Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:07:38
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

Технология приготовления блюд

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 «Технология приготовления блюд». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Фонд оценочных средств является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины.

рганизация-разработчик: бразовательное 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 «Технология приготовления блюд» является неотъемлемым приложением к рабочей программе дисциплины (РПД) «Технология приготовления блюд». 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. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
2. Технологические схемы производства соусов различных групп.
3. Соусы промышленного производства.
4. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей.
5. Технология приготовления и ассортимент блюд из овощей и грибов.
6. Крупы в рационе питания.
7. Виды каш, технология их варки.
8. Технология блюд из бобовых.
9. Блюда и гарниры из макаронных изделий, технология их приготовления.
10. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделиях.
11. Особенности морфологического строения и химического состава мышечной ткани мяса, их влияние на способы технологической обработки различных частей туш убойного скота.
12. Технология разделки говяжьей, бараньей и свиной туш.
13. Технология порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и их кулинарной назначение.
14. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и их кулинарной назначение.
15. Виды фарша: натуральный, котлетная и кнельная массы, технология их производства, ассортимент изделий из них.
16. Разделка туш диких животных. Механическая обработка субпродуктов.
17. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса.
18. Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления.
19. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуска блюд.
20. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.
21. Значение блюд из яиц в питании. Ассортимент блюд из яиц, технология их приготовления.
22. Значение молочных продуктов в питании. Ассортимент блюд из творога, технология их приготовления.
23. Технологическая характеристика сырья для сладких блюд. Классификация и ассортимент сладких блюд.
24. Механическая кулинарная обработка плодов и ягод.
25. Классификация и ассортимент мучных изделий.
26. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста.

Общее представление об организации производства продукции общественного питания

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

1. Технология соусов
2. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов
3. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий
4. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов
5. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных
6. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога
7. Технология сладких блюд
8. Технология мучных блюд и гарниров
9. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов
10. Технологии производств майонезных соусов
11. Технологии производства горчичных соусов
12. Технологии производства соевых соусов
13. Технология кулинарной продукции из картофеля
14. Технология кулинарной продукции из овощей
15. Технология кулинарной продукции из грибов
16. Технология кулинарной продукции из круп
17. Технология кулинарной продукции из бобовых
18. Технология кулинарной продукции из макаронных изделий
19. Технология кулинарной продукции птицы
20. Технология кулинарной продукции из мяса
21. Технология кулинарной продукции из субпродуктов
22. Технология кулинарной продукции из рыбы
23. Технология кулинарной продукции из моллюсков
24. Технология кулинарной продукции из ракообразных.
25. Технология кулинарной продукции из продукции из яиц и яичных продуктов
26. Технология кулинарной продукции из творога
27. Технология сладкой кулинарной продукции из плодов.
28. Технология сладкой кулинарной продукции из ягод.
29. Технология сладкой кулинарной продукции из экзотических плодов.
30. Технология мучной кулинарной продукции из дрожжевого теста
31. Технология мучной кулинарной продукции из пресного теста
32.Технология гарниров

3.3 Темы для самостоятельной работы обучающихся

1. Общее представление об организации производства продукции общественного питания
2. Технология соусов
3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов
4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий
5. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов
6. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных
7. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога
8. Технология сладких блюд

9. Технология мучных блюд и гарниров

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

1.Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания состоит из стадий:
а) трех
б) двух
в) одного
2. Прием сырья на предприятиях общественного питания осуществляется по признакам:
а) по количеству и качеству
б) по усвояемости
в) по целостности упаковки
3. В процессе тепловой обработки кулинарная продукция:
а) увеличивается в массе
б) теряет вкусовые качества
в) обеззараживается и повышается её усвояемость
4. К механическому способу обработки продуктов относят:
а) маринование
б) измельчение
в) нагревание
г) другое
5. Горячие цехи организуются на предприятиях общественного питания:
а) заготовочных
б) доготовочных
в) с полным циклом производства
г) другое
6. Оптимальная температура в горячем цеху должна быть в пределах:
а) 23-250С
б) 16-180С
в) 19-210С
г) другое
7. Горячие супы приготавливают в отделении горячего
цеха:а) холодном
б) суповом
в) соусном
г) другое
8. В горячем цеху для удобства организации приготовления горячих блюд секционное модулированное оборудование устанавливают (выбрать 2 правильных ответа):
а) островным способом
б) в виде технологических линий
в) в шахматном порядке
г) другое
9. Горячие соусы приготавливают в отделении горячего цеха:
а) соусном
б) суповом

в) холодном
г) другое
10. На одну порцию блюда используют соуса:
а) 50-75 г
б) 100 г
в) 250г
11. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливают:
а) электрическую плиту
б) пищеварочный котел
в) пароварочный шкаф
12. Для приготовления соусов в небольшом количестве на рабочем месте используют:
а) пищеварочный котел
б) кастрюли различной емкости
в) сковороды чугунные
г) другое
13. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе:
а) холодном
б) овощном
в) горячем
г) мясном
14. Органолептические показатели включаю в себя:
а) Масса брутто, масса нетто
б) цена
в) вкус, внешний вид, цвет, консистенция.
г) Содержание Б, Ж, У.
15. На средних и малых предприятиях, где осуществляется несколько неоднородных операций, преобладают рабочие места:
а) специализированные
б) основные
в) универсальные
г) другое

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