


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский техникум промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

**Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации**

ПМ. 06 Кухни народов мира
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

СОГЛАСОВАНО
АО «ОДК-Пермские моторы»
«30» августа 2022 г.

Заведующая производством
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА
предметно (цикловой) комиссией
Протокол № 7

«30» августа 2022г.

Председатель ЦМК

 /Е.И.Попова/

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методического совета
Протокол № 10

«26» сентября 2022 г.

Зам. директора по учебной

работе  /Г.А.Клюева/



Контрольно-оценочные средства профессионального модуля разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569), рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Разработчик (разработчики): Матвеева Елена Юрьевна, преподаватель
ГБПОУ «ПТПИТ»

Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»

1. Паспорт контрольно-измерительных материалов

Область применения

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов усвоения знаний по учебной дисциплине «Кухни народов мира» для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:

Уровень усвоения программного материала

Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:

Уровень усвоения программного материала.

1.1. Задания и эталоны ответов для проведения текущего контроля

РАЗДЕЛ 1. Кухни народов Российской Федерации и ближнего зарубежья

Тема 1 Тема 1.1. Традиции и особенности кухонь народов Российской Федерации и ближнего зарубежья

Практическая работа № 1 на тему: «Составление меню» на выбор

Место проведения: Кабинет кулинарного и кондитерского производства

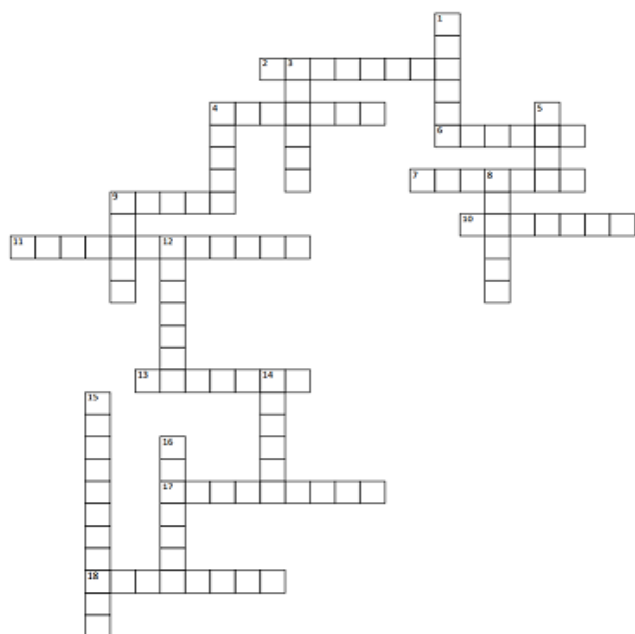
Время на выполнение: 2 ч.

Задание 1. Разработать ассортимент блюд для закусочной с армянской кухней на 30 посадочных мест с указанием выхода порций в граммах

ЭТАЛОН ОТВЕТА: *Ассортиментный минимум для специализированных закусочных – 11-16 блюд. Разрабатываемый ассортимент блюд и кондитерских изделий закусочной может быть больше указанного ассортиментного минимума, но не меньше. Ассортимент закусочной должен включать: холодные закуски, горячие блюда, бульоны и супы, напитки собственного производства, горячие напитки*

<i>Меню</i>	<i>Выход, г</i>
<i>Холодные закуски</i>	
<i>Ассорти овощное с зеленью</i>	<i>100/100/20</i>
<i>Ассорти мясное с хреном</i>	<i>300/30</i>
<i>Салаты</i>	
<i>«Аджасандал»</i>	<i>200</i>
<i>«Армения»</i>	<i>200</i>
<i>«Цезарь с бастурмой»</i>	<i>200</i>
<i>«Лобио»</i>	<i>200</i>
<i>«Арарат»</i>	<i>200</i>
<i>«Серцеед»</i>	<i>200</i>
<i>Горячие блюда из мяса</i>	
<i>Долма</i>	<i>300</i>
<i>Керусус</i>	<i>300</i>
<i>Жаркое</i>	<i>300</i>

