Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:39:37
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ea1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе среднего общего образования

Москва

Фонд оценочных средств для дисциплины «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Фонд оценочных средств является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины.

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Директор Международного дипломатического колледжа_____/Н.И. Платонова

1. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Настоящий Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» является неотъемлемым приложением к рабочей программе дисциплины (РПД) «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента». На данный ФОС распространяются все реквизиты утверждения, представленные в РПД по данной дисциплине.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Для определения качества освоения обучающимися учебного материала по дисциплине используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Оценочное средство	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тестирование	Вид контроля, позволяющий оценить изученный теоретический материал.	Вопросы для проведения тестирования
2	Практические задания	Вид контроля, позволяющий оценить умение обучающегося применять осваиваемую компетенцию в практических ситуациях и при решении производственных задач	Задания к практическому занятию
3	Контрольная работа	Вид контроля, позволяющий определить результат освоения компетенций по дисциплине в рамках рассматриваемой темы, оцениваемый с помощью соответствующих индикаторов достижения компетенций	Задания контрольной работы
4	Самостоятельная работа	Вид контроля, позволяющий оценить проработку теоретического материала, изучение рекомендуемой литературы, выполнение практико-ориентированных заданий (заполнение таблиц, проведение сравнительного анализа, составление схем и др.), решение практических задач, создание презентаций, написание рефератов, подборку нормативного и иного материала и выполнение других заданий	Задания самостоятельной работы
5.	Зачет/Зачет с оценкой/Экзамен	Вид контроля, позволяющий выявить степень овладения знаниями, умениями и навыками, необходимыми для дальнейшего освоения образовательной программы подготовки	Вопросы для подготовки к зачету/зачету с оценкой/экзамену

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

3.1 Темы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Структура горячего цеха: суповое и соусное отделения, их функции и взаимосвязь.
2. Организация рабочих мест повара: зонирование, эргономика, последовательность операций.
3. Подбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования (плиты, пароконвектоматы, фритюрницы, индукционные поверхности и т. д.).
4. Производственный инвентарь, посуда, инструменты: назначение, правила использования и ухода.
5. Нормы оснащения рабочего места в зависимости от типа и мощности предприятия.
6. Требования к качеству и приёмке сырья и полуфабрикатов сложного ассортимента.
7. Условия и сроки хранения сырья и готовой продукции; принципы ХАССП на этапах приёма, хранения и подготовки.
8. Органолептическая оценка качества: критерии вкуса, аромата, консистенции, внешнего вида; заполнение бракеражного журнала.
9. Расчёт массы брутто/нетто, нормы отходов по видам сырья (мясо, птица, рыба, овощи и др.).
10. Классификация супов: прозрачные, заправочные, пюреобразные, крем-супы, национальные супы.
11. Технология приготовления бульонов (мясных, куриных, рыбных, овощных) и их производных.
12. Особенности приготовления супов-пюре и крем-супов: протирание, эмульгирование, регулировка консистенции.
13. Подача и оформление супов: выбор посуды, гарниры, температура подачи, сохранение качества при кратковременном хранении.
14. Базовые соусы (эспаньоль, бешамель, велюте, томатный) и производные от них.
15. Эмульсионные соусы (голландский, майонез) и особенности их стабилизации.
16. Соусы на основе бульонов, сливок, сметаны, овощных и фруктовых пюре.
17. Гарниры сложного ассортимента: комбинированные гарниры, использование техник припускания, запекания, гриль, фламбирования.

3.2 Темы для подготовки к другим формам контроля (контрольной работе)

1. Организация работы горячего цеха: суповое и соусное отделения, взаимосвязь участков, распределение обязанностей.
2. Технологический цикл приготовления сложного горячего блюда от приёмки сырья до подачи: ключевые этапы и контроль на каждом.
3. Особенности приготовления супов сложного ассортимента: прозрачные супы, супы-пюре, крем-супы, национальные супы.
4. Технология базовых соусов и типичные ошибки при их приготовлении (расслоение, запах сырой муки, недостаточная густота).
5. Обработка и приготовление рыбы и морепродуктов: разделка, способы тепловой обработки, контроль готовности.
6. Приготовление горячих блюд из мяса и птицы: комбинированные способы тепловой обработки, контроль степени прожарки, сохранение сочности.
7. Гарниры и овощные блюда сложного ассортимента: сочетание текстур и вкусов, сохранение цвета и пищевой ценности.

8. Горячие закуски сложного ассортимента: ассортимент, порционирование, оформление, подготовка к реализации.
9. Санитарно-гигиенические требования к персоналу, помещениям, оборудованию и инвентарю в горячем цехе.
10. Документооборот в производстве: ТТК, калькуляционные карты, акты проработки, бракеражный журнал — назначение и правила заполнения.

