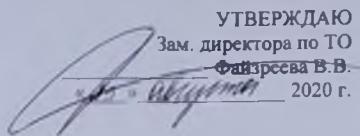


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
Файзресса В. В.
2020 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по профессиональному модулю
ПМ 06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации
кулинарной и кондитерской продукции мировой кухни
по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

2020 г

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы профессионального ПМ 06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции мировой кухни с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1569)

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-
цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей
профессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:

 Г.Л.Ломака

Протокол № 1

«27» августа 2020 г.

Председатель ПДК  Г.Л.Ломака

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 06.01. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни**: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 06.01	Дифференцированный зачет
УП. 06.	Дифференцированный зачет
ПМ. 06	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, ис-

	ходные материалы к работе для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональных кухонь в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

Общие компетенции:

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессионально деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2 «Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен быть готов к выполнению основных видов деятельности: Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.

Иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика для приготовления региональных блюд и изделий;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовле-

нии, творческом оформлении, эстетичной подаче региональных супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи региональных салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подаче региональных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовлении, подготовке к реализации региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ведении расчетов с потребителями;

Знать:

31. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

32. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33. Организацию работ в кулинарном цехе;

34. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд региональной кухни;

35. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд региональной кухни;

36. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни;

37. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий региональной кухни разнообразного ассортимента;

38. Способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых изделий региональной кухни разнообразного ассортимента

39. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

310. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;

311. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

312. Методы приготовления блюд региональной кухни, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

313. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

314. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни;

315. Органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

316. Техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи;

3 17. Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;

Уметь:

У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2. Распознавать недоброкачественные продукты;

У 3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для приготовления региональных блюд;

У 4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, править кухонные ножи;

У 5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У 6. Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

У 7. Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 8. Своевременно оформлять заявку на склад;

У 9. осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 10. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 11. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи региональных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

У 12. Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У 13. Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 14. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи региональных салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

У 15. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи региональных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

У 16. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 06.01. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

1. В какой стране в XVIII веке применялось: «Учреждение стола в четырёх подачах: 1) холодных яств, 2) горячего или похлебок, 3) взваров и жареного, 4) четырёх пирожных»?

- 1) Во Франции
- 2) В Англии
- 3) В России

2. В договоре Балды с попом в сказке А.С.Пушкина есть такой пункт: «Есть же мне давай вареную полбу». Что такое полба?

- 1) Злак с ломким колоском и пленчатым зерном (пшеница) +
- 2) Вид риса
- 3) Вид бобовых

3. Почему майонез называют «Провансаль»?

- 1) Потому, что его производят в Провансе
- 2) Потому, что в этот соус входит провансское масло
- 3) В честь мадам Провансаль

4. В какой стране раньше начали делать блины?

- 1) В России +
- 2) На Украине
- 3) В Белоруссии

5. Когда в России появились макаронные изделия?

- 1) В середине XIX века
- 2) В начале XX века
- 3) В конце XIX века +

6. Из какого теста готовят небольшие, круглые, открытые пироги, называемые «московскими»?

- 1) Из слоёного
- 2) Из песочного
- 3) Из дрожжевого безопарного +

7. Леонардо да Винчи, помимо того, что он был великим живописцем, скульптором, архитектором, учёным, он был прекрасным поваром. В каком городе мира были изданы его кулинарные записки?

- 1) В Париже
- 2) В Лондоне +
- 3) В Риме

8. Кто автор прославленного капитального труда по кулинарии «Поваренный словарь»?

- 1) Александр Дюма-отец +
- 2) Александр Дюма-сын
- 3) Сандро Боттичелли

9. В какой стране готовят холодный суп таратор на кислом молоке?

- 1) В Китае
- 2) В Болгарии +
- 3) В Мексике

10. В состав этого продукта входят: молоко, яйца, вода, соль. Что это за продукт?

- 1) Глазунья
- 2) Яичница
- 3) Омлет +

11. В честь кого соус «бешамель» получил своё название?

