> <p>а) блюдо б) сырье в) кулинарное изделие г) полуфабрикат</p>
<p>Тип задания установление соответствия</p> <p>36. Установите соотношение между терминами и их определениями (цифра + буква)</p> <p>1. Масса брутто — это 2. Масса нетто — это 3. Масса отходов — это</p> <p>а) масса сырья - продукты, прошедшие механическую кулинарную обработку б) продукты отличные от основной съедобной части по пищевым или техническим достоинствам в) масса сырья - продукты, не прошедшие механическую кулинарную обработку</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>37. Выберите перечень продуктов, имеющих непостоянные нормы отходов:</p> <p>а) картофель, морковь, свекла б) картофель, свекла, томаты в) морковь, лук, редис г) морковь, свекла, капуста</p>

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания одиночный выбор 38. Что называют мясным полуфабрикатом? а) процесс переработки мясной продукции б) разделанная, обваленная и жилованная полутуша в) кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке</p>											
<p>Тип задания множественный выбор 39. Укажите признаки доброкачественной рыбы? а) рыба не имеет неприятного запаха б) мутные, впалые глаза в) чистые, розовые жабры, нет налёта г) чешуйки матового цвета отходят от кожи</p>											
<p>Тип задания установление правильной последовательности 40. В соответствии с требованиями СанПиН, установите последовательность обработки листовой зелени на предприятиях питания? а) выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут б) ополоснуть водой в) промыть под проточной водой г) просушить д) удалить пожелтевшие, испорченные листья</p>											
<p>Тип задания множественный выбор 41. Выберите перечень продуктов, который нельзя принимать в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями для предприятий питания: а) овощи и фрукты с наличием плесени и гнили б) мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства в) продовольственное сырьё и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность г) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства д) обезжиренное молоко и молочные продукты</p>											
<p>Тип задания установление соответствия 42. Установите соответствие видов сырья и сроков хранения: (цифра + буква)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование сырья</th> <th>Условия и сроки хранения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Картофель сырой очищенный сульфитированный</td> <td>а) 24 часа, (4 ± 2) °с</td> </tr> <tr> <td>2. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные</td> <td>б) 48 часов, (4 ± 2) °с</td> </tr> <tr> <td>3. Фарш куриный</td> <td>в) 36 часов, (4 ± 2) °с</td> </tr> <tr> <td>4. Полуфабрикаты порционные мясные</td> <td>г) 12 часов (4 ± 2) °с</td> </tr> </tbody> </table>		Наименование сырья	Условия и сроки хранения	1. Картофель сырой очищенный сульфитированный	а) 24 часа, (4 ± 2) °с	2. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	б) 48 часов, (4 ± 2) °с	3. Фарш куриный	в) 36 часов, (4 ± 2) °с	4. Полуфабрикаты порционные мясные	г) 12 часов (4 ± 2) °с
Наименование сырья	Условия и сроки хранения										
1. Картофель сырой очищенный сульфитированный	а) 24 часа, (4 ± 2) °с										
2. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	б) 48 часов, (4 ± 2) °с										
3. Фарш куриный	в) 36 часов, (4 ± 2) °с										
4. Полуфабрикаты порционные мясные	г) 12 часов (4 ± 2) °с										
<p>Тип задания одиночный выбор 43. Выход во время пожара, который ведет на путь эвакуации, в безопасную зону или непосредственно из здания наружу – это: а) путь спасения б) эвакуационный выход в) безопасный выход</p>											

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>44. К доготовочным цехам предприятий питания относят:</p> <ul style="list-style-type: none">а) горячий, холодныйб) мясной, рыбный, птицегольевой, овощнойв) кулинарный, мучнойг) кондитерскийд) складские помещения
<p>Тип задания множественный выбор</p> <p>45. Выберите оборудование, которым оснащают овощной цех:</p> <ul style="list-style-type: none">а) механическимб) немеханическимв) весовым оборудованиемг) тепловымд) раздаточным
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>46. Как маркированные доски и ножи используются для работы в заготовочных цехах предприятия?</p> <ul style="list-style-type: none">а) маркированные доски и ножи используются для всей пищевой продукцииб) маркированные доски и ножи используются отдельно для каждого вида продукциив) маркированные доски и ножи используются отдельно для каждого наименования продукции
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>47. По нормативным требованиям, не рекомендуется использовать посуду на предприятиях питания:</p> <ul style="list-style-type: none">а) алюминиевуюб) из нержавеющей сталив) эмалированную
<p>Тип задания множественный выбор</p> <p>48. Как рекомендуется покидать задымленное помещение заготовочного цеха предприятий питания?</p> <ul style="list-style-type: none">а) бегомб) пригнувшисьв) спокойным шагомг) ползком, не теряя ориентира
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>49. Вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу:</p> <ul style="list-style-type: none">а) первичныйб) вводныйв) внеплановыйг) целевой
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>50. Выберите санитарно – гигиенические требования к весам:</p> <ul style="list-style-type: none">а) надежностьб) нейтральность материалав) устойчивость
<p style="text-align: center;">Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>51. Технологический процесс обработки рыбы и изготовления полуфабриката кругляш состоит из следующих операций:</p> <p>а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, удаление внутренностей через отверстие, образовавшееся после отрезания головы, промывание, нарезка под углом 45°.</p> <p>б) очистка чешуи промывания, удаление плавников, удаление внутренностей через отверстие, образовавшееся после отрезания головы, удаление головы, нарезка под углом 90°</p> <p>в) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, удаление внутренностей через отверстие, образовавшееся после отрезания головы, промывание, нарезка под углом 90°</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>52. Технологический процесс обработки мяса состоит из следующих операций:</p> <p>а) оттаивание, мытьё, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка, приготовление п/ф</p> <p>б) оттаивание, мытьё, разруб, жиловка, обвалка, приготовление п/ф</p> <p>в) мытьё, оттаивание, обвалка, жиловка, разруб, приготовление п/ф</p> <p>г) оттаивание, разруб, обвалка, жиловка, мытьё, приготовление полуфабрикатов</p>
<p>Тип задания множественный выбор</p> <p>53. Выберите показатели, которые соответствуют свежей птицы для дальнейшего изготовления полуфабрикатов?</p> <p>а) внешний вид птицы-сухая бледновато-желтая</p> <p>б) мышцы на разрезе слегка влажные, бледно-розового цвета</p> <p>в) консистенция мышц плотная, упругая</p> <p>г) мышцы на разрезе сероватого оттенка, дряблые</p> <p>д) цвет мышечной массы без глянца, беловато-желтый</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>54. Определите признаки доброкачественности креветок, поступающих на предприятия питания?</p> <p>а) розовый цвет, загнутый хвостик</p> <p>б) розовый цвет, прямой хвостик</p> <p>в) белый цвет, загнутый хвостик</p> <p>г) белый цвет, прямой хвостик</p>
<p>Тип задания установление правильной последовательности</p> <p>55. Укажите правильную последовательность открывания упаковки гусиной печени:</p> <p>а) потянуть и снять скин-пленку</p> <p>б) в правом нижнем углу упаковки найти перфорированный надрез</p> <p>в) осторожно вынуть печень</p> <p>г) снять картонную упаковку</p>
<p>Тип задания множественный выбор</p> <p>56. Выберите отходы для утилизации, которые относят к 5 классу (не причиняют природе какого – либо ущерба)</p> <p>а) скорлупа от яиц, овощные очистки</p> <p>б) растительные масла, использованные при обжарке продуктов, раствор поваренной соли, отработанный при засолке овощей</p> <p>в) хлебные крошки, кофейная, чайная шелуха</p> <p>г) остатки сахарного сиропа, пищевые кислоты</p>

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>57. Как правильно хранить отходы в летний период на предприятиях питания в соответствии с требованиями СанПиН?</p> <p>а) 30 часов при температуре 20° б) 10 часов при температуре 5 -7 ° в) 12 часов при температуре 10-14°</p>									
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>58. После порционирования и упаковки как правильно маркируют полуфабрикаты для дальнейшей реализации:</p> <p>а) несмываемой краской, указывают наименование предприятия-изготовителя, наименование полуфабриката, массу и цену одной порции, дату и час изготовления, срок хранения и реализации. б) маркером указывают наименование полуфабриката, массу и цену одной порции, дату и час изготовления, срок хранения и реализации. в) ставят штамп, в котором указывают наименование предприятия - изготовителя, массу и цену одной порции, дату и час изготовления, срок хранения и реализации</p>									
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>59. Как определить качество заточки ножей для обвалки мяса?</p> <p>а) попробовать пальцем провести по лезвию б) при помощи листа бумаги, отрезать на весу тонкую полоску бумаги в) при помощи гвоздей или металлической пластины определить заточку</p>									
<p>Тип задания установление соответствия</p> <p>60. Установите соответствие видов сырья и особенностей хранения: (цифра + буква)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Виды сырья</th> <th>Особенности хранения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Скоропортящиеся</td> <td>а) продукты могут храниться более 1 месяца. При условиях хранения учитывается попадание солнечных лучей на продукты и влажность</td> </tr> <tr> <td>2. Особо скоропортящиеся</td> <td>б) требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и других режимов и правил</td> </tr> <tr> <td>3. Не скоропортящиеся</td> <td>в) продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации</td> </tr> </tbody> </table>		Виды сырья	Особенности хранения	1. Скоропортящиеся	а) продукты могут храниться более 1 месяца. При условиях хранения учитывается попадание солнечных лучей на продукты и влажность	2. Особо скоропортящиеся	б) требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и других режимов и правил	3. Не скоропортящиеся	в) продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации
Виды сырья	Особенности хранения								
1. Скоропортящиеся	а) продукты могут храниться более 1 месяца. При условиях хранения учитывается попадание солнечных лучей на продукты и влажность								
2. Особо скоропортящиеся	б) требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и других режимов и правил								
3. Не скоропортящиеся	в) продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации								
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>61. Материальная ответственность — это</p> <p>а) обязанность торговых работников возместить нанесенный ими торговому предприятию ущерб от порчи и хищения товарно-материальных ценностей, а также вследствие любого действия или бездействия работника, повлекшего за собой убытки б) соблюдение режима хранения, завоза товаров в нужном количестве и ассортименте, бережного отношения к ним, честности торговых работников в) сохранность количества и качества товаров и тары, сырья и материалов, зданий, сооружений, наличных денег и т.д.</p>									

