



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.11 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и
промежуточной аттестации по дисциплине
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43.02.15. ОП.11.ФОС

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2022

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.11.ФОС	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.2/21

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине ОП.11 «Национальная и зарубежная кухня» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программы учебной дисциплины ОП.11 и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.11.ФОС	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.3/21

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств.....	4
1.2 Результаты освоения.....	4
1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения	9
2.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА	16
2.1 Перечень вопросов для подготовки к экзамену.....	18

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.11 Национальная и зарубежная кухня.

1.2 Результаты освоения

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций:

- профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

-общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.


В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка освоения следующих умений и знаний:

Умения:

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента, том числе авторских, брендовых и региональных;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы;
- подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухни;
- творчески оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

Знания:


- исторические этапы развития русской кухни;
- основные виды традиционного, экзотического и редкого вида сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии, Америки;
- основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;
- основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования;
- ассортимент традиционных блюд;
- современное кулинарное искусство в национальных традициях, том числе авторских, брендовых и региональных;
- особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.11.ФОС	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.9/21

1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения


Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, практических занятиях, во время выполнения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований, промежуточной аттестации.

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
УСВОЕННЫЕ ЗНАНИЯ:				
3.1 исторические этапы развития русской кухни;	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1-4; -устный опрос по вопросам ПР №1,2,3 -тестовый опрос по вопросам №1-86. Промежуточная аттестация – экзамен	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - даёт ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: - объяснить влияние этапов исторических на развитие русской кухни; --объяснить выбор решений по организации подготовки и приготовлению блюд русской кухни; --перечислить основные исторические этапы развития русской кухни.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.11.ФОС	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.10/21


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.2 основные виды традиционного, экзотического и редкого сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии, Америки;	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1-4; -устный опрос по вопросам ПР №1,2 ,3 -тестовый опрос по вопросам №1-86. - устный опрос; -письменный опрос; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: --назвать основные традиции и обычаи влияющие на выбор используемого вида традиционного, экзотического и редкого сырья ; -дать определение значимости сырья при приготовлении национальных блюд --дать классификацию основно-го вида традиционного, экзотического и редкого сырья; -перечислить основные требования к качеству вида традиционного, экзотического и редкого сырья и продуктов; -эффективно подбирать и использовать виды традиционного, экзотического и редкого сырья.
3.3 основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1-4; -устный опрос по вопросам ПР №1,2 ,3 -тестовый опрос по вопросам №1-86. Промежуточная аттестация – экзамен		Способен: -выбирать нужные технологические приемы для приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий; -давать оценку результата подготовки приготовления на всех этапах

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.11.ФОС	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.11/21


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.4 основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования;	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1-4; -устный опрос по вопросам ЛР №1,2,3 -тестовый опрос по вопросам №1-86. Промежуточная аттестация –экзамен	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;	Способен: - перечислить основные виды традиционной национальной посуды и инвентаря, применяемых для приготовления и презентации блюд; .- выбирать необходимое оборудование для приготовления блюд национальной кухни; -перечислить основные виды традиционной национальной посуды и инвентаря, применяемых для презентации блюд ;
3.5 ассортимент традиционных блюд;	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по контрольным вопросам СР №1-12; -устный опрос по вопросам ЛР №1-4; -устный опрос по вопросам ЛР №1,2,3 -тестовый опрос по вопросам №1-86. Промежуточная аттестация –экзамен	- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -перечислить основной ассортимент традиционных блюд ; - зависимость ассортимента блюд от климата и географического положения; -влияние на ассортимент блюд особого технологического режима и национального инвентаря и оборудования.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.11.ФОС	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.12/21


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.6. современное кулинарное искусство в национальных традициях, в том числе авторских, брендовых и региональных;	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1-4; -устный опрос по вопросам ЛР №1,2,3 -тестовый опрос по вопросам №1-86. Промежуточная аттестация – экзамен	-полнота ответов, точность формулировок не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - даёт ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей.	Способен: -перечислить основные виды традиционной национальной посуды и инвентаря, применяемых для приготовления и презентации блюд ; - объяснить влияние на современное кулинарное искусство в национальных традициях развитие туризма, деловых партнерских отношений; - дать оценку влияния современных технологий на развитие современного кулинарного искусства в национальных традициях, в том числе авторских, брендовых и региональных;
3.7.особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1-4; -устный опрос по вопросам ЛР №1,2,3 -тестовый опрос по вопросам №1-86. Промежуточная аттестация – экзамен	- умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -перечислить основные виды традиционных национальных технологических приемов приготовления блюд; -дать обоснование зависимости подачи блюд от вида национальной посуды и инвентаря ; - дать оценку влияния особенностей национальных традиций и обычаев на подачу блюд; -назвать правила подачи блюд.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.11.ФОС	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.13/21