3.3 Темы для самостоятельной работы обучающихся

1. Организация работы горячего цеха: структура, зонирование, взаимосвязь супового и соусного отделений.
2. Эргономика и организация рабочего места повара в горячем цехе: принципы, типичные ошибки, примеры рациональной планировки.
3. Поточность сырья и готовой продукции на предприятии: как исключить перекрёстное загрязнение и оптимизировать маршруты.
4. Распределение обязанностей и организация труда в горячем цехе (бригадная работа, сменный график, контроль качества).
5. Современные подходы к планированию выпуска сложной горячей продукции: от заявки до реализации.
6. Технико-технологическая карта (ТТК): структура, назначение, порядок разработки на примере сложного горячего блюда.
7. Калькуляционная карта: расчёт себестоимости и наценки, типичные ошибки при составлении.
8. Документирование проработки новых блюд: акт проработки, нормы отходов и потерь, оформление результатов.
9. Применение Сборника рецептур в производственных расчётах: адаптация рецептур под выход порции и ассортимент сырья.
10. Бракеражный журнал: правила заполнения, критерии оценки, роль в системе контроля качества.
11. Приёмка и входной контроль сырья в общественном питании: органолептика, сопроводительные документы, критерии браковки.
12. Условия и сроки хранения сырья и готовой продукции: температурные режимы, маркировка, ротация по принципу FIFO.
13. Критические контрольные точки (ККТ) в горячем цехе по принципам ХАССП: примеры и меры контроля.
14. Профилактика пищевых отравлений и перекрёстного загрязнения: санитарные требования к персоналу, инвентарю, помещениям.
15. Управление отходами и ресурсосбережение на производстве: снижение потерь, вторичное использование бульонов и обрезков.

3.4 Примерные варианты тестовых оценочных заданий (ТОЗ) для контрольного рубежа в рамках текущего контроля

1.Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей?
а) соломкой и стружкой
б) шашками
в) кубиками
г) дольками
2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?
а) соломкой

б) ломтиками
в) кружочками
г) бочонками
3.Как правильно пассеруют муку?
а) в воде
б) в жире
в) на жире
г) на сковороде
4.К каким блюдам относятся супы?
а) к сладким
б) первым
в) вторым
г) напиткам
5.Как классифицируют сложные супы по приготовлению?
а) заправочные, жидкие, густые
б) холодные, молочные, прозрачные
в) заправочные, протёртые, консоме
г) горячие, сладкие, молочные
6.Назовите ассортимент сложных заправочных супов:
а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой
б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями
в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная
г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный
7.Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:
а) крупа, картофель, свёкла
б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук
в) свёкла, капуста, репа
г) капуста, солёные огурцы, морковь
8.Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:
а) тыква, сливки, молоко
б) масло, лук, морковь
в) тыква, масло, картофель
г) лук, картофель, тыква
9.Какова консистенция сложных супов-кремов?
а) густая
б) рассыпчатая
в) жидкая
г) кремообразная
10. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной
а) картофель, морковь, лук
б) мясной набор, солёные огурцы, маслины
в) крупа, капуста, солёные огурцы
г) картофель, солёные огурцы, мясной набор
11.Варка осуществляется при температуре:
а) 60°С
б) 180°С
в) 100°С
г) 220°С

12. Припускание продуктов производят:
а) в небольшом количестве воды
б) на жире,
в) в жире
г) в воде
13.Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри»
а) кубиками
б) кружочками
в) брусочками
г) соломкой
14. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»
а) дольками
б) бочонками
в) кубиками
г) соломкой
15.Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:
а) водка, спирт, ром
б) текила, старка, шампанское
в) вино, бренди, коньяк
г) шампанское, пиво, водка
16.При приготовлений сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:
а) кладут в кипящую воду
б) моют
в) размораживают
г) нарезают
17.К сложным блюдам из отварных овощей подают
а) соус красный, молочный,
б) паровой, мадера, майонез
в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен
г) сметанный, грибной, польский
18.На растительном масле готовят:
а) соус молочный, майонез, маринад
б) сметанный, томатный, южный
в) майонез, винегрет,
г) голландский, сухарный
19.К сложным соусам относятся:
а) голландский, икорный, бешамель
б) польский, сметанный, винегрет
в) сметанный, молочный, голландский
г) польский, красный, луковый
20.Для приготовлении сложных блюд из тушёного мяса используют соусы:
а) красный, луковый,
б) молочный, грибной
в) сметанный, винегрет
г) польский, сухарный

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценивания диагностической работы:

Оценка	Критерии оценивания
отлично	от 90 до 100 % правильно выполненных заданий
хорошо	от 70 до 89 % правильно выполненных заданий
удовлетворительно	от 50 до 69 % правильно выполненных заданий
неудовлетворительно	менее 50 % правильно выполненных заданий