- 1) В честь французского маркиза Бешамель

2) В честь повара маркиза Бешамель +

3) В честь друга маркиза Бешамель

11. Даже в наше время мексиканские крестьяне неохотно продают эту съедобную культуру, считая, что грешно торговать дарами богов. Что это за культура?

1) Подсолнечник

2) Кукуруза +

3) Жёлтый перец

12. Что такое «припускание»?

1) Разновидность тушения

2) Разновидность варки +

3) Разновидность жарки

13. Это одна из любимых приправ русской кухни. Корни и листья этого растения содержат глюкозид синегрин, в нём много витамина С, фитонцидов, серы, присутствуют эфирные масла. Что это за приправа?

1) Чеснок

2) Бадьян

3) Хрен +

14. Как называется грузинская лепешка из кукурузной муки?

1) Мчади +

2) Сдoba

3) Лаваш

1. Национальным блюдом какой страны является паэлья?

Франция

Австрия

Испания

2. В какой стране пельмени называют «Дюшбара»?

Азербайджан

Болгария

Армения

3. Лепешки «Кабартма» из какой страны?

Россия

Венгрия

Румыния

4. Национальным блюдом какой страны является «Билтонг» - длинные полосы высушенного мяса, приправленного всевозможными специями?

Казахстан

ЮАР

Норвегия

5. Из какого языка происходит слово «Майонез»?

Французского

Итальянского

Английского

6. Банош - ароматная кукурузная каша со сметаной и сливками, это национальное блюдо какой страны?

Украина

Белоруссия
Казахстан

7. Ризotto - распространенное блюдо из риса в?

Италии
Португалии
Греции

8. Национальным блюдом какой страны является «Паэлья»?

Франция
Испания
Австралия

9. Харчо - яркий представитель кавказской кухни. Национальным блюдом какой страны оно является?

Грузии
Армении
Азербайджана

10. Как называется старинное простонародное кушанье, соединяющее в себе первое и второе блюдо, похожее на густой суп из крупы и овощей с заправкой из сала? Это национальное белорусское блюдо.

Кулеш
Солянка
Капустница
Французская кухня викторина

11. Что традиционно является основным десертом в Французской кухне?

Сыр
Крем
Фрукты

12. Из чего готовится французский деликатес, благодаря которому французы получили одно из своих прозвищ?

Пауки
Лягушки
Кузнечики

13. Почему во Франции слабо развита индустрия фастфуда?

В фастфуде слишком мало сыра и слишком много соли
Обслуживание в заведениях фастфуда не соответствует ожиданиям французов
Фастфуд не соответствует французской культуре приёма пищи и кулинарным традициям

14. Как называется алкогольный напиток, который производят из определённых сортов винограда и по особой технологии во французском регионе Шаранта?

Коньяк
Шампанское
Бордо

15. Как называется традиционный длинный французский батон: мягкий внутри, а снаружи хрустящая корочка?

- Кальвадос
- Багет
- Шпалет

16. Что такое «Бешамель»?

- Базовый соус
- Французский десерт
- Сорт сыра

17. Как называется французский сыр со слегка грибным вкусом, на корочке которого растёт пушистая белая плесень?

- Камамбер
- Рокфор
- Ливаро

18. Как называется традиционное блюдо прованской кухни из овощей: перца, баклажанов и кабачков, которое чем-то напоминает венгерское лечо?

- Рататуй
- Киш
- Ремуладе

19. Какой традиционный французский суп по легенде был впервые приготовлен Людовиком XV в своём охотничьем домике из весьма ограниченного набора продуктов?

- Консоме
- Суп с блинной стружкой
- Французский луковый суп

20. Как называется французский десерт из жареных орехов с сахаром, который был очень популярен в СССР?