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>62. В чём состоит материальная ответственность работника предприятия?</p> <p>а) в обязательстве работника возместить работодателю причиненный действительный ущерб</p> <p>б) в обязательстве работника возместить работодателю упущенную выгоду</p> <p>в) в обязательстве работника отказаться от оплаты его труда в пользу работодателя за причиненный работником ущерб</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>63. Сверка фактического наличия сырья, остатков продукции и обязательств организации с данными бухгалтерского учета – это:</p> <p>а) калькуляция</p> <p>б) отчетность</p> <p>в) инвентаризация</p> <p>г) документация</p>
<p>Тип задания множественный выбор</p> <p>64. Выберите, какими основными положениями следует руководствоваться при проверке правильности контрольного взвешивания продуктов</p> <p>а) перевешивание товаров производится вместе с упаковочной бумагой или пакетами, в которых товары были отпущены покупателю, при этом на площадку для гирь следует помещать бумагу или пакет такого же формата</p> <p>б) проверка веса штучных мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов проводится путем взвешивания 10 изделий и определения их среднего веса</p> <p>в) проверка веса штучных мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов проводится путем взвешивания 2 изделий и определения их среднего веса</p> <p>г) правильность отпуска нештучных полуфабрикатов определяется путем проверки веса фактически отпущенных продуктов и правильности оплаты их.</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>65. Первичные средства пожаротушения используют:</p> <p>а) для ликвидации пожара в начальной стадии возникновения</p> <p>б) для тушения большого пожара</p> <p>в) для локализации стихийного бедствия природного характера</p>
<p>Тип задания множественный выбор</p> <p>66. От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля?</p> <p>а) от сорта картофеля</p> <p>б) от калибровки</p> <p>в) от продолжительности очистки</p> <p>г) от количества загрузки</p>
<p>Тип задания множественный выбор</p> <p>67. Выберите мероприятия по снижению и сокращению потерь сырья:</p> <p>а) тщательно освобождать сырье от тары</p> <p>б) соблюдать условия и сроки хранения</p> <p>в) при приготовлении полуфабрикатов применять таблицы отходов пищевых продуктов при их холодной кулинарной обработке</p> <p>г) заказывать оптом большое количество продуктов</p> <p>д) увеличение производительности предприятия</p>

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания множественный выбор</p> <p>68. Выберите оптимальные условия хранения очищенного картофеля, так как при хранении на воздухе сырой очищенный картофель постепенно темнеет из-за содержания в нем аминокислоты:</p> <p>а) подвергают клубни сульфитации и хранят без воды при температуре не выше 7°C не более 48 часов</p> <p>б) подготовленный картофель кладут в холодную воду и хранят не более 2–3 часов</p> <p>в) обрабатывают 3% раствором уксусной кислоты и хранят не более 2–3 часов</p> <p>г) подготовленный картофель кладут в теплую воду и хранят не более 3–4 часов</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>69. Зачем капусту бланшируют для приготовления полуфабрикатов и блюд (обдают кипятком)?</p> <p>а) для сохранения цвета</p> <p>б) для сохранения витаминов</p> <p>в) для удаления гусениц и улиток</p> <p>г) для удаления горечи</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>70. Определите, как правильно подготовить шампиньоны для предохранения от потемнения?</p> <p>а) удаляют пленку, снимают кожицу со шляпки, закрывающую пластинки, зачищают корень, отрезают его, оставив 1,5—2 см ножки, промывают в воде с добавлением лимонной кислоты</p> <p>б) удаляют пленку, снимают кожицу со шляпки, закрывающую пластинки, зачищают корень, отрезают его, оставив 1,5—2 см ножки, хранят в холодной воде 3 – 4 часа</p> <p>в) удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки, отрезают ее, оставив 1,5—2 см ножки, замачивают в холодной воде на 2 часа с добавлением соли</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>71. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке называют:</p> <p>а) калибровка</p> <p>б) карбование</p> <p>в) сортировка</p> <p>г) шинковка</p>
<p>Тип задания установление правильной последовательности</p> <p>72. Укажите правильную последовательность подготовки капусты для полуфабриката - голубцы</p> <p>а) разделяют на листья капусту</p> <p>б) варят до полуготовности</p> <p>в) отбивают утолщения</p> <p>г) удаляют кочерыжку</p> <p>д) кладут фарш и заворачивают</p>
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>73. Укажите рекомендуемый размер нарезки моркови, шинкованной соломкой:</p> <p>а) квадратное сечение 0,3x0,3, дл. 4 см</p> <p>б) квадратное сечение 0,5x0,5, дл. 5 см</p> <p>в) квадратное сечение 0,2x0,2, дл. 4-5 см</p>

Продолжение Таблицы 2

Тип задания установление правильной последовательности
 74. Укажите правильную последовательность приемов при нарезке картофеля соломкой:
 а) режут на пластины толщиной 0,7 – 1 см
 б) нарезают на брусочки длиной 3 – 4см
 в) складывают пластинки по 2-3 шт.
 г) делают срез на картофеле
 д) делают первичную обработку картофеля

Тип задания одиночный выбор
 75. Какой формы нарезки картофеля не существует?
 а) брусочками, ломтиками
 б) дольками, соломкой
 в) кружочками, чесночками
 г) гребешками, звездочками

Тип задания установление соответствия
 76. Установите соответствие между видом полуфабриката и его технологическим процессом приготовления: (цифра + буква)

Наименование полуфабриката	Технологический процесс приготовления
1. Помидоры фаршированные	а) промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1- 2 мин., вынимают, охлаждают и наполняют фаршем
2. Перец фаршированный	б) фаршируют порционными кусками либо нарезают на цилиндры высотой 4 – 5 см, удаляют семена, кладут в подсоленную воду и бланшируют до полуготовности в течение 3 - 5 мин, подготовленный цилиндр, охлаждают и наполняют фаршем
3. Баклажаны фаршированные	в) для фарширования берут зрелые плотные, среднего размера овощи, промывают, срезают верхнюю плотную часть, где была плодоножка, вынимают ложкой семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем
4. Грибы фаршированные	г) удаляют плодоножки, замачивают в солевом растворе, моют, нарезают вдоль или на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем
5. Кабачки фаршированные	д) промывают проточной холодной водой, очищают и отрезают ножки, другую часть наполняют фаршем

Продолжение Таблицы 2

Тип задания установление соответствия	
77. Соотнесите вид рыбы с ее жирностью: (цифра + буква)	
Вид жирности рыбы	Содержание жира
1. Тощая	а) от 8-20% жира
2. Средней жирности	б) до 3% жира
3. Жирная	в) от 3 -8% жира
4. Очень жирная	г) до 33% жира
Тип задания одиночный выбор	
78. Выберите по характеристике охлажденную рыбу:	
а) температура мышечной ткани от -1 до +5 градусов	
б) температура мышечной ткани от -8 до -10 градусов	
в) температура мышечной ткани от +5 до +8 градусов	
Тип задания установление соответствия	
79. Соотнесите массу рыбы и приготавливаемый полуфабрикат в заготовочном цехе предприятия: (цифра + буква)	
Массы рыбы	Наименование полуфабрикатов
1. Мелкая	а) филе с кожей и реберными костями
2. Средняя	б) филе с кожей
3. Крупная	в) целиком
	г) кругляш
	д) чистое филе
Тип задания одиночный выбор	
80. Укажите, для какой цели в котлетную массу добавляют сырые яйца:	
а) для вязкости и связи всех компонентов	
б) для рыхлости	
в) для сочности	
г) для пышности	
Тип задания установление соответствия	
81. Установите соответствие между видом полуфабриката и его показателями: (цифра + буква)	
Наименование полуфабриката	Показатели полуфабриката
1. Тельное	а) овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом, длина 10-11 см, ширина 5-6 см, панируют в белой панировке
2. Котлеты	б) изделие в форме полумесяца, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях
3. Зразы	в) маленькие шарики массой 10г. не панируют
4. Фрикадельки	г) форма кирпичиков, панируют их в белой панировке или в муке.

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>82. По описанию технологического процесса определите, о каком полуфабрикате идет речь? Рыбу очищают от чешуи так, чтобы не повредить кожу, промывают, подрезают кожу вокруг головы, осторожно отгибают её и снимают с тушки «чулком». Мякоть у плавников подрезают внутри ножницами, конец позвоночной кости у хвоста подламывают так, чтобы кожа осталась с хвостом. Заполняют приготовленным фаршем так, чтобы она приняла форму целой рыбы. Фарш набивают плотно, а у хвоста делают прокол, чтобы удалить попавший воздух. К рыбе прикладывают голову без жабр или пришивают иглой со шпагатом.</p> <p>а) сазан фаршированный б) щука фаршированная в) карп фаршированный</p>									
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>83. Какой кулинарный прием позволяет легко очистить кальмаров от кожицы.</p> <p>а) бланширование б) опаливание в) маринование</p>									
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>84. Укажите, как разделяют рыбу для котлетной массы:</p> <p>а) целиком б) филе с кожей без костей в) филе без кожи и костей</p>									
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>85. Для уменьшения потерь минеральных солей рыбу размораживают:</p> <p>а) в холодной воде с добавлением соли б) в теплой воде с добавлением соли в) в холодной воде с добавлением 3% уксуса г) на воздухе</p>									
<p>Тип задания множественный выбор</p> <p>86. Объясните, с какой целью перед жареньем п/ф панируют?</p> <p>а) для уменьшения потерь сока и растворенных в нём пищевых веществ б) для образования румяной корочки в) для предотвращения деформации п/ф при тепловой обработке г) для сохранения выхода</p>									
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>87. Какой способ хранения позволяет сохранить свежесть сырья и полуфабрикатов на длительное время?</p> <p>а) вакуумное охлаждение б) шоковое замораживание в) хранение в холодильном оборудовании при температуре 2 – 4°C г) комбинированное охлаждение</p>									
<p>Тип задания установление соответствия</p> <p>88. Установите соответствие между видом полуфабриката и его сроками хранения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03: (цифра + буква)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование полуфабриката</th> <th>Сроки, условия хранения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Рыба всех наименований охлажденная</td> <td>а) 12 часов, (0- 2) °С</td> </tr> <tr> <td>2. Филе рыбное</td> <td>б) 48 часов, (0 - 2) °С</td> </tr> <tr> <td>3. Ракообразные охлажденные</td> <td>в) 24 часов, (0 - 2) °С</td> </tr> </tbody> </table>		Наименование полуфабриката	Сроки, условия хранения	1. Рыба всех наименований охлажденная	а) 12 часов, (0- 2) °С	2. Филе рыбное	б) 48 часов, (0 - 2) °С	3. Ракообразные охлажденные	в) 24 часов, (0 - 2) °С
Наименование полуфабриката	Сроки, условия хранения								
1. Рыба всех наименований охлажденная	а) 12 часов, (0- 2) °С								
2. Филе рыбное	б) 48 часов, (0 - 2) °С								
3. Ракообразные охлажденные	в) 24 часов, (0 - 2) °С								

Продолжение Таблицы 2

Тип задания одиночный выбор

89. Как называется вид обмана, когда покупатель уплачивает за товар сумму, превышающую его стоимость?

- а) обвес
- б) обсчёт
- в) введение в заблуждение
- г) обман

Тип задания одиночный выбор

90. Эффективный метод воздействия на клиента в сфере обслуживания:

- а) внушение
- б) принуждение
- в) убеждение

Тип задания установление соответствия

91. Установите соответствие между названием рыб на английском и русском языке: (цифра + буква)

Название на английском языке	Название на русском языке
1. Rudd	 а) карп
2. Carp	 б) камбала
3. Flounder	 в) красноперка

Тип задания одиночный выбор

92. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты, которые изготавливают из говядины:

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая
- б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф
- в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

Тип задания одиночный выбор

93. Выберите полуфабрикаты, которые изготавливают из мясной натурально-рубленной массы?

