
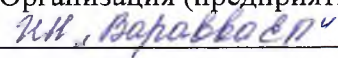





**Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»**

<p>Рекомендовано: Методическим объединением общепрофессионального, профессионального циклов</p> <p> /Т.А.Громыко/ « 10 » 06 2020 г.</p>	<p>Согласовано: Организация (предприятие) </p> <p>Руководитель: </p> <p> 2020 г.</p>	<p>Утверждаю: Директор КТБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева» документов</p> <p> /Л.В.Данилович/ « 25 » 06 2020 г.</p>
---	---	--

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для дифференцированного зачета

ОП.11 Технология приготовления блюд национальной кухни

Наименование дисциплины

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код, название профессии

Разработчик: Громыко Татьяна Анатольевна

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность.

Ирша 2020 г.

Пояснительная записка

Итоговый контроль по дисциплине «Технология приготовления блюд национальной кухни» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» предназначена для аттестации освоения дисциплины.

Итоговый контроль проводится непосредственно по завершению всего курса обучения.

Условием допуска к итоговому заданию является успешное усвоение обучающимися дисциплины «Технология приготовления блюд национальной кухни».

Комплект состоит в виде тестов, каждый из которых включает два варианта по 20 вопросов.

Процедура сдачи итогового контроля заключается в подготовке и письменной сдаче обучающимися теоретического задания, содержащихся в выбранном варианте.

Тест по дисциплине: «Технология приготовления блюд национальной кухни»

Инструкция: тест предназначен для итогового дифференцированного зачета по дисциплине «Технология приготовления блюд национальной кухни».

Тест предназначен для обучающихся 3 курса, по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Обучающиеся выполняют тест на бланке, в которой заносится дата проведения зачета, № группы, ФИО обучающегося, правильный ответ. Время тестирования 45 минут.

(Каждый правильный ответ это 1 – балл, а неправильный это 0 – баллов)

Дата: _____

№ гр _____

Ф.И.О. _____

1 вариант.

1. Что использовали коренные жители Северной Америки вместо сахара?

- а) финиковую пасту
- б) виноградный сок
- в) сушеный виноград
- г) кленовый сироп

2. Как называется блюдо, приготовленное на открытом огне на свежем воздухе?

- а) тандур
- б) барбекю
- в) карри
- г) пилав

3. Какое блюдо заменяет бразильский суп?

- а) пампас
- б) пиканья
- в) фейжуадо
- г) террине

4. Какая группа блюд в индийской кухне носит название «Карри»?

- а) сладкие блюда
- б) горячие блюда
- в) закуски
- г) супы

5. Мясо, каких животных не едят индусы?

- а) овец
- б) коров
- в) свиней
- г) диких животных

6. Самая популярная приправа в Индии:

- а) карри
- б) соевый соус
- в) рыбный соус
- г) букет «Гарни»

7. От каких овощей отказываются индусы – строгие вегетарианцы?

- а) лука
- б) помидоров
- в) чеснока
- г) огурцов

8. Для приготовления какого напитка в Индии используют квашеную морковь?

- а) нимбу-панч
- б) пива
- в) канжи
- г) флипа

9. В какой кухне для измельчения продуктов не пользуются мясорубками?

- а) Японии
- б) Кореи
- в) Китае
- г) Индии

10. Какой молочный продукт китайцы называют испорченным?

- а) сливочное масло
- б) творог
- в) йогурт
- г) кефир

11. Из чего готовят тофу?

- а) сои
- б) нута
- в) чечевицы
- г) гороха

12. Какие фрукты предпочитают японцы?

- а) груши
- б) яблоки
- в) хурму
- г) виноград

13. В культуре какого народа чайная церемония занимает одно из заметных мест?

- а) Англии
- б) Китае
- в) Японии
- г) Швеции

14. Из чего немцы готовят роль-мопс?

- а) маринованных кабачков
- б) филе курицы
- в) сельди соленой
- г) папоротника соленого

15. В какой кухне готовят супы с пивом?

- а) испанской
- б) английской
- в) немецкой
- г) польской

16. Что такое чорба?

- а) напиток из ягод
- б) фаршированная тыква
- в) суп
- г) закуска из творога

17. К какой группе блюд относится баница?

- а) мучных
- б) овощных
- в) яичных
- г) крупяных

18. Какую группу блюд в итальянской кухне называют антипасты?

- а) закуски
- б) напитки
- в) сладкие блюда
- г) блюда из риса

19. В какой стране готовят блюда из змей?

- а) индийской
- б) японской
- в) китайской
- г) корейской

23. В какой кухне готовят суп «Таратор»?

- а) итальянской
- б) испанской
- в) болгарской
- г) немецкой

24. Любимое блюдо немцев:

- а) свиные ножки с квашеной капустой
- б) бифштекс
- в) рулет с яйцом

г) кнедлики из печени

25. Старинный способ консервирования мяса в Болгарии:

а) засолка

б) маринование

в) вяление

г) замораживание

Дата: _____

№ гр _____

Ф.И.О. _____

2 вариант.