- Галантин
- Грильяж
- Макарон

ТЕСТЫ

Гратен — блюдо из овощей, мяса и морепродуктов, запечённых в духовке до образования корочки, придумали в этой стране:

- Италия
- Франция
- Испания
- Литва

2) Аналог русских голубцов, пирожное «Тюнь», в состав которого входят рис, фасоль, капустные листья и свинина, появилось в этой стране:

- Вьетнам
- Китай
- Япония

Таиланд

3) Фарфалле, или макароны-бабочки, стали достоянием этой кухни мира:

Французская

Итальянская

Польская

Немецкая

4) В какой стране придумали пудинг?

Швеция

Швейцария

Бельгия

Англия

5) В этой стране едят протухшее мясо акулы, которое называется хаукарль:

Финляндия

Исландия

Норвегия

Швеция

6) Изделие из теста с творогом — плацинда, в которое также добавляют яблочки и орехи, — очень популярно в этой стране:

Казахстан

Молдавия

Украина

Узбекистан

7) Тортильяс — лепёшки с начинкой, которые традиционно готовят на открытом огне, — придумали...

Мексиканцы

Португальцы

Бразильцы

Испанцы

8) Одно из самых популярных блюд в России — гуляш — было блюдом пастухов в этой стране:

Польша

Венгрия

Словакия

Словения

9) К какой кухне мира относится цыплёнок табака?

Грузинской

Русской

Азербайджанской

Украинской

10) Суп под названием «Кэджангук» готовят из непривычного для европейцев мяса родом из...

Пакистана

Кореи

Индонезии

Мали

Тесты « Русская кухня»

1.Как переводится слово «соус»?

Ответ: «Солоноватый», «подсоленный».

2.Что на Руси подавали вместо соусов?

Ответ: Взвары.

3.Где были созданы все классические соусы?

Ответ: Во Франции в XVII-XVIII вв.

4.В честь кого назван соус бешамель?

Ответ: В честь изобретателя — Луи де Бешамеля.

5.Чье имя носит луковый соус субиз?

Ответ: Принцессы Субиз.

6.Как называется голландское национальное блюдо?

Ответ: Хотпот.

7.Кто изобрел майонез?

Ответ: Французский полководец XVIII в. Луи Крильонский.

8.По имени какого города назван майонез?

Ответ: По имени столицы острова Минорки — Маон.

9.Чем ситный хлеб отличается от решетного?

Ответ: Ситный просеивается через сито и замешивается на простокваше, решетный — на воде и просеивается через решето.

10.Что такое кашевала?

Ответ: В Болгарии — овечий сыр.

11.Где впервые появились салаты?

Ответ: В Древнем Риме.

12.Что подразумевалось под салатом прежде?

Ответ: Блюдо из зеленых листьев овощей и трав.

13.Что такое луканка?

Ответ: В болгарской кухне — плоская твердокопченая колбаса.

14.Сколько готовился хлебный кисель?

Ответ: Троє суток.

15.Что называли на Руси напитками?

Ответ: Кофе, какао, шоколад, чай.

16.Что такое пастарма?

Ответ: Вяленое козье мясо в болгарской кухне.

17.Как появился в Европе черный перец?

Ответ: Воины Александра Македонского привезли его из Индии в III в. до н.э.

18.Чем айскрим отличается от молочных коктейлей?

Ответ: В нем мороженое не смешивается в шейкере.

19.Что такое полента?

Ответ: Кукурузная каша.

20.Что такое ризотто?

Ответ: В итальянской кухне — рис с овощами.

21.Кто завез в Европу аир?

Ответ: Арабы.

22.Что такое физ?

Ответ: Пенящийся игристый напиток.

23.Что такое рагуди монтоне?

Ответ: Рагу из баранины.

24.Что такое чиполе рипьене?

Ответ: Фаршированный лук.

25.В какие блюда добавляется анис?

Ответ: В сладкие.

26.Что такое коблер?

Ответ: Напиток с большим количеством фруктов.

27.Что такое джулен?

Ответ: Освежающие напитки с мяты.

28.Что такое гноцци а ля романа?

Ответ: В итальянской кухне — манные лепешки.

29.Как готовится итальянский суп павеза?

Ответ: Запекается в духовке.

30.Что такое минестрана?

Ответ: В итальянской кухне — суп в горшке.