Гарниры



<i>Овощи на гриле</i>	150
<i>Рагу овощное</i>	150
<i>Картофель отварной</i>	150
<i>Картофель фри</i>	100
<i>Картофель по-монастырски</i>	150
<i>Рис отварной</i>	150
Супы	
<i>Хашилама</i>	300
<i>Лобов – чаш</i>	300
<i>Солянка мясная сборная</i>	300
<i>Арганак</i>	300
Блюда на углях	
<i>Люля Кебаб из баранины</i>	150
<i>Люля Кебаб из говядины</i>	150
<i>Шашлык из свинины</i>	200
<i>Шашлык из баранины</i>	200
Горячие блюда из рыбы	
<i>Форель по-еревански</i>	200
<i>Сиг на вертеле</i>	200

Задание 2. Отгадайте кроссворд «Блюда русской кухни»

По горизонтали: **2** - Холодный суп на кислом квасе, в который добавляют предварительно сваренные и протёртые щавель, свекольную ботву, шпинат, зелёный лук, крапиву и другую съедобную траву. **4** - Праздничный сдобный хлеб, обычно большой, круглый и украшенный. **6** - Десертное желеобразное или жидкое блюдо из свежих и сушёных фруктов и ягод, варенья, молока с добавлением картофельного или кукурузного крахмала, сахара или мёда. **7** - Традиционный русский молочный продукт. **9** - Белый хлеб из муки высшего сорта, выпекаемый в специфической форме - наподобие гири. **10** - Блюдо из сгустившегося до желеобразной массы от

охлаждения мясного бульона с кусочками мяса. **11** - Популярное блюдо русской кухни, приготовленное из мелких брусочков говядины, залитых горячим сметанным соусом. **13** - Высушенные в русской печи кусочки моркови или свеклы. **17** - Печёный пирожок с отверстием сверху, из несдобного дрожжевого теста с различными начинками. **18** - Один из видов закрытого пирога со сложной начинкой.

По вертикали: **1** - Десерт, выпекаемый из специального теста и покрытый глазурью. **3** - Разновидность блинов, небольшие по диаметру толстые жареные лепёшки. **4** - Праздничный пасхальный хлеб. **5** - Традиционное русское блюдо в виде тонкой лепёшки, выпекаемой из жидкого теста. **8** - Традиционный русский кисломолочный продукт наподобие молодого сыра. **9** - Поминальная или рождественская каша, сваренная из целых зёрен пшеницы, политая мёдом, с добавлением мака, изюма, орехов. **12** - Традиционный русский холодный суп из мелко нарезанных овощей, мяса, солений, залитых квасом. **14** - Десертный напиток из фруктов, сухофруктов или ягод. **15** - Один из распространённых на территории России сортов ржаного хлеба. **16** - Традиционное лакомство из плодов или ягод, сваренных в сахаре или меду.

ЭТАЛОН ОТВЕТА:

По горизонтали: 2 – Ботвинья 4 – Каравай 6 – Кисель 7 – Сметана 9 – Калач 10 – Холодец 11 – Бефстроганов 13 – Парёнки 17 – Расстегай 18 – Кулебяка.

По вертикали: 1 – Пряник 3 – Оладьи 4 – Кулич 5 – Блин 8 – Творог 9 – Кутья 12 – Окрошка 14 – Компот 15 – Бородинский 16 – Варенье

Лабораторная работа № 1 на тему: «Приготовление блюд армянской кухни»

Приготовление блюд: «Хинкали» (блюдо из теста с начинкой из мяса), «Ишли кюфта» (двухслойная мясная котлета), «Кята по - армянски» (печенье),

Цель работы: Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд

Место проведение: Учебный кулинарный цех

Материалы (сырьё): говядина, лук репчатый, томатное пюре, яйцо куриное, булгур, морковь, мука пшеничная, масло сливочное, сахар – песок, дрожжи

Оборудование: ПЭ-0,2Ш; весы электронные; мясорубка, пароконвектомат; производственный стол; кастрюли вместимостью 2,0, 1,0; 0,5 л; сковорода, столовая

ложка, разделочные доски, лопатки, дуршлаг, шумовка, миски, противни тарелки столовые.

Время на выполнение 6 часов

Ход занятия: Произвести расчёты количества продуктов для изготовления двух порций, полученные данные внести в технологическую карточку. Подготовить рабочее место, посуду, продукты. Приготовить, оформить, продегустировать приготовленные блюда, дать оценку их качества.