- а) люля-кебаб, бифштекс, фрикадельки
- б) тельное, рулет, биточки
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет
- г) тефтели, рулет, шницель

Тип задания установление соответствия

94. Установите соответствие между видом полуфабриката и его панировкой: (цифра + буква)

Наименование полуфабриката	Вид панировки
1. Биточки, рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами	а) льезон, белая панировка, льезон, белая панировка
2. Птица по - столичному	б) льезон, панировка из черствого пшеничного хлеба, нарезанного соломкой
3. Котлеты по - киевски	в) фигурная панировка
4. Котлеты пожарские	г) белая панировка

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания установление соответствия 95. Установите соответствие между видом полуфабриката и его сроками хранения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03: (цифра + буква)</p>	
Наименование полуфабриката	Сроки, условия хранения
1. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса	а) 18 часов, (4 ± 2) °С
2. Полуфабрикаты из мяса птицы в панировке	б) 48 часов, (4 ± 2) °С
3. Порционные полуфабрикаты из мяса в панировке	в) 36 часов, (4 ± 2) °С
<p>Тип задания одиночный выбор 96. Для шпигования мяса: а) делают прорези вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа - морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, шпиком и чесноком б) делают прорези поперек волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа - морковью (петрушкой), нарезанной брусочками (шпиком, чесноком) в) мясо отбивают, выкладывают овощи, нарезанные брусочками, шпик, чеснок и заворачивают рулетом г) мясо сворачивают рулетом, делают прорези и шпигуют с помощью шпиговальной иглы овощами (шпиком, чесноком), нарезанными брусочками</p>	
<p>Тип задания одиночный выбор 97. Дефростация мяса обеспечивает: а) удобство приготовления полуфабрикатов б) улучшение вкусовых качеств мяса в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса г) обеззараживание поверхности мяса</p>	
<p>Тип задания одиночный выбор 98. С какой целью для приготовления полуфабрикатов целые тушки птицы натирают мукой грубого помола? а) чтобы при опаливании не повредить кожу птицы б) чтобы при разделке не скользила в руках в) для сохранения питательной ценности г) для более длительного хранения</p>	
<p>Тип задания одиночный выбор 99. Как нарезают мясо для приготовления порционных полуфабрикатов? а) под прямым углом вдоль волокон б) вдоль волокон под углом 45°. в) вдоль волокон под углом 45° и под прямым углом г) поперек волокон, под прямым углом или под углом 45°</p>	
<p>Тип задания одиночный выбор 100. Определите состав рубленой массы для приготовления полуфабрикатов: а) котлетное мясо, вода, хлеб, соль, лук б) котлетное мясо, шпик, вода, соль, перец в) вырезка, вода, хлеб, соль, перец</p>	

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>101. Как разделяют котлетную массу на одну порцию для котлет «Пожарских»?</p> <p>а) по 1 – 2 шт. на 1 порцию б) по 2 – 3 шт. на 1 порцию в) по 3 – 4 шт. на 1 порцию</p>									
<p>Тип задания установление правильной последовательности</p> <p>102. Укажите правильную последовательность приемов при приготовлении котлетной массы из птицы</p> <p>а) мякоть птицы пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром б) массу взбивают в) добавляют пшеничный хлеб без корок, предварительно замоченный в молоке, соль и снова пропускают через мясорубку д) мякоть кур отделяют от кожи и костей</p>									
<p>Тип задания установление соответствия</p> <p>103. Установите соответствие между видом полуфабриката и формой нарезки: (цифра + буква)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование полуфабриката</th> <th>Форма нарезки</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Гуляш</td> <td>а) порционные кусочки говядины толщиной 1,5 – 2см нарезают на брусочки массой 10-15 грамм</td> </tr> <tr> <td>2. Азу</td> <td>б) нарубают на кусочки вместе косточкой в виде кубиков массой 30-40 грамм</td> </tr> <tr> <td>3. Рагу</td> <td>в) нарезают в виде кубиков массой 20-30 грамм</td> </tr> </tbody> </table>		Наименование полуфабриката	Форма нарезки	1. Гуляш	а) порционные кусочки говядины толщиной 1,5 – 2см нарезают на брусочки массой 10-15 грамм	2. Азу	б) нарубают на кусочки вместе косточкой в виде кубиков массой 30-40 грамм	3. Рагу	в) нарезают в виде кубиков массой 20-30 грамм
Наименование полуфабриката	Форма нарезки								
1. Гуляш	а) порционные кусочки говядины толщиной 1,5 – 2см нарезают на брусочки массой 10-15 грамм								
2. Азу	б) нарубают на кусочки вместе косточкой в виде кубиков массой 30-40 грамм								
3. Рагу	в) нарезают в виде кубиков массой 20-30 грамм								
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>104. При каких условиях происходит размораживание мяса с наименьшими потерями пищевой ценности?</p> <p>а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут; б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч; в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.</p>									
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>105. Укажите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы, которые способствуют сокращению потерь и сохранения пищевой ценности?</p> <p>А) 24 °С и относительной влажности 90—95%– 48 часов Б) 4-8 °С и относительной влажности 80—85%– 48 часов В) 14° С и относительной влажности 80—85%– 56 часов</p>									
<p>Тип задания одиночный выбор</p> <p>106. Информация о товаре и об изготовителе (исполнителе, продавце) должна быть доведена до сведения потребителей</p> <p>а) в наглядной и доступной форме на русском языке и дополнительно, по усмотрению изготовителя на государственных языках субъектов РФ и родных языках народов РФ б) в наглядной и доступной форме на русском языке в) в наглядной и доступной форме на государственных языках субъектов РФ</p>									

Продолжение Таблицы 2

<p>Тип задания одиночный выбор 107. Укажите температуру и сроки хранения готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в охлажденном виде без применения вакуума: а) 6 - 8 °С в течение 7 суток б) 2 - 6 °С в течение 30 суток в) 2 - 6 °С в течение 2 суток</p>													
<p>Тип задания одиночный выбор 108. Какой из перечисленных документов является первичным учетным документом кассира? а) книга покупок б) книга продаж в) кассовая книга г) товарная книга</p>													
<p>Тип задания одиночный выбор 109. Выберите правильный ответ на вопрос: как правильно завершить контакт с посетителем? а) молча вручить продукцию и обратить внимание на другого посетителя б) улыбнуться и поблагодарить за покупку или за посещение предприятия питания в) не обращать внимания на посетителя</p>													
<p>Тип задания установление соответствия 110. Установите соответствие между наименованием полуфабриката и его характеристикой: (цифра + буква)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование полуфабрикатов</th> <th>Характеристика полуфабриката</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Рóстби́ф (от англ. Roast beef)</td> <td>а) мясо нарезают из толстого и тонкого краев, внутреннего и верхнего кусков тазобедренной части, толщиной 1 - 1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3 - 4 см, массой 5 - 7 г.</td> </tr> <tr> <td>2. Антрекóт (от фр. Entre)</td> <td>б) тушки птицы разрубают на куски по 2 - 3 шт. на порцию, массой по 40 - 50 г каждый.</td> </tr> <tr> <td>3. Бефстрóганов (от фр. Bœuf Stroganoff)</td> <td>в) мясо нарезают из толстого и тонкого краев, порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки, придают овально-продолговатую форму.</td> </tr> <tr> <td>4. Рагý (фр. ragoût; от фр. ragoûter)</td> <td>г) массу приготавливают из свинины, баранины порционируют, придают овальную форму толщиной 1 см, смачивают в льезоне и панируют в сухарях</td> </tr> <tr> <td>5. Шнiцель (нем. Schnitzel от schnitzen)</td> <td>д) изготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев, у них в нескольких местах надрезают сухожилия и пленки</td> </tr> </tbody> </table>		Наименование полуфабрикатов	Характеристика полуфабриката	1. Рóстби́ф (от англ. Roast beef)	а) мясо нарезают из толстого и тонкого краев, внутреннего и верхнего кусков тазобедренной части, толщиной 1 - 1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3 - 4 см, массой 5 - 7 г.	2. Антрекóт (от фр. Entre)	б) тушки птицы разрубают на куски по 2 - 3 шт. на порцию, массой по 40 - 50 г каждый.	3. Бефстрóганов (от фр. Bœuf Stroganoff)	в) мясо нарезают из толстого и тонкого краев, порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки, придают овально-продолговатую форму.	4. Рагý (фр. ragoût; от фр. ragoûter)	г) массу приготавливают из свинины, баранины порционируют, придают овальную форму толщиной 1 см, смачивают в льезоне и панируют в сухарях	5. Шнiцель (нем. Schnitzel от schnitzen)	д) изготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев, у них в нескольких местах надрезают сухожилия и пленки
Наименование полуфабрикатов	Характеристика полуфабриката												
1. Рóстби́ф (от англ. Roast beef)	а) мясо нарезают из толстого и тонкого краев, внутреннего и верхнего кусков тазобедренной части, толщиной 1 - 1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3 - 4 см, массой 5 - 7 г.												
2. Антрекóт (от фр. Entre)	б) тушки птицы разрубают на куски по 2 - 3 шт. на порцию, массой по 40 - 50 г каждый.												
3. Бефстрóганов (от фр. Bœuf Stroganoff)	в) мясо нарезают из толстого и тонкого краев, порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки, придают овально-продолговатую форму.												
4. Рагý (фр. ragoût; от фр. ragoûter)	г) массу приготавливают из свинины, баранины порционируют, придают овальную форму толщиной 1 см, смачивают в льезоне и панируют в сухарях												
5. Шнiцель (нем. Schnitzel от schnitzen)	д) изготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев, у них в нескольких местах надрезают сухожилия и пленки												

Продолжение Таблицы 2

Задание открытой формы 111. Вводный инструктаж проводят в кабинете _____ или специально оборудованном помещении с использованием _____.
Задание открытой формы 112. Состав и площади складских помещений для различных типов предприятий общественного питания устанавливаются по _____ нормам и правилам _____ предприятий общественного питания.
Задание открытой формы 113. Укажите срок, через который необходимо проводить поворный инструктаж: _____.
Задание открытой формы 114. Назначением методов хранения является _____ потребительских свойств товаров без потерь или с _____ потерями в течение обусловленных сроков.
Тип задания одиночный выбор 115. Какая масса очищенной свежей белокочанной капусты получится из 200 кг свежей белокочанной капусты массой брутто при условии, что процент отходов равен 20? а)160 кг; б)150 кг; в)140 кг.
Тип задания одиночный выбор 116. Какое количество отходов получится при обработке 400 кг картофеля в феврале при условии, что процент отходов равен 35? а)140 кг; б)130 кг; в)120 кг.

Количество вопросов в тестах могут варьироваться в зависимости от сложности темы и успеваемости студентов в течении года. В среднем на решение задания дается от 1,5 до 2 минут. Поскольку тест охватывает целый курс, то сложность ответа на вопрос зависит от подготовленности студента, поэтому посчитаем, что на один вопрос можно выделить 1,5 минуты.

Результат тестирования считается в процентах. Педагог суммирует количество правильных ответов и находит их процент от 100%. Например, в тесте 116 заданий, соответственно 116 – это 100%. Студент ответил правильно на 93 вопроса. Посчитав по правилу пропорции, мы получаем, что студент справился с тестом на 80,2%. Используя шкалу процентов,

преподаватель выставляет оценку студенту. Шкала оценивания представлена на Рисунке 1.

