

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 27.04.2022 11:48:00
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

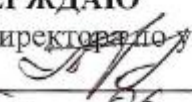
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

**Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления,
сервиса и туризма**

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе


В. М. Куприенко

« 15 » 06 2019 г.

Фонд оценочных средств

измерения уровня освоения студентами

**профессионального модуля ПМ 08 Приготовление блюд
национальной кухни**


специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Одобрено предметной (цикловой комиссией) экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель цикловой комиссии
 С.К.Шишхова

Протокол № 10 от 15.06. 2019 г.

Составлено на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учёт (по отраслям).

Зам. директора по учебной работе
 В.М.Куприенко

«15» 06 2019г

Разработчики:

А.Ш. Турк

- преподаватель
политехнического колледжа МГТУ

Общие положения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 08 «Приготовление блюд национальной кухни».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена в 4 семестре.

ФОС разработан на основании нормативных документов:

- основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочая программа профессионального модуля ПМ 08 «Приготовление блюд национальной кухни»;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- На изучение профессионального модуля профессионального модуля ПМ 08 Приготовление блюд национальной кухни учебным планом предусмотрено 288 часов, в том числе:
лекции – 38 часов;
практические занятия – 48 часов;
самостоятельная работа обучающихся – 22 часа.

Требования к результатам обучения:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Обучающийся должен освоить **профессиональные компетенции:**

- ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд национальной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд национальной кухни.
- ПК 8.3. Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение блюд национальной кухни.
- ПК 8.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд национальной кухни.

Перечень видов контрольных заданий

Текущий контроль:

- устный и письменный опрос;
- практическое занятие;
- сообщение, доклад, защита рефератов;
- тестовые задания.

Промежуточный контроль:

- контрольные вопросы и тесты к экзамену.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на семинарских и практических занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

Критерии оценки знаний

Оценка знаний и умений обучающихся осуществляется по четырехбалльной системе.

Результаты обучения должны соответствовать ФГОС СПО, общим задачам дисциплины и требованиям к её усвоению. При оценке следует учитывать следующие качественные показатели ответов:

- 1) глубина ответа – соответствие требуемым теоретическим обобщениям;
- 2) осознанность ответа – соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию;
- 3) полнота ответа – соответствие объему программы дисциплины.

При оценке учитывается число и характер ошибок – существенные или несущественные.

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа.

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним можно отнести оговорки и опiski, допущенные по невнимательности.

Критерии оценки устного и письменного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале. Материал изложен литературным языком в определенной логической последовательности.

Оценка «4»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале. Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по замечанию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ не полный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

- 1) Форма нарезки овощей для борща украинского:
 - а) кубики, шашки;
 - б) ломтики, соломка;
 - в) брусочки, соломка.
- 2) Для запекания используют соусы:
 - а) жидкой консистенции;
 - б) вязкой консистенции;
 - в) средней густоты;
 - г) густые.
- 3) К жареным блюдам из овощей относят:
 - а) котлеты капустные, рагу овощное, зразы картофельные, суфле морковное;
 - б) крокеты картофельные, котлеты морковные, шницель из капусты, зразы картофельные;
 - в) пудинг овощной, рулет картофельный, крокеты картофельные, котлеты свекольные;
 - г) драники, голубцы овощные, суфле морковное, кабачки жареные.
- 4) Яйца в мешочек варят:
 - а) 2,5-3 минуты;
 - б) 4,5-5 минут;
 - в) 7 минут;
 - г) 8-10 минут.
- 5) Для подачи к блюдам и для тушения используют соусы:
 - а) средней густоты;
 - б) густые;
 - в) жидкие;
 - г) вязкие.
- 6) Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа:
 - а) щи уральские;
 - б) щи из квашеной капусты;
 - в) щи русские;
 - г) щи суточные.
- 7) Крупеник готовят на основе:
 - а) жидкой каши;
 - б) вязкой каши;
 - в) рассыпчатой каши;
 - г) жидкой и вязкой каши.
- 8) Ассортимент блюд из рубленой рыбы:
 - а) котлеты, зразы донские, тефтели, рулет;
 - б) биточки, шницели, хлебцы рыбные, зразы рубленые;
 - в) хлебцы рыбные, рыба «орли», тефтели, рулет;
 - г) биточки, рыба «кольбер», рулет, зразы рубленые.
- 9) Соус луковый является производным соуса:
 - а) томатного;
 - б) сметанного;
 - в) красного;
 - г) грибного.
- 10) К группе заправочных супов относят:
 - а) супы картофельные, окрошка, щи, борщи;
 - б) рассольники, борщи, супы сладкие, супы картофельные;
 - в) солянки, супы молочные, щи, борщи;
 - г) щи, солянки, борщи, супы картофельные.
- 11) Овощи с зеленой окраской варят:

- а) в малом количестве жидкости, при умеренном кипении;
 - б) в большом количестве жидкости при слабом кипении;
 - в) в большом количестве жидкости при бурном кипении и закрытой крышке;
 - г) в большом количестве жидкости при бурном кипении и открытой крышке.
- 12) Яйца вкрутую варят:
- а) 2-3 минуты;
 - б) 4-5 минуты;
 - в) 6-8 минут;
 - г) 8-10 минут.
- 13) Для приготовления киселей используют студнеобразователь:
- а) желатин;
 - б) крахмал;
 - в) можно использовать все студнеобразователи;
 - г) пассерованную муку.
- 14) Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка используют прием:
- а) процеживание;
 - б) стерилизации;
 - в) бланширование;
 - г) зашпывания.
- 15) Какой рассольник готовят с крупой:
- а) домашний;
 - б) московский;
 - в) обыкновенный;
 - г) петербургский.
- 16) К блюдам из запеченных овощей относят:
- а) картофельное пюре, котлеты свекольные, пудинг овощной;
 - б) рулет картофельный, голубцы, крокеты картофельные;
 - в) рулет картофельный, пудинг овощной, голубцы овощные;
 - г) перец фаршированный, пюре морковное, зразы картофельные.
- 17) К горячим блюдам из творога относят:
- а) пудинг, запеканка, творожная масса с изюмом, сырники;
 - б) сырники, творог с сыром, пудинг, вареники ленивые;
 - в) вареники ленивые, пудинг, запеканка;
 - г) запеканка, вареники ленивые, творожный крем, пудинг.
- 18) Для варки рыбы порционными кусками используют:
- а) чистое филе;
 - б) филе с кожей;
 - в) филе с кожей и костями;
 - г) кругляши.
- 19) Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для «оладий» равно:
- а) 1:1;
 - б) 1:2;
 - в) 1:1,5;
 - г) 1:3.
- 20) Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:
- а) окрошка, щи;
 - б) рассольник, ботвинья;
 - в) рассольник, солянка;
 - г) солянка, суп картофельный.
- 21) К блюдам из жареных яиц относятся:
- а) яичница, драчена, яйцо-пашот;

- б) яичница, яйца с ветчиной на гренках;
 - в) яичница, омлет паровой, яичная кашка;
 - г) яичница глазунья, яичница с наполнителем, омлет фаршированный.
- 22) Кулинарное использование соусов средней густоты:
- а) для отпуска блюд;
 - б) для фарширования;
 - в) для запекания;
 - г) для тушения.
- 23) Форма нарезки картофеля для блюда: «Картофель в молоке»
- а) соломка;
 - б) брусочки;
 - в) средний кубик;
 - г) крупный кубик.
- 24) Холодные блюда и закуски отпускают при температуре:
- а) 0-5°C;
 - б) 6-10°C;
 - в) 12-14°C;
 - г) 15-18°C.
- 25) Классификация супов по способу приготовления:
- а) супы молочные, супы прозрачные, супы заправочные;
 - б) супы заправочные, супы пюреобразные, супы картофельные;
 - в) супы пюреобразные, супы молочные, супы прозрачные;
 - г) супы прозрачные, супы заправочные, супы пюреобразные.
- 26) Целью замачивания бобовых перед варкой является:
- а) улучшение вкуса, аромата;
 - б) сохранение биологической ценности;
 - в) сохранение формы бобовых;
 - г) сохранение формы бобовых, снижение времени варки.
- 27) Овощной маринад с томатом готовят на:
- а) уксусе;
 - б) растительном масле;
 - в) воде;
 - г) рыбном бульоне с добавлением уксуса.
- 28) От чего зависит концентрация бульона:
- а) от соотношения продуктов и воды;
 - б) от времени варки;
 - в) от степени измельчения продуктов;
 - г) от способа варки.
- 29) Какое из представленных блюд относится к группе тушеных блюд из мяса:
- а) рулет;
 - б) голубцы;
 - в) поджарка;
 - г) гуляш.
- 30) К тощей рыбе рекомендуют соусы:
- а) майонез;
 - б) молочный;
 - в) польский;
 - г) красный с вином.
- 31) Напиток клюквенный относится к группе:
- а) холодных напитков;
 - б) горячих напитков;
 - в) компотов;