Оценка качества блюд		
Показатели	Замечания	Оценка
Внешний вид:		
Вкус:		
Цвет:		
Консистенция:		

Критерии оценивания работы:

1. выполнены все рекомендациям к лабораторной работе
2. соблюдены временные требования
3. работа выполнена самостоятельно

Практическая работа № 2 Тестовые задания

Место проведения: Кабинет кулинарного и кондитерского производства

Время на выполнение: 2 часа

Задание 1. Решите тест «Кухни народов мира»

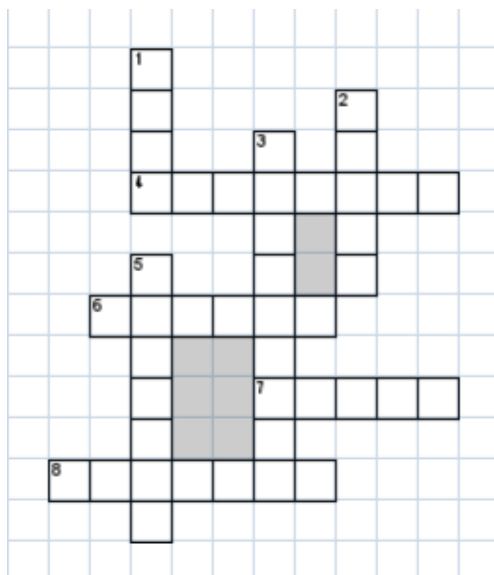
1. Национальным блюдом какой страны является паэлья?	Франция	Австрия	Испания
2. В какой стране пельмени называют «Дюшбара»?	Азербайджан	Болгария	Армения
3. Лепешки «Кабартма» из какой страны?	Россия	Венгрия	Румыния
4. Национальным блюдом какой страны является «Билтонг» - длинные полосы высушенного мяса, 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. Ризотто - 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	Кулеш	Солянка	Капустница

в себе первое и второе блюдо, похожее на густой суп из крупы и овощей с заправкой из сала? Это национальное белорусское блюдо.

ЭТАЛОН ОТВЕТА:

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1. Испания | 6. Украина |
| 2. Азербайджан | 7. Италии |
| 3. Россия | 8. Испания |
| 4. ЮАР | 9. Грузии |
| 5. Французского | 10.10.Кулеши |

Задание 2. Отгадайте кроссворд



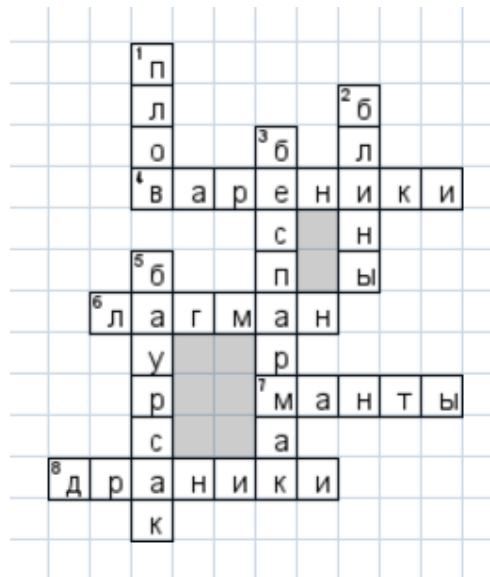
По горизонтали

4. Украинская кухня
6. Дунганская кухня
7. Уйгурская кухня
8. Белорусская кухня

По вертикали

1. Узбекская кухня
2. Русская кухня
3. Казахская кухня
5. Казахский «колобок»

ЭТАЛОН ОТВЕТА:



Практическая работа № 3 Тестовые задания

Место проведения: Кабинет кулинарного и кондитерского производства

Время на выполнение: 2 часа

Задание 1.

1) 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 яблоки 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...