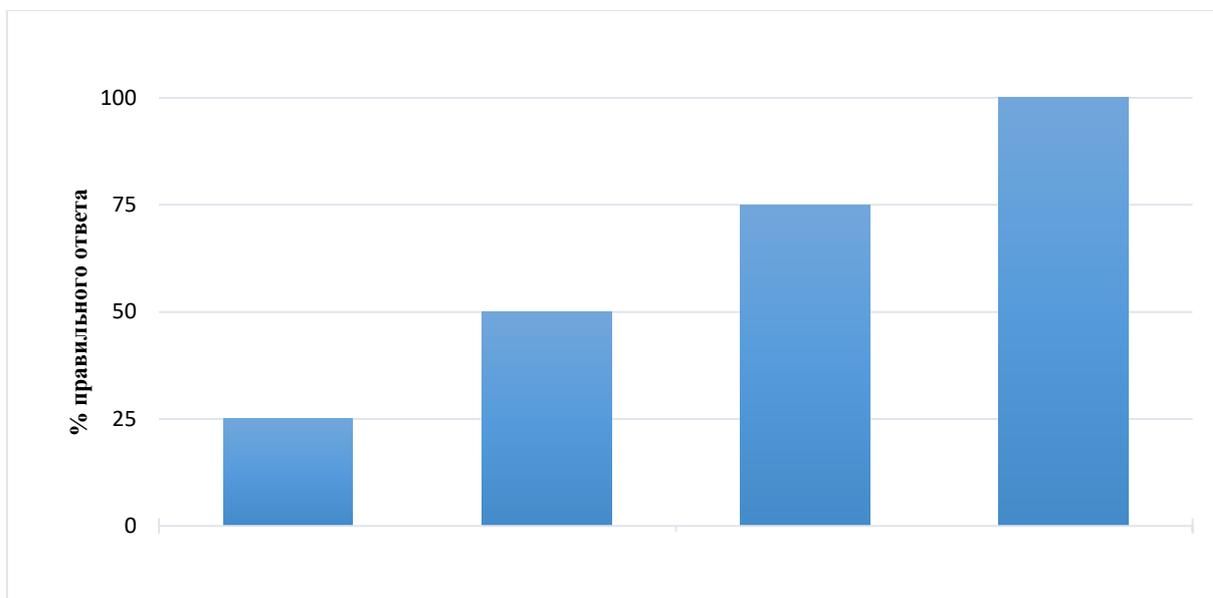


Рисунок 1 – Шкала оценивания

2.3 Анализ итогов экспериментальной работы

Экспертами был оценен итоговый тест по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов». Результаты оценивания отображены на Рисунке 2 «Экспертные оценки».

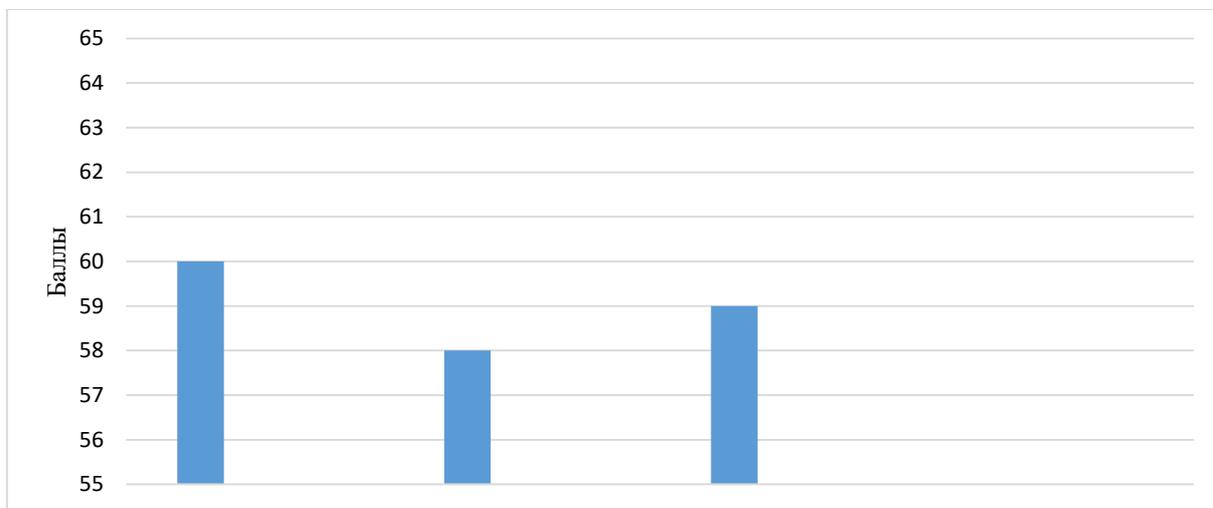


Рисунок 2 – Экспертные оценки

Эксперт №1 оценил на «отлично» такие требования, как всесторонность знаний, валидность, достоверность. Общий балл оценивания экспертом равен 60.

Эксперт №2 отметил такие требования, как всесторонность знаний и надежность тестового контроля на «хорошо», объяснив это тем, что не все важные моменты были отображены. Общий балл оценивания экспертом равен 58.

Эксперт №3 посчитал, что стандартизация теста уместна в таком составлении и оценил ее на «хорошо». Общий балл оценивания экспертом равен 59.

По результатам оценки теста, экспертами были даны положительные рекомендации по внедрению теста для итогового тестирования. Таким образом, составленный тест можно использовать для дальнейшего контроля знаний студентов.

После проверки теста и его допуска к внедрению, было проведено тестирование на группе второго курса, состоящей из 24 студентов. Студенты обучаются по профессии «Повар, кондитер» и заканчивают эту дисциплину экзаменационной проверкой. Тест проводился в лекционном классе, к контролю студенты отнеслись ответственно и присутствовала вся группа. На выполнение теста отводилось 175 минут. Обучающиеся были предупреждены о тестировании и готовились к нему заранее.

Анализируя работу группы с данным тестом, можно сделать вывод, что задания предложенных форм не вызывало затруднений у большинства студентов. Задания на установление соответствия и правильной последовательности большинство выполнило верно. Затруднительным для немногих студентов оказались задания, где несколько правильных вариантов ответа. Задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельное формулирование ответа не выполнили 5 студентов.

Решение задач на расчет массы нетто и процента отхода вызвало затруднение у семи студентов.

В основном ошибки допускались в вопросах касаемых требований СанПиН к предприятиям общественного питания и нормативной документации.

По результатам итогового теста 6 студентов справились на оценку «3», 13 студентов справились на оценку «4» и 5 студентов справились на оценку «5». Результаты эксперимента отображены на Рисунке 3.

Мы сравнили текущую успеваемость каждого студента по данной дисциплине с оценкой за пройденный тест. По результатам текущей успеваемости по дисциплине 8 студентов обучались на «3», 12 студентов обучались на «4» и 4 студента обучались на «5».

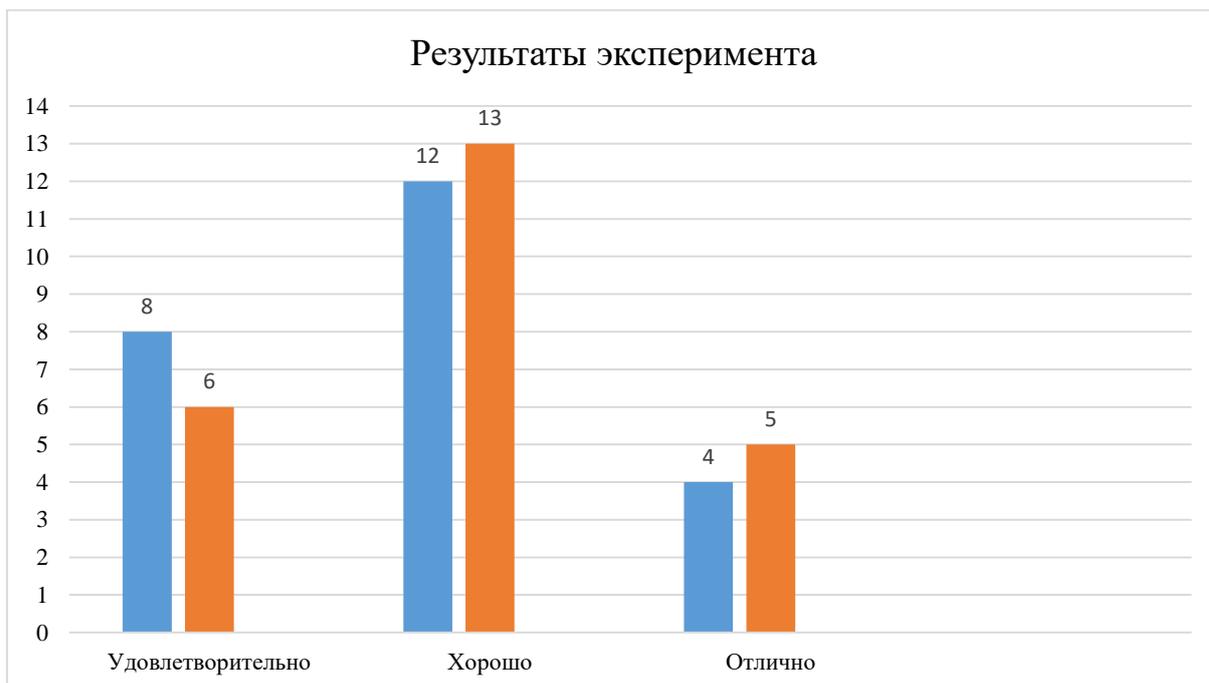


Рисунок 3 - Результаты эксперимента

Исходя из полученных результатов тестирования, можно сделать вывод, что разработанная система контроля качества знаний студентов в профессиональной учебной организации отображает текущие знания,

умения и навыки студентов и с небольшой долей погрешности совпадает с результатами текущей успеваемости. На основании этого можно сделать вывод, что данный тест является валидным и надёжным.

Выводы по второй главе

Во второй главе дана краткая характеристика базы практики и рассмотрена необходимость внедрения банка тестовых методик оценки качества полученных знаний на базе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

С целью решения проблемы был разработан итоговый тест по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов» с заданиями закрытой формы, открытой формы, заданиями на соответствие и заданиями на установление правильной последовательности.

Для проведения эксперимента использован метод экспертной оценки, в котором участвовали три преподавателя из колледжа. Данный метод позволил увидеть и оценить реальный уровень банка тестовых заданий. Тесты были оценены положительно и допущены к реализации. В дальнейшем проведено итоговое тестирование на экспериментальной группе.

Тестирование показало, что задания предложенных форм не вызывало затруднений у большинства студентов. Полученные результаты с небольшой долей погрешности совпали с результатами текущей успеваемости студентов по данной дисциплине. Следовательно, можно сделать вывод, что разработанный итоговый тест по дисциплине «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов» может использоваться в педагогической практике.

Заключение

В Законе Российской Федерации «Об образовании» (1992) под образованием понимается целенаправленный процесс обучения и воспитания в интересах личности, общества, сопровождающийся констатацией достижения обучающимся определенных государством образовательных уровней.