31.Что такое эг-ног?

Ответ: Молочно-фруктовый напиток с добавлением яйца,

32.Где появился паприкаш?

Ответ: В Венгрии. Это блюда, приправленные красным перцем со сметанной подливкой.

РУССКАЯ КУХНЯ

► До революции в России насчитывалось до 300 его наименований, а каждый россиянин в среднем выпивал 200 литров в год. О чём речь? (О квасе.)

► Какой полноценный и вкусный «тёжкий обед» можно приготовить летом или осенью из одного лишь растения – иван-чая? (Из корней иван-чая можно добыть муку для хлеба. Если отварить его корни, получится второе блюдо. Молодые побеги иван-чая заменят капусту. Свежие листья пойдут на салат. Высушенные листья дадут ароматнейшую заварку – недаром растение называется иван-чай.)

► Как в наше время называется напиток, который наши предки именовали «кислыми щами»? (Квас.)

► Старинное русское блюдо «кундумы» – пельмени с грибами и гречкой – подавали к столу в такие дни. Какие? (Постные.)

► Какое вкусное, простое и экономичное блюдо в наше время почти забыто? А ведь когда-то на Руси оно недаром служило мерилом дешевизны.

(Пареная репа. «Проще пареной репы», «Дешевле пареной репы, дешевле некуда». Но не так уж проста репа. Сытная каша из пареной репы с толокном, суп с репой, кисель из репы кормили россиян, когда о картошке ещё не слыхивали.)

► Какой овощ на Руси до появления картофеля считался «вторым хлебом»?

(Репа. В древности она занимала в питании крестьян важнейшее место.)

► Какие кисели существовали в России до появления в начале XX века сладких киселей? (Хлебные.)

- В старину на Руси было принято варить кисель из овса, который, застывая, становился таким плотным, что его можно было резать ножом. Неудивительно, что в народном фольклоре ему нашлось применение в качестве строительного материала. Что же «строили» из киселя? (Берега для молочных рек.)
- В Белоруссии перебродивший берёзовый сок называли берёзкой, а как в России? (Березовица. Березовицы на грош, а леса на рубль изведёшь, – сказано об этом напитке у В. Далля.)
- Когда в России появилось сливочное масло? (В XIX веке.)
- Что называлось на Руси пивом? (Жидкость, утоляющая жажду, которую пили в отличие от напитка, который должен был утолять голод и который кушали.)
- Ходячее русское выражение «смесь французского с нижегородским» появилось в речи после Отечественной войны 1812 года и обозначало некий двухкомпонентный напиток. Назовите его состав. (Речь идёт о шампанском пополам с квасом.)
- Когда в России стали подавать к столу винегреты? (В XIX – начале XX вв.)
- Каким словом сейчас называют беспорядок, неразбериху, а раньше называли блюдо, которое русские солдаты готовили, перемешивая капусту, рыбу, муку и толчёные сухари? (Кавардак.)
- Слово «суп» появилось в России в эпоху Петра I. А как первоначально называли жидкие блюда на Руси? (Хлебово, варево, похлёбка, уха.)
- Из чего варили щи русские солдаты во время войны 1812 года вдали от родины? (Они квасили виноградные листья и из них варили щи.)
- Каких супов в России употребляется больше: холодных или горячих? (Горячих, объясняется это нашим холодным климатом.)
- Скажите рецепты бедняцкой тюри, детской тюри и лечебной тюри.
(Бедняцкая тюря – чёрствый хлеб залить квасом. Детская тюря – белый пшеничный хлеб залить горячим молоком. Лечебная тюря для простуженных – хлеб залить подогретым вином.)
- Французский писатель Александр Дюма, автор «Трёх мушкетёров», написал ещё и кулинарную книгу. Рецепт какого очень понравившегося блюда русской кухни он в неё включил? (Русских щей.)
- Ботва какого овоща используется для холодного русского супа ботвинья? (Свёклы.)
- Закончите старинную пословицу названием блюда русской кухни: «Какова Аксинья, такова и ...». (Ботвинья. Это холодный суп из кваса с отварной свекольной ботвой, луком и рыбой.)
- Какой продукт, согласно русской пословице, является всему головой? (Хлеб. Хлеб всему голова.)
- О каком продукте на Руси говорили – «творить», а не «готовить»? (О тесте.)
- Этот способ приготовления продуктов издавна был известен россиянам, только называли его пряжением. (Жарение во фритюре.)
- Что на Руси первоначально означало слово «пирог»? (Название «пирог» произошло, как полагают, от слова «пир» и означало праздничный хлеб.)
- И тесто для хлеба, и деревянная кадка, в которой оно готовилось, назывались одинаково. Как же, если мы так сейчас называем вялого, толстого, неповоротливого человека? (Квашня.)
- Подавая на стол рыбные расстегайчики с открытым верхом, рыбу непременно намазывали именно этим. Чем? (Икрой.)

