

Разноуровневые задания

Контроль качества подготовки учащихся является неотделимой частью образовательного процесса. Он позволяет оценить содержание, средства, методы обучения, динамику усвоения учебного материала, дает возможность своевременно корректировать процесс обучения.

Требуемые уровни усвоения учебного материала устанавливаются образовательными стандартами профессионального образования, профессионально-квалификационными характеристиками и отражают совокупность требований к знаниям и умениям обучающихся, которые должны быть усвоены в процессе учебной деятельности.

Учебной программой предусматривается изучение предмета «Специальная технология» на трех уровнях: представления, понимания и применения. Однако реальные учебные достижения учащихся в пределах каждого из прогнозируемых уровней усвоения учебного материала могут быть различными. Уровни учебной деятельности учащихся должны отражать реальные учебные достижения каждого учащегося, которые оцениваются преподавателем в процессе контроля успеваемости. В соответствии с этим каждый тест состоит из заданий, сгруппированных с учетом уровней освоения программного материала, т. е. представляет собой многоуровневый тест.

Для проверки результатов учебной деятельности учащихся в соответствии с дидактическими целями на уровне *представления* используются тестовые задания, требующие выполнения деятельности по узнаванию, различению, предполагающие выбор одного правильного ответа. Для проверки результатов учебной деятельности учащихся на уровне *понимания* используются тестовые задания, требующие выполнения деятельности, связанной с осознанием, осмыслением, установлением причинно-следственных связей - это задания на установление соответствия и правильной последовательности, со свободно конструируемым ответом. Для проверки результатов учебной

деятельности учащихся на уровне *применения* используются тестовые задания на установление правильной последовательности технологических процессов, дополнение технологических схем, а также решение практических задач. При их выполнении учащиеся применяют знания, анализируют, аргументируют, обосновывают, сравнивают, вычисляют, решают.

Например:

Тематический контроль

Раздел «Супы»

1 уровень

Выберите правильный ответ	Балл
1. От чего зависит концентрация бульона?	1
а) соотношение продуктов и воды;	
б) от времени варки;	
в) от способа варки;	
г) от степени измельчения продуктов.	
2. Температура подачи горячих супов:	1
а) 75-80°C;	
б) 60-65°C;	
в) 80-85°C;	
г) 70-75°C.	
3. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?	1
а) молочные супы;	
б) сладкие супы;	
в) супы-пюре;	
г) прозрачные супы.	
4. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:	1
а) щи, окрошка;	
б) рассольник, солянка;	
в) ботвинья, борщ;	
г) окрошка, щи.	
5. Определить набор сырья для рассольника домашнего:	1
а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;	
б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;	
в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;	
г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.	
6. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?	1
а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;	

- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

7. Виды заправочных супов:

1

- а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
- б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
- в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
- г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.

8. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением 1 томата и костей копченостей?

- а) щи из квашеной капусты;
- б) щи суточные;
- в) щи по-уральски;
- г) щи донские.

9. Способы подготовки свеклы для борща:

1

- а) тушение;
- б) варка на пару;
- в) запекание;
- г) пассерование.

10. Какой рассольник готовится с томатом?

1

- а) домашний;
- б) ленинградский;
- в) московский;
- г) рассольник обыкновенный.

2 уровень

Закончите предложения

- 1. При тушении свеклы для борща добавляют ... 2
- 2. Пассерованную муку добавляют в заправочные супы для ... за ... до конца варки. 2
- 3. Супы классифицируют по трем признакам... 2
- 4. Готовые заправочные супы настаивают ... для того, чтобы 2
- 5. При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом в первую очередь закладывают... и варят почти до ..., так как ... в кислой среде ... 2

3 уровень

1. Определить последовательность операций при приготовлении супов-пюре:

2

- 1) протираание;
- 2) соединение с соусом;
- 3) проваривание;
- 4) добавление соли;
- 5) варка или припускание продуктов вместе с овощами;
- 6) заправка льезоном и маслом;
- 7) отпуск;
- 8) варка или припускание продуктов;
- 9) введение пассерованных овощей;
- 10) разведение бульоном.

2. Подобрать гарнир к супам:

2

А. Суп сладкий	Гарниры	Б. Суп прозрачный
	1. Фрикадельки	
	2. Отварной рис	
	3. Вареники с ягодами	
	4. Кукурузные хлопья	
	5. Пирожки	
	6. Пудинг манный	
	7. Запеканка рисовая	
	8. Гренки	
	9. Пельмени	
	10. Омлет	
	11. Бисквит	
	12. Яйцо, сваренное в мешочек	
	13. Кекс	

3. Определить порядок закладки продуктов при варке рассольников:

2

А. Рассольник Ленинградский	Продукты	Б. Рассольник домашний
	1. Капуста	
	2. Картофель	
	3. Крупа перловая	
	4. Пассерованные овощи	
	5. Припущенные огурцы	
	6. Пассерованный томат	
	7. Специи, соль, рассол	

4. Составить технологическую схему приготовления кваса заправленного для окрошки. **2**

5. Как нарезать овощи в супы? **2**

А. Суп картофельный с фасолью	Вид нарезки	Б. Рассольник ленинградский
Картофель Овощи пассерованные	1. Крупный кубик	Картофель Овощи пассерованные Соленые огурцы
	2. Брусочки	
	3. Соломка	
	4. Мелкий кубик	
	5. Дольки	
	6. Ромбики	

Эталон ответов к разделу «Супы»

Первый уровень

1. а.
2. а.
3. в.
4. б.
5. в.
6. а.
7. б.
8. б.
9. а, г.
10. б.

Второй уровень

1. Воду, жир, сахар, уксус, томат.
2. Сохранение витамина С; 5-10 мин.
3. По температуре подачи,
по способу приготовления,
по жидкой основе;
4. 10-15 мин., жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным.
5. Картофель, до готовности, картофель, плохо разваривается.

Третий уровень

1. $8 \rightarrow 9 \rightarrow 5 \rightarrow 1 \rightarrow 2 \rightarrow 10 \rightarrow 3 \rightarrow 4 \rightarrow 6 \rightarrow 7$.

2. А – 2, 3, 4, 6, 7, 11, 13;

Б – 1, 5, 8, 9, 10, 12.

3. А – 3, 2, 4, 5, 6, ;

Б – 1, 2, 4, 5, 7.

5. А – картофель – 1;

овощи пассерованные – 4

Б – картофель – 2, 5;

пассерованные овощи – 3;

соленые огурцы – 3, 6.