Пакистан Корея Индии Мали

ЭТАЛОН ОТВЕТА:

1) Франция

2) Вьетнам

3) Итальянская

4) Англия

5) Исландия

6) Молдавия

7) Мексиканцы

8) Венгрия

9) Грузинской

10) Корея

Задание 2. Отгадайте кроссворд

По горизонтали

3. Мороженое мясо или рыба, нарезанные ломтиками

6. Горячие бутерброды на свежем хлебе, запеченные вместе с начинкой в духовке

По вертикали

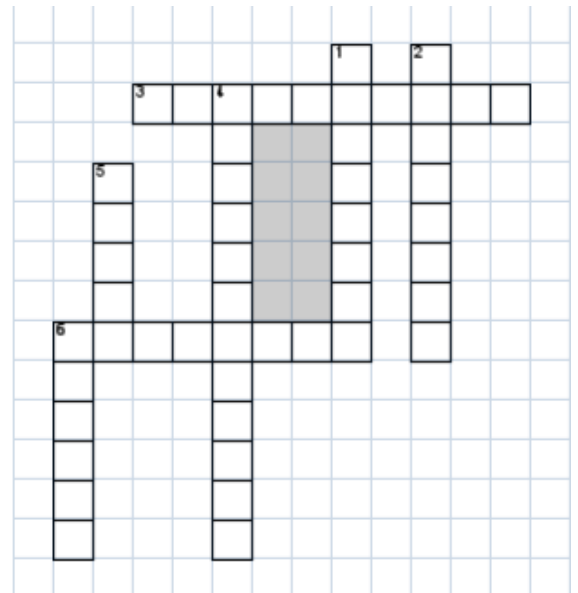
1. Этот соус подают к отварной рыбе

2. Сумбурный салат

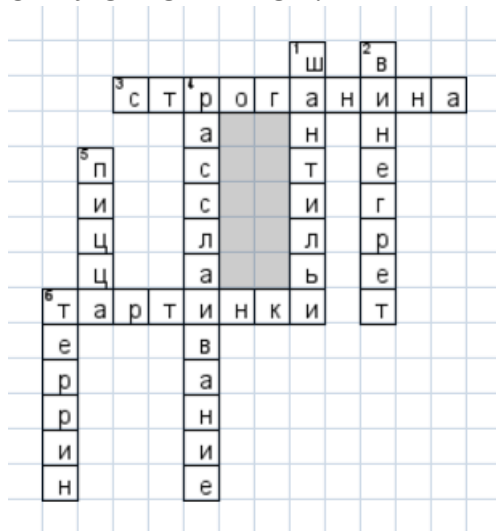
4. Дефект майонеза

5. Знаменитая горячая закуска Италии

6. Мясо в виде хлебцов



ЭТАЛОН ОТВЕТОВ:



Лабораторная работа № 2 по теме: «Приготовление блюд японской кухни»

Приготовление блюд: Удон с курицей, суши, роллы.

Цель работы: Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из мяса птицы **Место проведения:** Учебный кулинарный цех

Материалы (сырьё): лапша удон, филе птицы, огурец, перец сладкий, зеленый лук, яйцо куриное, рис, морковь, рыба, авокадо, соевый соус, рисовый уксус, листья нори, творожный сыр

Оборудование: ПЭ-0,2Ш; весы электронные; мясорубка, пароконвектомат; производственный стол; кастрюли вместимостью 2,0, 1,0 0,5 л; сковорода, столовые ложки, ножи, разделочные доски, лопатки, дуршлаг, шумовка, миски, тарелки мелкие столовая, макису (бамбуковый коврик для приготовления роллов)

Время на выполнение 6 часов

Ход занятия: Произвести расчёты количества продуктов для изготовления двух порций, полученные данные внести в технологическую карточку. Подготовить рабочее место, посуду, продукты. Приготовить, оформить, продегустировать приготовленные блюда, дать оценку их качества.

Оценка качества блюд		
Показатели	Замечания	Оценка
Внешний вид:		
Вкус:		
Цвет:		
Консистенция:		

Критерии оценивания работы:


1. выполнены все рекомендациям к лабораторной работе
2. соблюдены временные требования
3. работа выполнена самостоятельно

Задания для проведения промежуточной аттестации в форме разработки и защиты проекта




Место проведения: Кабинет кулинарного и кондитерского
производства

Время на выполнение: 2 часа

Тестовое задание:

1.	В Англии пудинг перед подачей поливают	Ликером	Вином	Ромом
2.	В немецкой кухне составной частью многих блюд является:	Мука	Козье молоко	Пиво
3.	В США для заправки салатов используют:	Оливковое масло	Кетчуп	Майонез
4.	«Аш» в Туркмении означает:	Плов	Куриный бульон	Овощное рагу
5.	Во Франции супы предпочитают готовить:	На курином бульоне	На мясном бульоне	На рыбном бульоне
6.	Как называются бутерброды в чехословацкой кухне, приготовляемые с различными маслами	Памазанки	Бургеры	Гренки
7.	Какой крупяной гарнир преобладает в Латинской Америке	Греча	Овсянка	Рис
8.	Картофель во Франции чаще всего употребляют	Печеный	Отварной	Жаренный
9.	Любимое блюдо у киргизов и казахов называют	Бешбармак	Шаурма	Шулпа
10.	Любимый прохладительный напиток Туркмении	Тан	Калык	Чан
11.	Способ тепловой обработки, который преобладает в Болгарии, называется:	Отвар	Поджарка	Тушение
12.	В какой стране готовят холодный суп таратор на кислом молоке?	В Китае	В Болгарии	В Мексике
13.	В честь кого соус «бешамель» получил своё название?	В честь французского маркиза Бешамель	В честь повара маркиза Бешамель	В честь друга маркиза Бешамель
14.	Как называется грузинская лепешка из кукурузной муки? 	Мчади	Сдоба	Лаваш
15.	Это одна из любимых приправ русской кухни. Корни и листья этого растения	Чеснок	Бадьян	Хрен

	содержат глюкозид синегрин, в нём много витамина С, фитонцидов, серы, присутствуют эфирные масла. Что это за приправа?			
16.	В какой стране раньше начали делать блины?	В России	На Украине	В Белоруссии
17.	Даже в наше время мексиканские крестьяне неохотно продают эту съедобную культуру, считая, что грешно торговать дарами богов. Что это за культура?	Подсолнечник	Кукуруза	Жёлтый перец
18.	Название какого итальянского десерта переводится как "вареные сливки"?	Тирамису	Панна кота	Лакричный парфе с яблочным муссом
19.	Какое мясо используется для супа харчо?	Свинина	Баранина	Говядина
20.	Какое из этих блюд относится к украинской кухне?	Клецки	Манты	Галушки
21.	Что это? "...Соус был изобретен корабельными коками в середине XVI века после того, как помидоры появились в Европе - этот соус без добавления мяса отличался большим сроком годности благодаря высокой концентрации кислоты в помидорах, поэтому мог использоваться во время долгих плаваний..."	Сальса	Маринара	Болоньезе
22.	«Визитная карточка» узбекской кухни.	Плов	Суп	Напиток
23.	Шаурма из Мексики	Тако	Гуакамоле	Кесадилья
24.	Та самая рыба, процесс приготовления которой требует от повара внимательности и умения, в противном случае отравления не избежать	Дорадо	Фугу	Черный сибас
25.	Превосходная сладкая закуска для праздничного стола в Финляндии	Ропша	Мямми	Мятти
26.	Что это за сыр? "...— молодой итальянский сыр. Производится из молока чёрных буйволиц, однако в продаже практически всегда присутствует из коровьего молока. Этот сыр продают в виде белых шариков замоченных в рассоле, так как он долго не хранится.	Филадельфия	Моцарелла	Творожный сыр
27.	Финская «Кровяная колбаса» в натуральной оболочке, нередко наводящая искренний ужас на впервые увидевших ее туристов. Она состоит из свиной крови и сала, а также семян ржи и муки. Что еще удивительней, подается это «чудо» со сладким ягодным соусом.	Мустамак кара	Муста	Маккра
28.	Традиционное блюдо итальянской кухни, особенно города Болонья, приготовленное из слоёв теста вперемешку со слоями начинки, залитых соусом (обычно бешамель). Слои начинки могут быть, в частности, из мясного рагу или фарша, помидоров, шпината, прочих овощей, сыра пармезан..."	Мусака	Болонья	Лазанья