1. Любимый овощ американцев, используемый не только в кулинарии, но и как традиционное украшение:

а) тыква

б) огурец

в) помидоры

г) перец

2. Какой кухне принадлежит блюдо «ветчина в медовой глазури»?

- а) немецкой
- б) американской
- в) бразильской
- г) мексиканской

3. Каким супам отдают предпочтение американцы?

- а) заправочным
- б) прозрачным
- в) пюреобразным
- г) фруктовым

4. В какой азиатской стране широко распространено вегетарианство?

- а) Японии
- б) Кореи
- в) Индии
- г) Китае

5. В какой кухне готовят блюда из ласточкиных гнезд?

- а) японской
- б) китайской
- в) корейской
- г) вьетнамской

6. В какой стране готовят блюда из змей?

- а) индийской
- б) японской
- в) китайской
- г) корейской

7. В какой кухне готовят блюда из ядовитых рыб?

- а) китайской
- б) японской
- в) корейской
- г) тайской

8. В какой стране была написана первая в мире кулинарная книга?

- а) Франции
- б) Италии
- в) Японии
- г) Китае

9. В какой стране обед заканчивается супом?

- а) Китае
- б) Индии
- в) Японии
- г) Коре

10. Что является обязательной составной частью японского блюда «Суши»?

- а) рыба
- б) грибы
- в) соя
- г) рис

11. В каком блюде японской кухни рыба используется в сыром виде?

- а) суши
- б) сашими
- в) калекукко
- г) саган-долма

12. Водой какой температуры заваривают чай в Японии?

- а) 50-60⁰С
- б) 60-70⁰С
- в) 70-80⁰С
- г) 100⁰С

13. Любимое блюдо немцев:

- а) свиные ножки с квашеной капустой
- б) бифштекс
- в) рулет с яйцом
- г) кнедлики из печени

14. Струдель с яблоками – изделие чьей кухни?

- а) венгерской
- б) греческой
- в) английской
- г) немецкой

18. Старинный способ консервирования мяса в Болгарии:

- а) засолка
- б) маринование
- в) вяление
- г) замораживание

19. Что объединяет супы типа чорб?

- а) сладковатый вкус
- б) кисловатый вкус
- в) острый вкус

г) пресный вкус

20. Какое блюдо итальянцы используют вместо хлеба?

а) макароны

б) рис

в) поленту

г) пиццу

21. Основной способ приготовления овощей в итальянской кухне:

а) варка

б) припускание на пару

в) запекание в кожуре

г) тушение в собственном соку

22. Какой овощ является непременной составной частью блюд в итальянской кухне?

а) сельдерей

б) лук

в) чеснок

г) петрушка

23. Основной продукт в ризотто:

а) макароны

б) рис

в) фасоль

г) бобы

24. Из чего немцы готовят роль-мопс?

а) маринованных кабачков

б) филе курицы

в) сельди соленой

г) папоротника соленого

25. Штрудель с яблоками – изделие чьей кухни?

а) венгерской

б) греческой

в) английской

г) немецкой

Эталон правильных ответов.

№ Варианта	№ Вопроса	Ответ	№ Варианта	№ Вопроса	Ответ
1	1	г	2	1	А
1	2	б	2	2	Б
1	3	в	2	3	В. Г
1	4	б	2	4	В
1	5	б	2	5	Б
1	6	а	2	6	В
1	7	б	2	7	Б
1	8	в	2	8	Г
1	9	А	2	9	Б
1	10	В	2	10	В
1	11	В	2	11	А
1	12	В	2	12	Г
1	13	В	2	13	В
1	14	В	2	14	Б
1	15	А	2	15	В
1	16	А	2	16	Г
1	17	В	2	17	В
1	18	В	2	18	Б
1	19	а	2	19	Б
1	20	б	2	20	г

Критерии оценивания.

- 1 Задание оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.
- 2 Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.
- 3 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.
- 4 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.
- 5 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов до 50%

Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

<http://docs.cntd.ru/document/420304275>

Электронные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.- Режим доступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. - Режим доступа: <https://docplan.ru/Index/56/56009.htm>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III,10с.- Режим доступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - Режим доступа: <https://docplan.ru/Index/56/56023.htm>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11с.- Режимдоступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. - Режим доступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. - Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>
9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на

- 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=57390>
 12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарноэпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/>
 13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
 14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
 15. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
 16. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseoveze.ru

Дополнительные источники:

1. Теория и методика физической культуры: Контрольно-измерительные материалы. - Красноярск: СФУ, 2015. - 40 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-660809832.pdf>
2. Физическая культура. Силовая подготовка [Электронный ресурс]: учебно – методическое пособие / В. А. Толстиков. - Красноярск:

СФУ, 2012. - 43 с. - Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b75/i-792882.pdf>