- Чем Московская кулебяка отличается от всех остальных? (Для неё делают целых три вида начинки, одна из которых обязательно рыбная. Каждый слой начинки отделяют блинами и только потом укладывают в тесто.)
- Как на карте нашей страны "увековечено" название излюбленного хлебобулочного изделия россиян – калача? (Калач – город в Воронежской области, Калач-на-Дону – город в Волгоградской области, Калачеевск – город в Омской области РФ.)
- Какой хлеб в России пекли из жмыхов, овсяной муки, мучной пыли и гидроцеллюлозы? (Блокадный ленинградский хлеб. Такова была рецептура военного времени. Блокадная норма такого хлеба для служащих и детей составляла 125 граммов в день.)
- Кто придумал «гурьевскую кашу»? (Крепостной повар Захар Кузьмин, которого граф Гурьев вместе с семьёй выкупил у майора Оренбургского драгунского полка Юрисовского. Очень уж графу понравилась каша, поданная ему на десерт.)
- Кашу из какой крупы на Руси называли чёрной кашей? (Из гречки.)
- Какую крупу российские солдаты прозвали «шрапнелью»? (Перловую.)
- В зависимости от густоты каша в русской кухне могла быть крутой, жиденькой или вязкой. Какое другое название носила вязкая каша, если мы таким словом иронически называем вялого, нерешительного человека? (Размазня.)
- О существовании какой старинной крестьянской каши большинство наших современников знают только по пушкинской сказке о попе и его работнике Балде? (Полбенная каша из полбяной пшеницы – полба. Хотя и считалась питательной, но была груба на вкус и пользовалась спросом только у бедняков.)
- А.С. Пушкин дал попу прозвище «толоконный лоб». А что на Руси называлось толокном? (Толокном на Руси называлась овсяная крупа особого приготовления.)
- Какой продукт в 17-м веке на Руси называли «сушёной травкой»? (Чай.)
- В допетровской Руси традиционным новогодним угощением праздничного застолья были свежие яблоки. Почему? (Ведь до календарной реформы Петра I Новый год отмечали 1 сентября - в то время, когда собирали яблоки.)
- День недели среда в православной церкви считается постным или скоромным? (Постным.)
- На Руси пекли калачи. У калачей было небольшое приспособление для тех, у кого руки были грязные. От этого приспособления пошла поговорка: «Дошёл до ...» До чего дошёл? (Приспособление – ручка калача. Когда калач съедали, говорили: «Дошёл до ручки».)
- В 1912 году, в год столетнего юбилея, русскими кулинарами было придумано новое блюдо. Какой оно было формы? (Треугольной – торт «Наполеон».)
- Какой тип предприятия общественного питания появился благодаря русским казакам, расквартированным в Париже в 1814-1815 гг.? (Бистро – закусочная, маленький ресторан.)
- Варенье из каких ягод обожал А.С. Пушкин и почему-то презирал А.П. Чехов? (Крыжовник.)
- Почему в старину фруктовые и ягодные варенья варили, используя не сахар, а мёд? (В России сахар получил распространение только в 16-м веке. В богатых домах стал появляться сахар-леденец. Простой народ вместо дорогого сахара пользовался дешёвым мёдом.)
- В Грузии это популярнейшее мясное блюдо называют мцвади, в Армении – хоровац, а в Азербайджане – кебап. А как называют его русские? (Шашлык. Это слово употребляют только русские, позаимствовавшие его у татар ещё в XVIII веке для обозначения блюд на вертеле. Вертел у них назывался «шиш». Отсюда «шишик», а по-нашему – «шашлык».)