Образовательные уровни определяются на основе разрабатываемых и вводимых государственных образовательных стандартов, а констатация опирается на результаты аттестационных мероприятий.

Образовательные стандарты и способы оценки их достижения являются ключевыми моментами, определяющими качество образования и процедуры его оценки. Способы оценивания знаний студентов существует огромное множество. Одним из самых распространенных является тестирование.

Тестирование включает в себя разные формы заданий, виды и т. д. В зависимости от цели тестирования, он делится по содержанию, по заданиям.

В первой главе мы рассмотрели теоретико – методологические аспекты проблемы оценивания знаний. Изучили научную литературу по проблеме. Классифицировали тесты по виду, содержанию, уровням, по формам заданий. Рассмотрели систему контроля знаний в профессиональных учебных заведениях.

В работе педагога тестирование является неотъемлемой частью. Педагог может контролировать успеваемость студентов на разных рубежах учебы. В зависимости от их результатов, он выстраивает дальнейшее обучение. Если результаты неудовлетворительны, то стоит обратить внимание на эти темы и проработать их еще раз со студентами.

Также изучены основные критерии к составлению тестов. На их основе была составлена вторая практическая часть выпускной квалификационной работы. Во второй главе мы провели экспериментальное внедрение теста на базе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

В ходе прохождения практики был составлен итоговый тест для проверки итогового контроля знаний студентов. Для проверки научности, надежности, валидности, содержательности теста мы провели метод экспертной оценки с участием трех педагогов колледжа. Их работа заключалась в заполнении листа экспертной оценки в соответствии с критериями к тестам. Их оценка оказалась положительной, что в дальнейшем позволило провести тестирование на группе студентов, обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

Тестирование показало, что задания предложенных форм не вызывало затруднений у большинства студентов. Полученные результаты с небольшой долей погрешности совпали с результатами текущей успеваемости студентов по данной дисциплине.

Эффективность разработанного теста подтверждается оценками экспертов и проведенным анализом результатов тестирования. В дальнейшем данный тест может использоваться в педагогической практике.

В результате внедрения тестирования оценивание качества знаний студентов улучшилось, упростилось, и результаты тестирования могут показать общее владение материалом дисциплины. Следовательно, поставленные цели и задачи выполнены в полном объеме, гипотеза нашла свое подтверждение.

Список использованных источников

- 1.Абрамова, Г.С. Практическая психология [Текст]: учеб.пособие / Г.С. Абрамова. – М.: Академический Проект, 2001. – 480 с.
- 2.Аванесов, В.С. Знание как предмет педагогического измерения [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Педагогические Измерения, №3, 2005. – 31 с.
- 3.Аванесов, В.С. Композиция тестовых заданий [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Ассоциация инженеров – педагогов, 1996. – 213 с.
- 4.Аванесов, В.С. Основы теории педагогической теории измерений [Текст]/В.С.Аванесов. – М.: Педагогические Измерения, № 1, 2004. – 160 с.
- 5.Аванесов, В.С. Проблема качества педагогических измерений [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Педагогические Измерения, №2, 2004. – 27 с.
- 6.Аванесов, В.С. Системы заданий в тестовой форме [Текст] / В.С.Аванесов.– М.: Педагогические Измерения, №2, 2006. – 117 с.
7. Аванесов, В.С. Форма тестовых заданий [Текст] / В.С. Аванесов. М.:Центр тестирования, 2005. – 155 с.
- 8.Анастази, А. Психологическое тестирование [Текст] / А. Анастази, С.Урбина. – СПб.: Питер, 2007. – 688 с.
- 9.Бабанский, Ю.К. Проблемы повышения эффективности педагогических исследований. Дидактический аспект [Текст] / Ю.К. Бабанский. – М.: Педагогика, 1982. – 197 с.
- 10.Балыхина, Т.М. Словарь терминов и понятий тестологии [Текст] / Т.М. Балыхина. – М.: Педагогика, 2000. – 423 с.
- 11.Бешелев, С.Д. Экспертные оценки [Текст] / С.Д. Бешелев, Ф.Г. Гурвич. – М.: Наука, 197. – 103 с.
- 12.Болотов, В.А. Становление общероссийской системы оценки качества образования [Текст] / В.А. Болотов. – М. : Математика, №16, 2007. – 153с.

13. Гершунский, Б.С. Философия образования для XXI века. В поисках практико – ориентированных образовательных концепций [Текст] / Б.С. Гершунский. – М., 1998. – 608 с.
14. Дуранов, М.Е. Педагогический процесс и педагогическая деятельность: проблемы, исследование и организация [Текст]: монография / М.Е. Дуранов. – М.: ВЛАДОС, 2009. – 365 с.
15. Загвязинский, В.И. Теория обучения: Современная интерпретация [Текст] / В.И. Загвязинский. – М.: Изд. Центр «Академия», 2001. – 184 с.
16. Звонников, В.И. Современные средства оценивания результатов обучения [Текст] / В.И. Звонников. – М., 2007.
17. Зимняя, И.А. Педагогическая психология [Текст] / И.А. Зимняя. – М., 2005.
18. Крулехт, М.В. Экспертные оценки в образовании [Текст] / М.В. Крулехт, И.В. Тельнюк. – М.: Академия, 2002. – 112 с.
19. Кудинов, Ю.В. Основы психологии и педагогики [Текст]: учеб. пособие / Ю.В. Кудинов. – Алчевск, ДонГТУ, 2004.
20. Майоров, А.Н. Теория и практика создания тестов для системы образования. (Как выбирать, создавать и использовать тесты для целей образования) [Текст] / А.Н. Майоров. – М.: Педагогика, 2001. – 175 с.
21. Майоров, А.Н. Тесты: конструирование, проведение, использование. Издание второе [Текст] / А.Н. Майоров. – СПб.: Образование и культура, 1997.
22. Мкртычян, Г.А. Психология экспертной деятельности в образовании: Теория. Методология. Практика [Текст] / Г.А. Мкртычян. – Н.Новгород: НГЦ, 2002. – 182 с.
23. Орлов, А.И. Экспертные оценки. Учебное пособие [Текст] / А.И. Орлов. – М.: ИВСТЭ, 2002. – 224 с.]
24. Основы профессионально – педагогической деятельности [Текст] – М.: «Мастерство», 2002.

- 25.Петровский, А.В. Психология [Текст]: словарь / Под ред. А.В. Петровского, М.Г. Ярошевского. – М.: Педагогика, 1990. – 396 с.
- 26.Пидкасистый, П.И. Педагогика [Текст]: учебное пособие для студентов педагогических вузов и педагогических колледжей / Под ред. П.И. Пидкасистого. – М.: Педагогическое общество России, 1998. – 640 с.
27. Подласый, И.П. Педагогика. Новый курс: учебник для студ. Пед. вузов: В 2 кн [Текст] / И.П. Подласый. – М., 1999. – 576 с.
- 28.Родионов, Б.У. Стандарты и тесты в образовании [Текст] / Б.У. Родионов, А.О. Татур. – М.: МИФИ, 1995.
- 29.Самылкина, Н.Н. Современные средства оценивания результатов обучения [Текст] / Н.Н. Самылкина. – М.: Педагогика, 2007. – 289 с.
- 30.Семаго, М.М. Экспертная деятельность психолога образовательного учреждения [Текст] / М.М. Семаго, Н.Я. Семаго, Н.А. Ратинова, О.Д. Ситковская. – М.: Айрис – Пресс, 2004. – 128 с.
- 31.Федотова, Г.А. Технология профессионального образования [Текст]: уч. пособие / Г.А. Федотова, Е.Ю.Игнатьева. – Великий Новгород, 2006.– 142 с.
- 32.Харламов, И.Ф. Педагогика [Текст]: учеб. пособие / И.Ф. Харламов. – 2 – е изд., перераб. и доп. – М.: Высшая школа, 1990. – 576 с.
- 33.Чельшкова, М.Б. Теория и практика конструирования педагогических тестов [Текст] / М.Б.Чельшкова. – М., 2001.
34. Слостенин В.А. Педагогика [Текст]: -учебное пособие/ В.А. Слостенин -М: Академия, 2010. - 576 с.
- 35.Субетто А.И. Оценочные средства и технологии аттестации качества подготовки специалистов в вузах: методология, методика, практика: монография. СПб А.И.Субетто -М.: Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов, 2004. 280 с.

36.Крившенко Л.П. Педагогика [Текст]: учебное пособие / Л.П. Крившенко – М: Проспект, 2010. - 432 с.

37.Федеральный Государственный Образовательный Стандарт Среднего Профессионального Образования (ФГОС СПО), Приказ Минобрнауки России от 27.10.2014 N 1386

38.Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли [Электронный ресурс]: офиц. сайт. / ЧГКИПиТ. – Режим доступа: <http://chgipit.ru/index.php/o-kolledzhe>.

39.Радченко, Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания [Текст] / Л.А. Радченко. - Ростов н/Д: Феникс, 2006.-352 с. – Режим доступа: http://tourlib.net/books_tourism/radchenko-3-1.htm.

Итоговый тест по дисциплине

**«Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению
кулинарных полуфабрикатов»**

1. Обведите букву правильного ответа. Что подразумевается под понятием «Охрана труда» на предприятиях питания?

а) Охрана труда — это обеспечение жизнедеятельности учреждений предприятий питания;

б) Охрана труда – это личная ответственность каждого работника и руководителя за безопасность труда;

в) Охрана труда — это система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.

2. Обведите букву правильного ответа. Производственная санитария на предприятиях общественного питания – это:

а) система мероприятий и средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих опасных и вредных производственных факторов;

б) система мероприятий и средств, обеспечивающих интенсификацию производства;

в) система мероприятий и средств, повышающих производительность труда на разных участках работы.

3. Обведите букву правильного ответа. Что должен сделать работник, заметивший неисправности электроустановки или средств защиты при работе на механическом оборудовании - фаршемешалке?

а) продолжить работать, соблюдая количество загрузки продукта;

б) сообщить об этом своему непосредственному руководителю;

в) вызвать ремонтную службу;

г) самостоятельно устранить неисправности.

4. Обведите букву правильного ответа. Какой инвентарь и посуда необходимы повару мясного цеха при изготовлении котлет?

а) доска разделочная, стеллаж, весы, мясорубка;

б) стол производственный, нож поварской, весы, лоток;

в) доска разделочная, стол производственный, весы, котлетоформовочная машина;

г) доска разделочная, лопаточка металлическая, лоток.

5. Обведите букву правильного ответа. Для чего служит весоизмерительное оборудование на предприятиях питания?

а) проверки веса товара;

б) качественного измерения веса товаров;

в) количественного измерения веса товаров;

г) проверки качества товара.

6. Обведите букву правильного ответа. С какой целью производится маркировка инвентаря на предприятиях общественного питания?

а) для предотвращения микробного заражения продуктов;

б) для определения последовательности использования разделочных досок;

в) в целях эстетического оформления.

7. Обведите букву правильного ответа. По санитарным нормам и правилам разрубочный стул в мясном цехе – это:

а) стул, изготовленный из металла для обработки мяса;

б) деревянный стул для разрубка мяса и птицы;

в) окольцованный деревянный пенек для обработки мяса.

