МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

_____ С.А.Дрягилева

от «16» июня 2017г.

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)
по программам подготовки специалистов среднего звена
ОП.10.СТАРИННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ
19.02.01 Технология продукции общественного питания

Реж, 2017

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «15» июня 2017 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «16» июня 2017 г.

Разработчики:

Хамидуллина Равида Анваровна – преподаватель, первая квалификационная категория.

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины **ОП.10. «СТАРИННАЯ РУСКАЯ КУХНЯ »**

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения курса «Старинная русская кухня» является:

- приобретение студентами теоретических знаний в области старинной русской кухни;

- формирование умений и навыков в старинной русской кухне с применением современных видов сырья;

- знакомство с правилами подачи блюд старинной русской кухни с соблюдением русских обычаев, внедрением современных технологий, видов посуды и декора.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать сырьё к производству;

- рассчитывать и заменять некоторые виды сырья из старинной русской кухни на современные виды продуктов;

- приготавливать блюда и кулинарные изделия старинной русской кухни с использованием современных технологий;

- подавать и декорировать кулинарные блюда и изделия старинной русской кухни в современном стиле.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- историю русской кухни;

- обычаи русского народа;

- особенности приготовления и подачи старинных русских блюд и изделий;

- ассортимент, технологию приготовления холодных закусок; супов; горячих блюд из рыбы, мяса и птицы, круп, овощей; мучных блюд и изделий;

- правила подачи блюд и изделий старинной русской кухни.

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
Знать: -историю русской кухни; - обычаи русского народа; -особенности приготовления и подачи старинных русских блюд и изделий; - ассортимент, технологию приготовления закусок; супов; горячих вторых блюд из рыбы, мяса и птицы, круп, овощей; мучных блюд и изделий; **Уметь:** - подготавливать сырьё к производству; - рассчитывать и заменять некоторые виды сырья из старинной русской кухни на современные виды	-знание истории русской кухни; - знание обычаев русского народа; - знание особенностей приготовления и подачи старинных русских блюд и изделий; - знание ассортимента технологии приготовления закусок; супов; горячих блюд из рыбы, мяса и птицы, круп, овощей; мучных блюд и изделий; - подготовка сырья к производству; - расчет и замена некоторых видов сырья из старинной русской кухни на современные виды	Выполнение практического задания	*Зачет*

продуктов	продуктов;		
-приготавливать блюда и кулинарные изделия старинной русской кухни с использованием современных технологий;	- приготовление блюд и кулинарных изделий старинной русской кухни с использованием современных технологий;		
- подавать и декорировать кулинарные блюда и изделия старинной русской кухни в современном стиле.	- подача и декорирование кулинарных блюд и изделий старинной русской кухни в современном стиле.		

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения зачета (*практическое задание)*

Текст задания:

1. Приготовление рулета куриного домашнего
2. Приготовление суфле куриного
3. Приготовление закуски из лосося
4. Приготовление отварной рыбы под шубой
5. Приготовление шампиньонов фаршированных
6. Приготовление помидоров фаршированных грибами
7. Приготовление ухи наваристой
8. Приготовление солянки сборной мясной
9. Приготовление мяса с черносливом
10. Приготовление свинины с овощами
11. Приготовление ленивых голубцов
12. Приготовление свинины с капустой
13. Приготовление котлет из рыбы
14. Приготовление овощного рагу с грибами
15. Приготовление блинчиков мешочков

16.Приготовление блинчатого пирога
17.Приготовление кулебяки с мясом и яйцом
18.Приготовление пирога апельсинового
19.Приготовление творожника
20.Приготовление шариков творожных с яблоками

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания:
   лаборатория «Учебный кондитерский и кулинарный цех»

2. Максимальное время выполнения задания: 2,5 часа
3. Вы можете воспользоваться:

Оборудование:

Тепловое оборудование
1.Электрическая плита 2^{x} конфорочная ЭПК -27Н
2.Электрическая бытовая плита 3^{x} конфорочная
3.Микроволновая печь
4.Пароконвектомат
. Хлебопекарное оборудование
1.Шкаф пекарский ЭШ-3К
Нейтральное оборудование
1.Стеллажи-шпильки, размеры 600х400
2.Моечные ванны, сварные мойки, размеры 500х500х860
3.Столы производственные с бортом, полка решетка из нержавеющей стали, размеры 800х600х860
4.Раковина для обработки рук

Инвентарь:

1.Лопатка 13353 20х7 см
2.Лопатка д/жар., 12,5х7 с
3.Лопатка деревянная, 15,6х8,7 см
4.Дуршлаг настольный 24 см
5.Дуршлаг настольный 28см
6.Разделочные доски с необходимой маркировкой
7.Кастрюля 2,5л; 3л; 3,5л
8.Сотейник 0,5л; 1,5л
9.Противень, размеры 50х35х3см
10.Сковорода антиприг. 28х4см
11.Сковорода чугунная 28х4см
12.Сковорода алюм. 28х4см
13.Миска эмалированная 18см, 28см
14.Веселка 60х7х1,6см
15.Поварежка 250
16.Ложка для соуса
17.Нож поварской 25см

Технологическая документация:
- технологические карты

Спецодежда:
- куртка или халат
- фартук
- колпак поварской
- полотенце х/б
- резиновые перчатки
- специальная обувь

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Ф.И.О. студента _____ **группа №** _____

Задание _____

Результаты освоения (объекты оценки)	**Критерии оценки результата** (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	**Отметка о выполнении**
- Знание истории русской кухни; - знание обычаев русского народа; - знание особенностей приготовления и подачи старинных русских блюд и изделий; - знание ассортимента, технологии приготовления закусок; супов; горячих блюд из рыбы, мяса и птицы, круп, овощей; мучных блюд и изделий; - подготовка сырья к производству; - расчет и замена некоторых видов сырья из старинной русской кухни на современные виды продуктов; - приготовление блюд и кулинарных изделий старинной русской кухни с использованием современных технологий; - подача и декорирование	Оценка «отлично» ставится, если работа выполнена в соответствии с технологической картой, при выполнении практического задания полностью соблюдались санитарные требования и меры безопасности, использована рациональная организация рабочего места, рабочие приемы правильные, приготовленное блюдо или изделие соответствует требованиям к качеству Оценка «хорошо» ставится, если работа выполнена в соответствии с технологической картой, при выполнении практического задания полностью соблюдались санитарные требования и меры безопасности, использована рациональная организация рабочего места, рабочие приемы правильные, приготовленное блюдо или изделие имеет незначительные отклонения от нормы Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена в соответствии с технологической картой, при выполнении практического задания полностью соблюдались санитарные требования и меры безопасности, рабочие приемы правильные, но имеются незначительные замечания по организации рабочего места, и требованиям к качеству приготовленного блюда или изделия	

кулинарных блюд и изделий старинной русской кухни в современном стиле.	Оценка «неудовлетворительно» ставится, если работа выполнена с отклонениями по технологической карте, при выполнении практического задания наблюдались нарушения санитарных требований, рабочие приемы правильные, но имеются значительные замечания по организации рабочего места, и требованиям к качеству приготовленного блюда или изделия	

Подписи экзаменаторов: _____
_____
_____

Дата проведения: _____ 20__г.