- Назовите «вкусный» хребет в Забайкалье, названный «в честь» любимого россиянами супа, пришедшего к нам с Украины. (Борщовочный хребет, длина около 450 км, высота до 1498 м, добыча золота.)
- 26 октября 1976 года было принято специальное постановление ЦК и Совета Министров. Какое объявление появилось во исполнение этого постановления во всех точках общепита? («Четверг – рыбный день».)
- Название какого известнейшего озера нашей страны носит тонизирующий напиток? («Байкал».)
- Как называлась устойчивая и прочная посуда для кругового заздравного питья на русских пирах? (Братина – один из старейших русских сосудов. Служила символом прочности и устойчивости дружеских отношений всех участников «братчинного» пира.)
- Когда в России стали пользоваться вилками? (Вилка была одним из нововведений Петра I. Первые вилки были с двумя зубцами и имелись только у самых богатых людей. Простой народ познакомился с этим прибором лишь в XIX веке.)
- О какой кухонной утвари говорится в народной русской загадке: «Утка в море, а хвост на заборе»? (О ковше.)

Тесты

- **Что из предложенного является древнеславянским названием хлеба?**
 - а) Каравай;
 - б) Тюря;
 - в) Лепёшка;
 - г) Жито.
- **Как в России в XVI веке называли жаровню с углами, которую ставили в центре стола во время пиршества?**
 - а) Скала;
 - б) Гора; (Гора. Вспомните сказочное «пир горой».)
 - в) Холм;
 - г) Курган.
- **В старину у русских крестьян не было:**
 - а) завтрака; («Домострой» говорил о двух обязательных трапезах – обеде и ужине. Завтрака могло и не быть. В народе существовало представление о том, что дневную еду надо сначала заработать.)
 - б) обеда;
 - в) ужина.
- **Чем питались славяне?**
 - а) Картофелем;
 - б) Помидорами;
 - в) Кукурузой;
 - г) Репой.
- **Как в старину в России назывался свадебный обряд?**
 - а) «Щи»;
 - б) «Каша»; (Может быть, отсюда берёт истоки русская пословица «С ним каши не сваришь»?)
 - в) «Окрошка»;
 - г) «Кулебяка».
- **Какое блюдо русской кухни иначе называется холодец?**

- а) Окрошка;
- б) Студень;
- в) Мороженое;
- г) Щи.

► **Какое из этих блюд, согласно кулинарной книге, может быть «чёрным», «красным» и «белым»?**

- а) Окрошка;
- б) Борщ;
- в) Рассольник;
- г) Уха. («Цвет» зависит от того, из какой рыбы готовится уха.)

► **Какой из этих русских супов НЕ относится к холодным?**

- а) Окрошка;
- б) Ботвинья;
- в) Рассольник;
- г) Свекольник.

► **Какие продукты на Руси дарили, чтобы пожелать здоровья и богатства. Выберите те из предложенных, какие считаете правильными.**

- а) Сахар;
- б) Мёд;
- в) Хлеб; (Хлеб символизирует здоровье, а соль богатство.)
- г) Молоко;
- д) Соль.

► **Из какой муки пеклись традиционные русские блины?**

- а) Из пшеничной;
- б) Из ржаной;
- в) Из гречишной;
- г) Из рисовой. (Она придавала им большую рыхлость и пышность, да ещё слегка кисловатый привкус.)

► **На масленицу пекли блины, на пасху ели куличи. А чем встречали весну?**

- а) Ласточками;
- б) Скворцами;
- в) Жаворонками;
- г) Грачами. (Жаворонки – особые пряники, сдобные булочки, по форме напоминающие птиц.)