- г) сладких железированных блюд.
- 32) К группе мучных блюд относят:
- а) пирожки, пироги, булки;
 - б) пельмени, расстегаи, оладьи;
 - в) вареники, чебуреки, пиццу;
 - г) пельмени, вареники, блины, блинчики.
- 33) Способы подготовки свеклы для борща:
- а) пассерование;
 - б) тушение;
 - в) варка на пару;
 - г) запекание.
- 34) Отличительная особенность кофе по-венски:
- а) отпуск с сахаром;
 - б) отпуск с лимоном;
 - в) отпуск с коньяком;
 - г) отпуск со взбитыми сливками.
- 35) При приготовлении соуса майонеза для эмульгирования масла применяют:
- а) перемешивание;
 - б) растирание;
 - в) нагревание;
 - г) взбивание.
- 36) Нормы хлеба для закрытых бутербродов составляют:
- а) 20 гр;
 - б) 30-40 гр;
 - в) 50 гр;
 - г) 15 гр.
- 37) К фаршированным блюдам из овощей относят:
- а) драники, суфле, котлеты овощные;
 - б) крокеты, пудинг, суфле;
 - в) зразы, рулет, голубцы овощные;
 - г) рулет, ватрушки картофельные, драники.
- 38) Для варки рыбы порционными кусками используют:
- а) чистое филе;
 - б) филе с кожей;
 - в) филе с кожей и костями;
 - г) кругляши.
- 39) Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для «оладий» равно:
- а) 1:1;
 - б) 1:2;
 - в) 1:1,5;
 - г) 1:3.
- 40) Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:
- а) окрошка, щи;
 - б) рассольник, ботвинья;
 - в) рассольник, солянка;
 - г) солянка, суп картофельный.
- 41) К блюдам из жареных яиц относятся:
- а) яичница, драчена, яйцо-пашот;
 - б) яичница, яйца с ветчиной на гренках;
 - в) яичница, омлет паровой, яичная кашка;
 - г) яичница глазунья, яичница с наполнителем, омлет фаршированный.
- 42) Кулинарное использование соусов средней густоты:

- а) для отпуска блюд;
 - б) для фарширования;
 - в) для запекания;
 - г) для тушения.
- 43) Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:
- а) жареным;
 - б) припущенным;
 - в) тушеным;
 - г) запеченным.
- 44) К железированным сладким блюдам относятся:
- а) компоты, кисели, желе, кремы;
 - б) кисели, самбуки, муссы, фрукты;
 - в) кремы, желе, муссы, самбуки;
 - г) суфле, кремы, самбуки, компоты.
- 45) Температура подачи горячих супов:
- а) 65-70°C;
 - б) 60-65°C;
 - в) 80-85°C;
 - г) 70-75°C.
- 46) К запеченным блюдам из макаронных изделий относят:
- а) макароны с сыром, макаронник;
 - б) лапшевник с творогом, макароны с томатом;
 - в) макаронник, макароны с ветчиной;
 - г) лапшевник с творогом, макаронник.
- 47) Винегрет овощной заправляют:
- а) майонезом;
 - б) сметаной;
 - в) растительным маслом;
 - г) салатной заправкой, растительным маслом.
- 48) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Биточки рыбные». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 49) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Гренки с плодами и ягодами». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 50) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Рагу из кур». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 51) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Омлет, смешанный с мясными продуктами». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 52) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Котлеты картофельные, соус грибной». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 53) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Рагу из овощей». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 54) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Морской окунь под маринадом». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 55) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Сырники из творога, соус абрикосовый». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов

для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

- 56) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Яблоки запеченные». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 57) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Биточки из птицы». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 58) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Курица тушеная в соусе, рис отварной». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 59) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Котлеты свекольные, соус сметанный». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 60) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Морской окунь под маринадом». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 61) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Кисель из яблок (густой), соус абрикосовый». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 62) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Салат картофельный с грибами». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 63) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Рыба в тесте жареная». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 64) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Зразы мясные (рубленные)». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 65) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Яичница-глазунья с наполнителями». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 66) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Котлеты картофельные, соус грибной». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 67) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Картофель запеченный в сметанном соусе с грибами и луком». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 68) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 69) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Сырники из творога, соус сметанный». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 70) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Винегрет овощной». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 71) Разработать алгоритм приготовления блюда: «Оладьи со сметаной». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
- 72) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 15 порций: «Винегрета овощного» (выход 1 порции 150гр) с учетом действующего сезона и имеющейся

кондиции сырья.

- 73) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 30 порций блюда: «Поджарка из говядины, каша гречневая» (1 вариант рецептуры) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 74) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 15 порций блюда: «Рулет картофельный, соус красный основной» (1 вариант рецептуры) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 75) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Рагу из овощей» (1 вариант рецептуры) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 76) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 30 порций блюда: «Рассольник домашний с курицей» (выход 1 порции -300гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 77) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Борща с картофелем и капустой» (выход 1 порции 300гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 78) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Солянка домашняя» (выход 1 порции 300гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 79) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 15 порций блюда: «Борщ с фасолью и картофелем» (выход 1 порции 300гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 80) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на блюдо: «Зразы картофельные, соус томатный» (1 вариант рецептуры) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 81) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 15 порций: «Винегрета с сельдью» (выход 1 порции 150гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 82) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 15 порций блюда: «Рулет картофельный, соус красный основной» с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 83) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 30 порций блюда: «Рассольник петербургский с курицей» (выход 1 порции 300гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 84) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Картофельные пирожки с морковью, соус сметанный» с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 85) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 10 порций блюда: «Печень по-строгановски, пюре картофельное» (1 вариант рецептуры) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья. Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Запеканка из фасоли и картофеля, соус красный» с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья».
- 86) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 30 порций блюда: «Говядина отварная с овощами» (1 вариант рецептуры) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 87) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 15 порций блюда «Каша гречневая рассыпчатая с печенью» с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 88) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Рулет из рыбы, картофель жареный, соус томатный» с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 89) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций

блюда: «Гуляш из говядины, каша пшеничная(вязкая)» с учетом действующего сезона и кондиции сырья.

- 90) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Вареники с картофельным фаршем» с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 91) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 15 порций блюда: «Борщ с капустой и картофелем» (выход 1 порции 300гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 92) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 40 порций блюда: «Запеканка из фасоли и картофеля, соус красный луковый» с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.
- 93) Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на блюдо: «Котлеты капустные, соус сметанный » (1 вариант рецептуры) с учетом действующего сырья и имеющейся кондиции блюда.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

№ п/п	Позиция перечня	Учебные материалы	Год издания	Издательство
53	ПМ 08 Приготовление блюд национальной кухни МДК 0801 Технология приготовления блюд национальной кухни	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли.	2015	ФОРУМ: ИНФРА-М.
		Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания.	2016	Дашков и К.
		Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания.	2015	Дашков и К.
		Липатова, Л.П. Технология продукции общественного питания.	2016	ФОРУМ: ИНФРА-М.
		Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле.	2015	ФОРУМ: ИНФРА-М.
		Васюкова, А. Т. Справочник повара.	2013	Дашков и К.

б) дополнительная литература:

1. Русская кухня. М. «ЭКСМО – ПРЕСС», 2002
2. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для повара и кондитера. М. «Академия», 2004
3. Барановский Б.А., Рецептурный справочник повара. Р./Д «Феникс», 2003
4. Барановский Б.А., Повара. Р/Д «Феникс», 2005
5. Ивлева В.В. Шеф-повар. Р/Д «Феникс», 2005
6. Справочник шеф-повара. М. «АСТ», 2005
7. Шатун Л.Г. Кулинария Р/Д: Феникс, 2007
8. Украшение стола, 2005
9. Производственное обучение профессии «Повар», В 4ч. ЧЗ Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. М: Академия, 2006.2007
10. Производственное обучение профессии «Повар», В 4ч. ЧЗ Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. М:Академия, 2006.2007
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. Спб: Профикс, 2006
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. Спб: Профикс, 2004
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий китайской, японской кухонь для ПОП

в) интернет-ресурсы:

1. <http://www.kulina.ru/>
2. <http://vector-radio.ru/kulinariya.html>
3. <http://fish-cookery.net/>
4. <http://basturma.nov.ru/>
5. <http://www.vlastvkusa.ru/>
6. <http://www.vypechka.ru/>
7. <http://www.osushi.ru/>
8. <http://www.det-diet.ru/>
9. <http://www.kuking.net/>
10. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015 - 480с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=484856>
11. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492>
12. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Дашков и К, 2015. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513905>
13. Липатова, Л.П. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Липатова Л. П. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2016. - 376 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473>
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013. - 212 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315>
15. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 08 Приготовление блюд национальной кухни,

разработанный преподавателем политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ»

Представлен на фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 08 Приготовление блюд национальной кухни, федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В структуре фонда оценочных средств имеются все необходимые элементы.

Представленные оценочные средства по профессиональному модулю ПМ 08 Приготовление блюд национальной кухни позволяют стимулировать познавательную активность обучающихся за счёт разнообразных форм заданий, их разного уровня сложности, наличия материалов самооценивания и взаимооценивания.

Задания, разработанные фонде оценочных средств, максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Замечания (при наличии): замечания отсутствуют.

Предложения (при наличии): дополнительных предложений нет.

Представленный фонд оценочных средств позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по данной специальности.

Рецензируемый фонд оценочных средств рекомендуется для использования в качестве диагностического инструментария при реализации профессионального модуля ПМ 08 Приготовление блюд национальной кухни.

Рецензент:

Звание, должность

(подпись)

/ Ф.И.О. /

МП

Дополнения и изменения в фонд оценочных средств

на _____ / _____ учебный год

В фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по освоению профессионального модуля ПМ 08 Приготовление блюд национальной кухни

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внесены преподавателем Турк А. Ш. _____
(Ф.И.О.) (подпись)

Фонд оценочных средств пересмотрен и одобрен на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

« ____ » _____ 20__ г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ Шишхова С. К.