29.		Ньокки	Пельмени	Устрицы
	Что это за блюдо?			
	Из горячих напитков немцы предпочитают?	Шоколад	Глинтвейн	Кофе
30.	Как белорусы называют традиционные картофельные блины?	Оладьи	Котлеты	Драники
31.	Какие мучные изделия не относятся к украинской кухне?	Блинчики	Оладьи	Драники
32.	Жареные кушанья в Японии называются	Темпура	Кегаси	Окура
33.	В японской кухне применяется лапша из пшеничной муки без яиц	Удон	Соба	Тюкасоба
34.	Тушёная капуста с мясом, с давних времен считается символом польской кухни	Фляки	Бигос	Колдуны
35.	Говядина стала основным ингредиентом, из которого готовят национальное английское блюдо	Ростбиф	Бефстрогано в	Бифштекс
36.	Чехи не едят рыбу слишком часто, но в сезон вылова или на рождественском столе обязательно должен быть	Сом	Карп	Осетр
37.	Любимая приправа чехов, которую обязательно добавляют к печёному мясу или рыбе	Тмин	Перец	Кардамон
38.	 Как называется это кондитерское изделия?	Трдио	Пражское рождественское печенье	Воздушные трубочки
39.	Особой популярностью у греков пользуется греческое блюдо из баклажанов. Состоит оно из запеченных слоев: первый - баклажаны с оливковым маслом, второй - фарш из баранины и говядины с помидорами, и третий - сырный соус, напоминающий по вкусу бешамель. Все слои укладываются поочередно.	Мусака	Лазанья	Рагу из баклажан
40.	Как правило, все трапезы в Польше начинаются с супов и, определенно, самый необычный из них – суп из гусиной крови.	Чернина	Кровяной	Кровина
41.	Традиционно, это изделие из дрожжевого теста в Польше выпекали на Пасху, поэтому оно чем-то напоминает наш пасхальный кулич. Но вот только ингредиентов в нем гораздо больше. И среди них обязательно... водка! А еще много изюма, цукаты, сушеные вишни!	Полька	Польская бабка	Польский кулич
42.	 Кондитерское изделие из Испании.	Туррон	Чуррос	Торрихас
43.	Блюдо испанской кухни: холодный суп из перетертых и пюреированных овощей	Гаспачо	Паэлья	Писто
44.	С чем пьют чай калмыки?	С	Со	С молоком

		вареньем из ревеня	сливочным маслом	
45.	Блюдо мексиканской кухни, состоящее из пшеничной или кукурузной тортильи, наполненной сыром.	Бурито	Такос	Кесадилья
46.	Национальным блюдом Германии считается	Квашенная капуста	колбаса	печень
47.	 <p>Брецель – кондитерское изделия, широко распространенное в какой стране?</p>	Германия	Польша	Венгрия
48.	Холодный болгарский суп из кисломолочного йогурта со свежими огурцами	Чобра	Таратор	Суп «Болгарский»
49.	Один из самых высококалорийных и богатых белком продуктов веганской кухни, очень популярен в Америке	Шоколад	Арахисовая паста	
50.	Как называется печь для выпечки лаваша	Тандыр	Дурум	Тондор

ЭТАЛОН ОТВЕТА:

- | | | |
|--|----------------------|--------------------------------|
| 1. Ром | 14. Мчади | 31. Оладьи |
| 2. Пиво | 15. Хрен | 32. Темпура |
| 3. Оливковое
масло | 16. В России | 33. Удон |
| 4. Плов | 17. Кукуруза | 34. Бигос |
| 5. На мясном
бульоне | 18. Панна
кота | 35. Ростбиф |
| 6. Памазанки | 19. Говядина | 36. Карп |
| 7. Рис | 20. Галушки | 37. Тмин |
| 8. Жаренный | 21. Маринара | 38. Трдло |
| 9. Бешбарма
к | 22. Плов | 39. Мусака |
| 10. Чан | 23. Тако | 40. Чернина |
| 11. Тушение | 24. Фугу | 41. Польская
бабка |
| 12. В
Болгарии | 25. Мямми | 42. Чуррос |
| 13. В честь
повара
маркиза
Бешамель | 26. Моцарелл
а | 43. Гаспачо |
| 46. Квашенная капуста | 27. Мустамак
кара | 44. Со
сливочны
м маслом |
| 47. Германия | 28. Лазанья | 45. Кесадилья |
| 48. Торатор | 29. Ньокки | |
| 49. Арахисовая паста | 30. Драники | |

**Шкала индивидуальных образовательных достижений по результатам
итогового контроля (вопросов дифференцированного зачета)**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	оценка
90% - 100%	5	отлично
89% - 69%	4	хорошо
60% - 50%	3	удовлетворительно
менее 50%	2	неудовлетворительно