► **На русских свадьбах существовал обычай: когда торжество заканчивалось, гостям раздавали маленькие пряники. Как они назывались?**

- а) Разгуляи;
- б) Разгоняи;
- в) Распеваи;
- г) Распугаи.

(Тем самым гостям прозрачно намекали, что пора расходиться по домам.)

► **Какими бывают знаменитые тульские пряники?**

- а) Печатными;
- б) Письменными;
- в) Устными;
- г) Виртуальными.

(Пряник с вытесненным на нём рисунком.)

► **Чем был персонаж известной русской сказки Колобок?**

- а) Хлебом;
- б) Пирогом;
- в) Пряником;
- г) Блином.

(Пряник, только шарообразный. Вспомните хорошенъко сказку: «на сметане мешан».)

► **Какой вид пирогов существует на Руси?**

- а) Расстегай;
- б) Распрыгай;
- в) Расседлай;
- г) Расстилай.

(Большой круглый открытый сверху пирог с начинкой; вообще пирожок с открытой начинкой.)

► **Что из этого является русским кушаньем?**

- а) Кулебяка;
- б) Забияка;
- в) Каляка;
- г) Маляка.

(Большой продолговатый пирог с начинкой из мяса или рыбы, капусты, каши.)

► **Что из этих слов означает то же, что и коврига?**

- а) Каравай;
- б) Буханка;
- в) Горбушка;
- г) Батон.

► **Как называется большой свадебный пирог конусовидной формы с различными слоями начинок, одна из которых обязательно делалась из куриного мяса?**

- а) Курник;
- б) Курятник;
- в) Курьёз;
- г) Курень.

► **Чем, согласно русской пословице, красна изба?**

- а) Икрой (красной);
- б) Рыбой (красной);
- в) Пирогами;
- г) Борщом.

► **Из какой крупы готовят легендарную гурьевскую кашу?**

- а) Гречневой;
- б) Пшённой;
- в) Манной;
- г) Овсяной.

► **Без чего НЕ сваришь кулеш?**

- а) Мука;
- б) Мясо;
- в) Макароны;
- г) Крупа.

► **Какой горячий напиток долгое время заменял россиянам чай, и кофий? Ведь их на Руси не знали.**

- а) Студень;
- б) Сбитень;

в) Глинтвейн;

г) Крюшон.

(Горячий напиток из мёда с пряностями.)

► **Какой чай англичане называют «русским чаем»?**

а) С молоком;

б) С лимоном;

в) С мёдом;

г) С солью.

► **Выберите правильное окончание русской пословицы: «Первый блин ...»**

а) колом;

б) комом;

в) маслом не испортишь;

г) отдай врагу.

► **Какое из этих блюд НЕ является пасхальным?**

а) Пасха;

б) Кулич;

в) Яйца;

г) Блины.

► **Какой полезный напиток «прижился» в России с лёгкой руки Павла Яковлевича Пясецкого, писателя, историка, путешественника, художника и врача?**

а) Кисель;

б) Кефир;

в) Какао; . (В поездке на Кавказ его привлёк этот напиток. Пясецкий выступил с докладом в Обществе русских врачей с предложением ввести кефир в лечебную практику

г) Газированная вода.)

► **Назовите аппетитную фамилию знаменитого советского историка кулинарии и автора кулинарных книг.**

а) Похлёбкин;

б) Борщёв;

в) Окрошкин;

г) Блинов.

► **Как называют преклонение перед отсталыми формами жизни и быта своей страны, ложно понимаемый как любовь к отечеству?**

а) Кисельный патриотизм;

б) Квасной патриотизм;

в) Блинный патриотизм;

г) Репный патриотизм.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется по результатам выполнения проверочных работ и/или аттестационного листа по учебной практике (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на учебной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной или производственной практики)

Аттестационный лист по учебной практике

Ф.И.О. студента

Группа Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Время проведения практики с «_____» 20____ г по «_____» 20____ г

Место проведения практики

(Наименование, юридический адрес)

Виды и объемы работ, выполненные во время учебной практики

Качество выполнение работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организаций, в которой проходила практика

«_____»_____ 201____ год

Руководитель практики _____ (_____)

Руководитель организации _____ (_____)

М.П.