8. Обведите букву правильного ответа. Что является основной задачей системы ХАССП?

а) обеспечение контроля при приемке, на всех этапах производственного процесса, а также при хранении и реализации продукции;

- б) обеспечение контроля при приемке, хранении и реализации продукции;
- в) обеспечение контроля при изготовлении полуфабрикатов.

9. Обведите букву правильного ответа. Последствия нарушений санитарных и гигиенических правил на рабочих местах при изготовлении полуфабрикатов может привести:

- а) к нарушениям санитарно-противоэпидемиологического режима и, как следствие, к вспышкам острых кишечных инфекций и пищевых отравлений;
- б) к нарушениям правил личной гигиены и, как следствие, приводит к профессиональным заболеваниям;
- в) к заражению пищевых продуктов патогенными микробами, вызвать вспышки инфекционных заболеваний (например, таких как брюшной тиф, дизентерия) и токсикоинфекций (сальмонеллез, стафилококковые интоксикации и др.).

10. Обведите букву правильного ответа. Личная гигиена работников предприятий общественного питания – это:

- а) опрятность работника, хорошее санитарное состояние рабочего места, соблюдение санитарных требований и личной гигиены;
- б) ежедневное мытье рук, соблюдение технологических требований;
- в) содержание в чистоте рабочего места и инвентаря, посуды.

11. Обведите букву правильного ответа. Почему кухонную посуду на предприятиях общественного питания не дезинфицируют:

- а) потому что из неё не едят посетители столовой;
- б) потому что она постоянно подвергается тепловой обработке;
- в) потому что она очень большая по размеру и это создает трудности.

12. Обведите букву правильного ответа. Влажная уборка с применением дезинфицирующих средств проводится в заготовочных цехах:

- а) не реже 1 раза в рабочую смену;
- б) не реже 1 раза в неделю;

в) не реже 1 раза в месяц.

13. Обведите букву правильного ответа. В комплексе мероприятий по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима в заведениях общепита ключевое место занимает проведение дезинфекции, основной задачей которой является уничтожение микробов на объектах для предотвращения заражения потребителей инфекционными заболеваниями. Дезобработке подлежат:

- а) поверхности в помещениях цехов;
- б) техническое оборудование;
- в) кухонный инвентарь и столовая посуда;
- г) руки персонала;
- д) лицо персонал;
- е) спец. одежда и обувь.

14. Обведите букву правильного ответа. Хранение пищевой продукции в овощном цехе предприятия осуществляется:

- а) в таре поставщика на вымытом полу;
- б) на поддонах и подтоварниках на высоте не менее 15 см от пола;
- в) на полках на высоте не менее 90 см от пола;

15. Обведите букву правильного ответа. К потребительской упаковке относят:

- а) коробки, пакеты, мешки;
- б) упаковочные материалы – бумага, фольга, пергамент;
- в) железнодорожные и грузовые цистерны, бочки, бидоны.

16. Обведите букву правильного ответа. Рациональная организация снабжения предприятий питания – это:

- а) заключение договоров на поставку;
- б) своевременная доставка продуктов;
- в) наличие графика завоза сырья и продуктов.

17. Обведите букву правильного ответа. Как часто на предприятия питания должны поступать скоропортящиеся товары - мясо, птица, рыба и другие?

- а) 1 раз в 2-5 дней;
- б) 1 раз в 8-10 дней;
- в) ежедневно;
- г) 1 раз в месяц.

18. Обведите букву правильного ответа. С помощью какого метода определяют цвет, запах вкус, консистенцию сырья, продуктов:

- а) измерительного метода;
- б) физического метода;
- в) органолептического метода.

19. Обведите букву правильного ответа. В соответствии с каким законом запрещается принимать на предприятия питания продукцию опасную для здоровья потребителей?

- а) «Об обеспечении единства измерений»;
- б) «О защите прав потребителей»;
- в) «О конкуренции»;
- г) «О техническом регулировании».

20. Установите соответствие приборов и их назначение для экспресс – оценки качества и безопасности сырья, материалов, условий, применяемых на предприятиях питания (цифра + буква):

Экспресс оценка	Приборы для оценки
1. Для определения экспресс анализа свежих овощей	а) психрометр
2. Для определения экспресс анализа температуры продуктов животного происхождения	б) ареометр
3. Для определения экспресс анализа плотности молока	в) овоскоп
4. Для определения экспресс анализа качества яиц	г) термометр
5. Для определения экспресс анализа влажности воздуха в производственных помещениях предприятия	д) нитрат – тест

21. Обведите букву правильного ответа. Какая тара является возвратной?

- а) деревянная;
- б) картонная;
- в) металлическая;
- г) тара из тканей;
- д) все ответы верны.

22. Обведите букву правильного ответа. Какое определение относится к поверке весов?

- а) это процесс настройки аппарата для увеличения точности измерений;
- б) внеплановый ремонт весов производится в случае непредвиденного сбоя;
- в) это испытания, которым подвергается весовое оборудование, чтобы определить его соответствие установленным стандартам.

23. Установите правильную последовательность проверки механического оборудования перед началом работы:

- а) проверить работу оборудования на холостом ходу;
- б) проверить санитарно – техническое состояние;
- в) включить машину;
- г) загрузить продукты и приступить к работам.

24. Обведите букву правильного ответа. Что необходимо учитывать при хранении продуктов в холодильном шкафу?

- а) товарное соседство;
- б) высоту холодильного оборудования;
- в) площадь цеха;
- г) марку холодильника.

25. Обведите букву правильного ответа. Как называют приводы, установленные в холодном цехе предприятия для приведения в действие нескольких сменных механизмов?

- а) индивидуальные;

- б) универсальные;
- в) сменные;
- г) комбинированные.

26. Обведите букву правильного ответа. Какая температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы?

- а) 5° - 6°C;
- б) 10° - 12°C;
- в) 18° - 20°C;
- г) 1° - 2°C.

27. Обведите букву правильного ответа. С какой целью мясо перед обвалкой обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов, и мясо не скользит при обработке в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

28. Обведите букву правильного ответа. Какие нерыбные продукты моря относят к ракообразным:

- а) омары, креветки, лобстеры;
- б) омары, кальмары, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги.

29. Укажите правильную последовательность операций при первичной обработке картофеля;

- а) приемка, сортировка, калибровка, очистка, дочистка, мытьё;
- б) приемка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, калибровка;
- в) приемка, сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё.

30. Обведите букву правильного ответа. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие;
- б) маринованные;

в) солёные;

г) сушеные.

31. Обведите букву правильного ответа. Как правильно необходимо размораживать птицы в заготовочном цехе предприятия?

а) в холодной воде;

б) на воздухе;

в) в горячей воде;

г) комбинированным способом.

32. Обведите букву правильного ответа. Основное назначение приема маринования мяса:

а) повышение сочности, улучшение цвета мяса;

б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;

в) предохранение от потери влаги при тепловой обработке;

г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

33. Обведите букву правильного ответа. Какие приемы относят к первичной обработке сырья?

а) замачивание;

б) сортировка;

в) жарка;

г) припускание;

д) просеивание.

34. Обведите букву правильного ответа. При каком способе оттаивания мяса максимально восстанавливаются его свойства и минимально теряются питательные вещества?

а) медленном;

б) быстром;

в) способ размораживания не влияет на указанные показатели.

35. Обведите букву правильного ответа. Как называется пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности?

- а) блюдо;
- б) сырье;
- в) кулинарное изделие;
- г) полуфабрикат.

36. Установите соответствие между терминами и их определениями (цифра + буква)

1. Масса брутто — это

2. Масса нетто — это

3. Масса отходов — это

- а) масса сырья - продукты, прошедшие механическую кулинарную обработку;
- б) продукты отличные от основной съедобной части по пищевым или техническим достоинствам;
- в) масса сырья - продукты, не прошедшие механическую кулинарную обработку.

37. Обведите букву правильного ответа. Какой перечень продуктов имеет непостоянные нормы отходов?

- а) картофель, морковь, свекла;
- б) картофель, свекла, томаты;
- в) морковь, лук, редис;
- г) морковь, свекла, капуста.

38. Обведите букву правильного ответа. Что называют мясным полуфабрикатом?

- а) процесс переработки мясной продукции;
- б) разделанная, обваленная и жилованная полутуша;

в) кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке.

39. Обведите букву правильного ответа. Какие признаки имеет доброкачественная рыба?

- а) рыба не имеет неприятного запаха;
- б) мутные, впалые глаза;
- в) чистые, розовые жабры, нет налёта;
- г) чешуйки матового цвета отходят от кожи.

40. Установите правильную последовательность в соответствии с требованиями СанПиН обработки листовой зелени на предприятиях питания:

- а) выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут;
- б) ополоснуть водой;
- в) промыть под проточной водой;
- г) просушить;
- д) удалить пожелтевшие, испорченные листья.

41. Обведите букву правильного ответа. Какой перечень продуктов нельзя принимать в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями для предприятий питания:

- а) овощи и фрукты с наличием плесени и гнили;
- б) мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства;
- в) продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- г) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства
- д) обезжиренное молоко и молочные продукты.

42. Установите соответствие видов сырья и сроков хранения: (цифра + буква):

Наименование сырья	Условия и сроки хранения
5. Картофель сырой очищенный сульфитированный	а) 24 часа, $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$
6. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	б) 48 часов, $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$
7. Фарш куриный	в) 36 часов, $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$
8. Полуфабрикаты мясные порционные	г) 12 часов $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$

43. Обведите букву правильного ответа. Выход во время пожара, который ведет на путь эвакуации, в безопасную зону или непосредственно из здания наружу – это:

- а) путь спасения;
- б) эвакуационный выход;
- в) безопасный выход.

44. Обведите букву правильного ответа. К доготовочным цехам предприятий питания относят:

- а) горячий, холодный;
- б) мясной, рыбный, птицеголевой, овощной;
- в) кулинарный, мучной;
- г) кондитерский;
- д) складские помещения.

45. Обведите букву правильного ответа. Каким оборудованием оснащают овощной цех?

- а) механическим;
- б) немеханическим;
- в) весовым оборудованием;
- г) тепловым;
- д) раздаточным.

46. Обведите букву правильного ответа. Как маркированные доски и ножи используются для работы в заготовочных цехах предприятия?

- а) маркированные доски и ножи используются для всей пищевой продукции;
- б) маркированные доски и ножи используются отдельно для каждого вида продукции;
- в) маркированные доски и ножи используются отдельно для каждого наименования продукции.

47. Обведите букву правильного ответа. По нормативным требованиям, не рекомендуется использовать посуду на предприятиях питания:

- а) алюминиевую;
- б) из нержавеющей стали;
- в) эмалированную.

48. Обведите букву правильного ответа. Как рекомендуется покидать задымленное помещение заготовочного цеха предприятий питания?

- а) бегом;
- б) пригнувшись;
- в) спокойным шагом;
- г) ползком, не теряя ориентира.

49. Обведите букву правильного ответа. Вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу:

- а) первичный;
- б) вводный;
- в) внеплановый;
- г) целевой.

