Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:07:37
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d9[illegible]

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 холодных 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 основного общего образования

Москва

Фонд оценочных средств для дисциплины «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» является неотъемлемым приложением к рабочей программе дисциплины (РПД) «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных 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. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.
2. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение.
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение.
5. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных. Формы нарезки, кулинарное назначение.
6. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки луковых. Формы нарезки, кулинарное назначение.
7. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатношпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.
8. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.
9. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов
10. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов:
интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения
11. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.
12. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья
13. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной рыбы
14. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: вымачивание соленой рыбы
15. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: подготовка нерыбного водного сырья
16. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой рыбы)
17. Методы разделки рыбы с костным скелетом (бесчешуйчатой)
18. Методы разделки рыбы с костным скелетом (округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой)
19. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы
20. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы.

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

1. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху?
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов?
3. Привала личной гигиены повара?
4. Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей и грибов?
5. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов?
6. Безопасность при эксплуатации механического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки и нарезки овощей и грибов?
7. Технологический процесс обработки клубнеплодов?
8. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов?
9. Кулинарное назначение различных форм нарезки овощей?
10. Хранение очищенного картофеля?
11. Технологический процесс приготовления корнеплодов?
12. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов?
13. Технологический процесс обработки овощей: тыквенных, томатных, бобовых и зерновых?
14. Технологический процесс обработки свежих грибов?
15. Технологический процесс обработки сущенных грибов?
16. Технологический процесс обработки соленных и маринованных грибов?
17. Нарезка плодовых овощей и их кулинарное использование?
18. Подготовка овощей для фарширования?
19. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии?
20. Соусное отделение горячего цеха, оснащение оборудованием, инвентарем при организации рабочего места повара?
21. Санитарно-гигиенические требования и нормы при организации рабочего места повара, процессу и реализации блюд из овощей и грибов?
22. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании?
23. Характеристика и подготовка основных видов пряностей?

3.3.Вопросы по рубежной аттестации

1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов?
2. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов?
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов? Формы нарезки, кулинарное назначение?
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов? Формы нарезки, кулинарное назначение?
5. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных? Формы нарезки, кулинарное назначение?

6. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки луковых. Формы нарезки, кулинарное назначение?
7. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатношпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение?
8. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке?
9. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов? Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов?
10.Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов:
интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения?
11.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья?
12.Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья?
13.Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной рыбы?
14.Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: вымачивание соленой рыбы?
15.Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: подготовка нерыбного водного сырья?
16.Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой рыбы)?
17.Методы разделки рыбы с костным скелетом (бесчешуйчатой)?
18.Методы разделки рыбы с костным скелетом (округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой)?
19.Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы?
20.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы?
21.Мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы?
22.Приготовление рыбной котлетной массы?
23.Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы
24.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья?
25.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание?

3.4 Примерные варианты вопросов для контрольного рубежа в рамках текущего контроля

1. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья?
2. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы?

3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов?
Формы нарезки, кулинарное назначение?
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы
1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки луковых. Формы
нарезки, кулинарное назначение?
2. интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный
режим, сроки хранения?
3. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов? Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов?
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов?
1. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке?
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов? Формы нарезки, кулинарное назначение?
3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (бесчешуйчатой)?
4. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой рыбы)?
1. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов? Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов?
2. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке?
3. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов?
4. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов:
1. Методы разделки рыбы с костным скелетом (бесчешуйчатой)?
2. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов?
3. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к
качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей,
грибов?
4. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов? Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов?
1. Приготовление рыбной котлетной массы?
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки луковых. Формы
нарезки, кулинарное назначение?
3. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к
качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья?
4. Методы разделки рыбы с костным скелетом (округлой и плоской формы, крупной, средней
и мелкой)?
1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы?
2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: подготовка нерыбного

водного сырья?
3. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к
качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей,
грибов?
4. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной рыбы?
1. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов? Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов?
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов? Формы нарезки, кулинарное назначение?
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных? Формы нарезки, кулинарное назначение?
4. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы?

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