Аттестационный лист по производственной практике

Ф.И.О. студента _____

Группа _____ Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Время проведения практики с « _____ » 20 ___ г по « _____ » 20 ___ г

Место проведения практики _____

(Наименование, юридический адрес)

Виды и объемы работ, выполненные во время производственной практики

№	Виды работ	Время выполнения	Примечание

Качество выполнение работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика _____

« _____ » 201 ___ год

Руководитель практики _____ (_____)

Руководитель организации _____ (_____)

М.П.

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

ИНАЗНАЧЕНИЕ:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни**

по профессии СПО **Повар. Кондитер**

Профессиональные компетенции:

ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональных кухонь в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Инструкция:

Внимательно прочтите задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,
- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время выполнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

1. Приготовить, оформить блюдо «Азу по –татарски»
2. Приготовить, оформить блюдо «Говядина по-строгановски»
3. Приготовить, оформить блюдо «Жаркое «Русское» в горшочке»
4. Приготовить, оформить блюдо «Окрошка на квасе»
5. Приготовить, оформить блюдо «Расстегай с мясом»
6. Приготовить, оформить блюдо «Кулебяка с капустой и грибами»
7. Приготовить, оформить блюдо «Заварные пирожные «Творожное кольцо»
8. Приготовить, оформить блюдо «Солянка домашняя лимоном»
9. Приготовить, оформить блюдо «Эчпочмак»
10. Приготовить, оформить блюдо «Кыстыбый»
11. Приготовить, оформить блюдо «Суп гуйяш»
12. Приготовить, оформить блюдо «Гаспачо»
13. Приготовить, оформить блюдо «Суп-пюре из тыквы»
14. Приготовить, оформить блюдо «Суп-пюре из курицы»
15. Приготовить, оформить блюдо «Французский луковый суп»
16. Приготовить, оформить блюдо «Суп-крем из грибов»
17. Приготовить, оформить блюдо «Куриное велюте»
18. Приготовить, оформить блюдо «Минестроне»

- 19.Приготовить, оформить блюдо «Паэлья с курицей и овощами»
- 20.Приготовить, оформить блюдо «Пицца»
- 21.Приготовить, оформить блюдо «Ризотто с грибами»
- 22.Приготовить, оформить блюдо «Шнельклопс (быстрая отбивная)»
- 23.Приготовить, оформить блюдо «Рататуй»
- 24.Приготовить, оформить блюдо «Жульен с курицей и грибами»
- 25.Приготовить, оформить блюдо «Вак балиш»
- 26.Приготовить, оформить блюдо «Чахохбили по-грузински»
- 27.Приготовить, оформить блюдо «Фаршированные баклажаны по-армянски»
- 28.Приготовить, оформить блюдо «Манты с мясом»
- 29.Приготовить, оформить блюдо «Самса по-узбекски»
- 30.Приготовить, оформить блюдо «Вареники с катофелем»
- 31.Приготовить, оформить блюдо «Драники «Панские»
- 32.Приготовить, оформить блюдо «Испанский салат с ветчиной и сыром»
- 33.Приготовить, оформить блюдо «Картофельная тортилья»
- 34.Приготовить, оформить блюдо «Нежный чизкейк»
- 35.Приготовить, оформить блюдо «Мясо по – татарски»

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 35

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, жарочные шкафы, пароконвектоматы, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник, производственные столы, инвентарь , инструменты

Используемая литература

Для обучающегося

- 1.Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 20 12.
2. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
- 3.Татарская кухня.-Казань.: Татарское кн.изд-во, 1993.- 319с.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

- 1.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий
- 2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

Кухни народов мира. История и традиции. [электронный ресурс]- <http://kushatpodano-ru.ru/kulinarnye-retseptyi-narodov-mira>, доступ свободный