50. Обведите букву правильного ответа. Какие санитарно – гигиенические требования предъявляются к весам?

- а) надежность;
- б) нейтральность материала;

в) устойчивость.

51. Обведите букву правильного ответа. Технологический процесс обработки рыбы и изготовления полуфабриката кругляш состоит из следующих операций:

а) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, удаление внутренностей через отверстие, образовавшееся после отрезания головы, промывание, нарезка под углом 45° ;

б) очистка чешуи промывания, удаление плавников, удаление внутренностей через отверстие, образовавшееся после отрезания головы, удаление головы, нарезка под углом 90° ;

в) очистка чешуи, удаление плавников, удаление головы, удаление внутренностей через отверстие, образовавшееся после отрезания головы, промывание, нарезка под углом 90° .

52. Обведите букву правильного ответа. Технологический процесс обработки мяса состоит из следующих операций:

а) оттаивание, мытьё, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка, приготовление п/ф;

б) оттаивание, мытьё, разруб, жиловка, обвалка, приготовление п/ф;

в) мытьё, оттаивание, обвалка, жиловка, разруб, приготовление п/ф;

г) оттаивание, разруб, обвалка, жиловка, мытьё, приготовление полуфабрикатов.

53. Обведите букву правильного ответа. Выберите показатели, которые соответствуют свежей птицы для дальнейшего изготовления полуфабрикатов:

а) внешний вид птицы-сухая бледновато-желтая;

б) мышцы на разрезе слегка влажные, бледно-розового цвета;

в) консистенция мышц плотная, упругая;

г) мышцы на разрезе сероватого оттенка, дряблые;

д) цвет мышечной массы без глянца, беловато-желтый.

54. Обведите букву правильного ответа. Определите признаки доброкачественности креветок, поступающих на предприятия питания?

- а) розовый цвет, загнутый хвостик;
- б) розовый цвет, прямой хвостик;
- в) белый цвет, загнутый хвостик;
- г) белый цвет, прямой хвостик.

55. Установите правильную последовательность открывания упаковки гусиной печени:

- а) потянуть и снять скин-пленку;
- б) в правом нижнем углу упаковки найти перфорированный надрез;
- в) осторожно вынуть печень;
- г) снять картонную упаковку.

56. Обведите букву правильного ответа. Выберите отходы для утилизации, которые относят к 5 классу (не причиняют природе какого – либо ущерба):

- а) скорлупа от яиц, овощные очистки;
- б) растительные масла, использованные при обжарке продуктов, раствор поваренной соли, отработанный при засолке овощей;
- в) хлебные крошки, кофейная, чайная шелуха;
- г) остатки сахарного сиропа, пищевые кислоты.

57. Обведите букву правильного ответа. Как правильно хранить отходы в летний период на предприятиях питания в соответствии с требованиями СанПиН?

- а) 30 часов при температуре 20°;
- б) 10 часов при температуре 5 -7°;
- в) 12 часов при температуре 10-14°.

58. Обведите букву правильного ответа. После порционирования и упаковки как правильно маркируют полуфабрикаты для дальнейшей реализации?

- а) несмываемой краской, указывают наименование предприятия-изготовителя, наименование полуфабриката, массу и цену одной порции, дату и час изготовления, срок хранения и реализации;
- б) маркером указывают наименование полуфабриката, массу и цену одной порции, дату и час изготовления, срок хранения и реализации;
- в) ставят штамп, в котором указывают наименование предприятия - изготовителя, массу и цену одной порции, дату и час изготовления, срок хранения и реализации.

59. Обведите букву правильного ответа. Как определить качество заточки ножей для обвалки мяса?

- а) попробовать пальцем провести по лезвию;
- б) при помощи листа бумаги, отрезать на весу тонкую полоску бумаги;
- в) при помощи гвоздей или металлической пластины определить заточку.

60. Установите соответствие видов сырья и особенностей хранения (цифра + буква):

Виды сырья	Особенности хранения
4. Скоропортящиеся	а) продукты могут храниться более 1 месяца. При условиях хранения учитывается попадание солнечных лучей на продукты и влажность.
5. Особо скоропортящиеся	б) требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и других режимов и правил.
6. Не скоропортящиеся	в) продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации.

61. Обведите букву правильного ответа. Материальная ответственность — это:

- а) обязанность торговых работников возместить нанесенный ими торговому предприятию ущерб от порчи и хищения товарно-материальных

ценностей, а также вследствие любого действия или бездействия работника, повлекшего за собой убытки;

б) соблюдение режима хранения, завоза товаров в нужном количестве и ассортименте, бережного отношения к ним, честности торговых работников;

в) сохранность количества и качества товаров и тары, сырья и материалов, зданий, сооружений, наличных денег и т.д.

62. Обведите букву правильного ответа. В чём состоит материальная ответственность работника предприятия?

а) в обязательстве работника возместить работодателю причиненный действительный ущерб;

б) в обязательстве работника возместить работодателю упущенную выгоду;

в) в обязательстве работника отказаться от оплаты его труда в пользу работодателя за причиненный работником ущерб.

63. Обведите букву правильного ответа. Сверка фактического наличия сырья, остатков продукции и обязательств организации с данными бухгалтерского учета – это:

а) калькуляция;

б) отчетность;

в) инвентаризация;

г) документация.

64. Обведите букву правильного ответа. Какими основными положениями следует руководствоваться при проверке правильности контрольного взвешивания продуктов?

а) перевешивание товаров производится вместе с упаковочной бумагой или пакетами, в которых товары были отпущены покупателю, при этом на площадку для гирь следует помещать бумагу или пакет такого же формата;

б) проверка веса штучных мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов проводится путем взвешивания 10 изделий и определения их среднего веса;

в) проверка веса штучных мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов проводится путем взвешивания 2 изделий и определения их среднего веса;

г) правильность отпуска нештучных полуфабрикатов определяется путем проверки веса фактически отпущенных продуктов и правильности оплаты их.

65. Обведите букву правильного ответа. Первичные средства пожаротушения используют:

а) для ликвидации пожара в начальной стадии возникновения;

б) для тушения большого пожара;

в) для локализации стихийного бедствия природного характера.

66. Обведите букву правильного ответа. От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля?

а) от сорта картофеля;

б) от калибровки;

в) от продолжительности очистки;

г) от количества загрузки.

67. Обведите букву правильного ответа. Какие мероприятия проводятся для снижения и сокращения потерь сырья?

а) тщательно освобождается сырье от тары;

б) соблюдаются условия и сроки хранения;

в) при приготовлении полуфабрикатов применяются таблицы отходов пищевых продуктов при их холодной кулинарной обработке;

г) заказывается оптом большое количество продуктов;

д) увеличивается производительность предприятия.

68. Обведите букву правильного ответа. Какие должны быть оптимальные условия хранения очищенного картофеля, учитывая, что при хранении на

воздухе сырой очищенный картофель постепенно темнеет из-за содержания в нем аминокислоты?

- а) подвергают клубни сульфитации и хранят без воды при температуре не выше 7°C не более 48 часов;
- б) подготовленный картофель кладут в холодную воду и хранят не более 2–3 часов;
- в) обрабатывают 3% раствором уксусной кислоты и хранят не более 2–3 часов;
- г) подготовленный картофель кладут в теплую воду и хранят не более 3-4 часов.

69. Обведите букву правильного ответа. Зачем капусту бланшируют для приготовления полуфабрикатов и блюд (обдают кипятком)?

- а) для сохранения цвета;
- б) для сохранения витаминов;
- в) для удаления гусениц и улиток;
- г) для удаления горечи.

70. Обведите букву правильного ответа. Как правильно подготовить шампиньоны для предохранения от потемнения?

- а) удаляют пленку, снимают кожицу со шляпки, закрывающую пластинки, зачищают корень, отрезают его, оставив 1,5—2 см ножки, промывают в воде с добавлением лимонной кислоты;
- б) удаляют пленку, снимают кожицу со шляпки, закрывающую пластинки, зачищают корень, отрезают его, оставив 1,5—2 см ножки, хранят в холодной воде 3 – 4 часа;
- в) удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки, отрезают ее, оставив 1,5—2 см ножки, замачивают в холодной воде на 2 часа с добавлением соли.

71. Обведите букву правильного ответа. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке называют:

- а) калибровка;
- б) карбование;
- в) сортировка;
- г) шинковка.

72. Установите правильную последовательность подготовки капусты для полуфабриката «голубцы»:

- а) разделяют на листья капусту;
- б) варят до полуготовности;
- в) отбивают утолщения;
- г) удаляют кочерыжку;
- д) кладут фарш и заворачивают.

73. Обведите букву правильного ответа. Какой рекомендуемый размер нарезки моркови, шинкованной соломкой?

- а) квадратное сечение 0,3х0,3, дл. 4 см;
- б) квадратное сечение 0,5х0,5, дл. 5 см;
- в) квадратное сечение 0,2х0,2, дл. 4-5 см.

74. Установите правильную последовательность приемов при нарезке картофеля соломкой:

- а) режут на пластины толщиной 0,7 – 1 см;
- б) нарезают на брусочки длиной 3 – 4см;
- в) складывают пластинки по 2-3 шт;
- г) делают срез на картофеле;
- д) делают первичную обработку картофеля.

75. Обведите букву правильного ответа. Какой формы нарезки картофеля не существует?

- а) брусочками, ломтиками;
- б) дольками, соломкой;
- в) кружочками, чесночками;
- г) гребешками, звездочками.

76. Установите соответствие между видом полуфабриката и его технологическим процессом приготовления (цифра + буква):

Наименование полуфабриката	Технологический процесс приготовления
1. Помидоры фаршированные	а) промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1- 2 мин., вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.
2. Перец фаршированный	б) фаршируют порционными кусками либо нарезают на цилиндры высотой 4 – 5 см, удаляют семена, кладут в подсоленную воду и бланшируют до полуготовности в течение 3 - 5 мин, подготовленный цилиндр, охлаждают и наполняют фаршем.
3. Баклажаны фаршированные	в) для фарширования берут зрелые плотные, среднего размера овощи, промывают, срезают верхнюю плотную часть, где была плодоножка, вынимают ложкой семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.
4. Грибы фаршированные	г) удаляют плодоножки, замачивают в солевом растворе, моют, нарезают вдоль или на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем.
5. Кабачки фаршированные	д) промывают проточной холодной водой, очищают и отрезают ножки, другую часть наполняют фаршем.

77. Установите соответствие вида рыбы с ее жирностью (цифра + буква):

Вид жирности рыбы	Содержание жира
1. Тощая	а) от 8-20% жира
2. Средней жирности	б) до 3% жира
3. Жирная	в) от 3 -8% жира
4. Очень жирная	г) до 33% жира

78. Обведите букву правильного ответа. Какая температура мышечной ткани у охлажденной рыбы?

- а) температура мышечной ткани от -1 до +5 градусов;
- б) температура мышечной ткани от -8 до -10 градусов;
- в) температура мышечной ткани от +5 до +8 градусов.

79. Установите соответствие массы рыбы и приготавливаемый полуфабрикат в заготовочном цехе предприятия (цифра + буква):

Массы рыбы	Наименование полуфабрикатов
1. Мелкая	а) филе с кожей и реберными костями
2. Средняя	б) филе с кожей
3. Крупная	в) целиком
	г) кругляш
	д) чистое филе

80. Обведите букву правильного ответа. Для какой цели в котлетную массу добавляют сырые яйца?

- а) для вязкости и связи всех компонентов;
- б) для рыхлости;
- в) для сочности;
- г) для пышности.

81. Установите соответствие между видом полуфабриката и его показателями (цифра + буква):

Наименование полуфабриката	Показатели полуфабриката
1. Тельное	а) овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом, длина 10-11 см, ширина 5-6 см, панируют в белой панировке.
2. Котлеты	б) изделие в форме полумесяца, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.
3. Зразы	в) маленькие шарики массой 10г. не панируют.
4. Фрикадельки	г) форма кирпичиков, панируют их в белой панировке или в муке.

82. Обведите букву правильного ответа. По описанию технологического процесса определите, о каком полуфабрикате идет речь?

Рыбу очищают от чешуи так, чтобы не повредить кожу, промывают, подрезают кожу вокруг головы, осторожно отгибают её и снимают с тушки «чулком». Мякоть у плавников подрезают внутри ножницами, конец позвоночной кости у хвоста подламывают так, чтобы кожа осталась с

хвостом. Заполняют приготовленным фаршем так, чтобы она приняла форму целой рыбы. Фарш набивают плотно, а у хвоста делают прокол, чтобы удалить попавший воздух. К рыбе прикладывают голову без жабр или пришивают иглой со шпагатом.

- а) сазан фаршированный;
- б) щука фаршированная;
- в) карп фаршированный.

83. Обведите букву правильного ответа. Какой кулинарный прием позволяет легко очистить кальмаров от кожицы?

- а) бланширование;
- б) опаливание;
- в) маринование.

84. Обведите букву правильного ответа. Как разделяют рыбу для котлетной массы?

- а) целиком;
- б) филе с кожей без костей;
- в) филе без кожи и костей.

85. Обведите букву правильного ответа. Как размораживают рыбу для уменьшения потерь минеральных солей?

- а) в холодной воде с добавлением соли;
- б) в теплой воде с добавлением соли;
- в) в холодной воде с добавлением 3% уксуса;
- г) на воздухе.

86. Обведите букву правильного ответа. С какой целью перед жареньем п/ф панируют?

- а) для уменьшения потерь сока и растворенных в нём пищевых веществ;
- б) для образования румяной корочки;
- в) для предотвращения деформации п/ф при тепловой обработке;
- г) для сохранения выхода.

87. Обведите букву правильного ответа. Какой способ хранения позволяет сохранить свежесть сырья и полуфабрикатов на длительное время?

- а) вакуумное охлаждение;
- б) шоковое замораживание;
- в) хранение в холодильном оборудовании при температуре 2 – 4°С;
- г) комбинированное охлаждение.

88. Установите соответствие между видом полуфабриката и его сроками хранения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03 (цифра + буква):

Наименование полуфабриката	Сроки, условия хранения
4. Рыба всех наименований охлажденная	а) 12 часов, (0- 2) °С
5. Филе рыбное	б) 48 часов, (0 - 2) °С
6. Ракообразные охлажденные	в) 24 часов, (0 - 2) °С

89. Обведите букву правильного ответа. Как называется вид обмана, когда покупатель уплачивает за товар сумму, превышающую его стоимость?

- а) обвес;
- б) обсчёт;
- в) введение в заблуждение;
- г) обман.

90. Обведите букву правильного ответа. Какой существует эффективный метод воздействия на клиента в сфере обслуживания?

- а) внушение;
- б) принуждение;
- в) убеждение.

91. Установите соответствие между названием рыб на английском и русском языке (цифра + буква):

Название на английском языке	Название на русском языке
4. Rudd	 а) карп
5. Carp	 б) камбала
6. Flounder	 в) красноперка

92. Обведите букву правильного ответа. Какие крупнокусковые полуфабрикаты изготавливают из говядины?

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф;
- в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное.

93. Обведите букву правильного ответа. Какие полуфабрикаты изготавливают из мясной натурально-рубленой массы?

- а) люля-кебаб, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель.

94. Установите соответствие между видом полуфабриката и его панировкой (цифра + буква):

Наименование полуфабриката	Вид панировки
1. Биточки рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами	а) льезон, белая панировка, льезон, белая панировка
2. Птица по - столичному	б) льезон, панировка из черствого пшеничного хлеба, нарезанного соломкой
3. Котлеты по - киевски	в) фигурная панировка
4. Котлеты пожарские	г) белая панировка

95. Установите соответствие между видом полуфабриката и его сроками хранения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03 (цифра + буква):

Наименование полуфабриката	Сроки, условия хранения
1. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса	а) 18 часов, (4 ± 2) °С
4. Полуфабрикаты из мяса птицы в панировке	б) 48 часов, (4 ± 2) °С
5. Порционные полуфабрикаты из мяса в панировке	в) 36 часов, (4 ± 2) °С

96. Обведите букву правильного ответа. Как происходит процесс шпигования мяса?

а) делают прорези вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа - морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, шпиком и чесноком;

б) делают прорези поперек волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа - морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, (шпиком, чесноком);

в) мясо отбивают, выкладывают овощи, нарезанные брусочками, шпик, чеснок и заворачивают рулетом;

г) мясо сворачивают рулетом, делают прорези и шпигуют с помощью шпиговальной иглы овощами (шпиком, чесноком), нарезанными брусочками.

97. Обведите букву правильного ответа. Что обеспечивает дефростация мяса?

а) удобство приготовления полуфабрикатов;

б) улучшение вкусовых качеств мяса;

в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;

г) обеззараживание поверхности мяса.

98. Обведите букву правильного ответа. С какой целью для приготовления полуфабрикатов целые тушки птицы натирают мукой грубого помола?

а) чтобы при опаливании не повредить кожу птицы;

б) чтобы при разделке не скользила в руках;

в) для сохранения питательной ценности;

г) для более длительного хранения.

99. Обведите букву правильного ответа. Как нарезают мясо для приготовления порционных полуфабрикатов?

а) под прямым углом вдоль волокон;

б) вдоль волокон под углом 45° ;

в) вдоль волокон под углом 45° и под прямым углом;

г) поперек волокон, под прямым углом или под углом 45° .

100. Обведите букву правильного ответа. Какой состав рубленой массы для приготовления полуфабрикатов?

а) котлетное мясо, вода, хлеб, соль, лук;

б) котлетное мясо, шпик, вода, соль, перец;

в) вырезка, вода, хлеб, соль, перец.

101. Обведите букву правильного ответа. Как разделяют котлетную массу на одну порцию для котлет «Пожарских»?

а) по 1 – 2 шт. на 1 порцию;

б) по 2 – 3 шт. на 1 порцию;

в) по 3 – 4 шт. на 1 порцию.

102. Установите правильную последовательность приемов при приготовлении котлетной массы из птицы:

а) мякоть птицы пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром;

б) массу взбивают;

в) добавляют пшеничный хлеб без корок, предварительно замоченный в молоке, соль и снова пропускают через мясорубку;

д) мякоть кур отделяют от кожи и костей.

103. Установите соответствие между видом полуфабриката и формой нарезки (цифра + буква):

Наименование полуфабриката	Форма нарезки
1. Гуляш	а) порционные кусочки говядины толщиной 1,5 – 2 см нарезают на брусочки массой 10-15 грамм
2. Азу	б) нарубают на кусочки вместе косточкой в виде кубиков массой 30-40 грамм
3. Рагу	в) нарезают в виде кубиков массой 20-30 грамм

104. Обведите букву правильного ответа. При каких условиях происходит размораживание мяса с наименьшими потерями пищевой ценности?

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

105. Обведите букву правильного ответа. Какие условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы, которые способствуют сокращению потерь и сохранения пищевой ценности?

- А) 24 °С и относительной влажности 90—95%– 48 часов;
- Б) 4-8 °С и относительной влажности 80—85%– 48 часов;
- В) 14° С и относительной влажности 80—85%– 56 часов.

106. Обведите букву правильного ответа. В какой форме информация о товаре и об изготовителе (исполнителе, продавце) должна быть доведена до сведения потребителей?

- а) в наглядной и доступной форме на русском языке и дополнительно, по усмотрению изготовителя на государственных языках субъектов РФ и родных языках народов РФ;
- б) в наглядной и доступной форме на русском языке;
- в) в наглядной и доступной форме на государственных языках субъектов РФ.

107. Обведите букву правильного ответа. Какие температура и сроки хранения готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в охлажденном виде без применения вакуума?

- а) 6 - 8 °С в течение 7 суток;
- б) 2 - 6 °С в течение 30 суток;
- в) 2 - 6°С в течение 2 суток.

108. Обведите букву правильного ответа. Какой из перечисленных документов является первичным учетным документом кассира?

- а) книга покупок;
- б) книга продаж;
- в) кассовая книга;
- г) товарная книга.

109. Обведите букву правильного ответа. Как правильно завершить контакт с посетителем?

- а) молча вручить продукцию и обратить внимание на другого посетителя;
- б) улыбнуться и поблагодарить за покупку или за посещение предприятия питания;
- в) не обращать внимания на посетителя.

110. Установите соответствие между наименованием полуфабриката и его характеристикой (цифра + буква):

Наименование полуфабрикатов	Характеристика полуфабриката
1. Рóстби́ф (от англ. Roast beef)	а) мясо нарезают из толстого и тонкого краев, внутреннего и верхнего кусков тазобедренной части, толщиной 1 - 1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3 - 4 см, массой 5 - 7 г.
2. Антрекóт (от фр. Entre)	б) тушки птицы разрубают на куски по 2 - 3 шт. на порцию, массой по 40 - 50 г каждый.
3. Бефстрóганов (от фр. Bœuf Stroganoff)	в) мясо нарезают из толстого и тонкого краев, порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки, придают овально-продолговатую форму.

4. Рagu (фр. ragoût; от фр. ragoûter)	г) массу приготавливают из свинины, баранины порционируют, придают овальную форму толщиной 1 см, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.
5. Шницель (нем. Schnitzel от schnitzen)	д) изготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев, у них в нескольких местах надрезают сухожилия и пленки.

111. Дополните.

Вводный инструктаж проводят в кабинете _____ или специально оборудованном помещении с использованием _____.

112. Дополните.

Состав и площади складских помещений для различных типов предприятий общественного питания устанавливаются по _____ нормам и правилам _____ предприятий общественного питания.

113. Дополните.

Укажите срок, через который необходимо проводить повторный инструктаж:

_____.

114. Дополните.

Назначением методов хранения является _____ потребительских свойств товаров без потерь или с _____ потерями в течение обусловленных сроков.

115. Обведите букву правильного ответа. Какая масса очищенной свежей белокочанной капусты получится из 200 кг свежей белокочанной капусты массой брутто при условии, что процент отходов равен 20?

а) 160 кг;

б) 150 кг;

в) 140 кг.

116. Обведите букву правильного ответа. Какое количество отходов получится при обработке 400 кг картофеля в феврале при условии, что процент отходов равен 35?

а)140 кг;

б)130 кг;

в)120 кг.