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
ОСВОЕННЫЕ УМЕНИЯ:				
У.1 Разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1-4; -выполнение практических заданий №1-3; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация –экзамен.	планирование деятельности по рациональной и эффективной организации технологического процесса; -применение специальных способов кулинарной обработки продуктов; -соблюдение требований ТБ при проведении процесса; -выполнение технологических операций в процессе приготовления; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -оценка результата технологического процесса	Способен определять: --осуществлять технологические операции при изготовлении кулинарной продукции; -эффективно применять НТД ; -осуществлять подготовку для выполнения технологических операции;
У.2 Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1-4; --проверка выполнения самостоятельной работы к темам № 1-12; -выполнение практических заданий №1-3; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация –экзамен.	-подготовка документов; - точность и скорость чтения документов; - результативность информационного поиска; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций	Способен: - эффективно применять НТД при составлении меню; -соблюдать расчеты с учетом специфики меню; -- пояснить принципы составления меню с учетом национальных особенностей

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.11.ФОС	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.14/21

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
У.3 Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1-4; -выполнение практических заданий №1-3; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация –экзамен.	-планирование действий при подборе технологического оборудования и инвентаря; -подготовка технологического оборудования и инвентаря в целом к работе; -выполнение последовательности технологических операций при приготовлении; --оценка результата приготовления.	Способен: -эффективно применять технологическое оборудование и инвентарь; -осуществлять подготовку и эксплуатацию технологического оборудования и инвентаря; -контролировать организационные этапы приготовления; - осуществлять приготовление продукции
У.4 Подбирать и рационально использовать сырье соответствующее определенной национальной кухни	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1-4; -выполнение практических заданий №1-3; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация –экзамен	- правильность выбора сырья; -планирование действий при переработке сырья; - соблюдение требований НТД на сырье; --аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -оценка результата.	Способен: - эффективно применять НТД при подборе и использовании сырья; -соблюдать расчеты с учетом специфики меню. -выбирать нужные приемы для проведения переработки сырья; -- давать оценку результата операций.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.11.ФОС	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.15/21

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
У.5 Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1-4; -выполнение практических заданий №1-3; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация –экзамен.	планирование действий при презентации блюд; -подготовка необходимого инвентаря и приспособлений; -выполнение последовательности технологических операций ; --оценка результата приготовления. .	Способен: -выбирать нужные приемы для проведения оформления и подачи кулинарной продукции; --соблюдать требования НТД при выполнении операций; -давать оценку результата презентации.

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.11 Национальная и зарубежная кухня проводится в форме экзамена.

Экзамен может проводиться в форме устного ответа, выполнения практического задания или в форме тестирования.

Для получения положительной оценки по экзамену наряду с выполнением календарно-тематического плана по учебной дисциплине, требуется выполнить три задания; два – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за зачет выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и промежуточную аттестацию (экзамен).

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе GoogleMeet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.


Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине ОП.11 Национальная и зарубежная кухня.

-Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;
- в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;
- г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;
- д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.11.ФОС	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.17/21

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям,

что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

- *критерии оценивания практических умений:*

«Отлично» ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;

б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.1 Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Особенности национальной кухни России, традиции и обычаи.

2. Особенности национальной кухни Украины, традиции и обычаи.

3. Особенности национальной кухни республики Беларусь, традиции и обы-

чай.

4. Особенности национальной кухни республики Молдова, традиции и обычаи.
5. Особенности национальной кухни Казахстана, традиции и обычаи.
6. Особенности национальной кухни Литвы, традиции и обычаи.
7. Особенности национальной кухни Эстонии, традиции и обычаи.
8. Особенности национальной кухни Латвии, традиции и обычаи.
9. Особенности национальной кухни Болгарии, традиции и обычаи.
10. Особенности национальной кухни Венгрии, традиции и обычаи.
11. Особенности национальной кухни Германии, традиции и обычаи.
12. Особенности национальной кухни Польши, традиции и обычаи.
13. Особенности национальной кухни Чехии, традиции и обычаи.
14. Особенности национальной кухни Англии, традиции и обычаи.
15. Особенности национальной кухни Арабской, традиции и обычаи.
16. Особенности национальной кухни Индии, традиции и обычаи.
17. Особенности национальной кухни Италии, Испании, традиции и обычаи.
18. Особенности национальной кухни Китая, традиции и обычаи.
19. Особенности национальной кухни Японии, традиции и обычаи.
20. Особенности национальной кухни Скандинавских стран, традиции и обы-

чай.

21. Особенности национальной кухни Франции, традиции и обычаи.
22. Особенности национальной кухни народов Латинской Америки, традиции и обычаи.

23. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Борщ Украинский.

24. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Щи из квашеной капусты (суточные).

25. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Борща Белорусского.

26. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Борща с фасолью (Молдова).

27. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Суп «Пити».

28. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Борщ Московский.

29. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Харчо по-Грузински.
30. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Купаты.
31. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Цыпленка-Табака.
32. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Люля-Кебаб.
33. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Драники со шкварками.
34. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Миттей на гратаре.
35. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Мачанка с картофелем.
36. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Кисель Белорусский.
37. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Цепелинай.
38. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Суп Хлебный.
39. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Айсбан с гарниром.
40. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Суп гороховый с гренками.
41. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Фляки с фрикадельками.
42. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Марсельский Буйабес.
43. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Консоме с цыпленком.
44. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Толма.
45. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Свиные отбивные во фруктовом желе.
46. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Саци-

ви из птицы.

47. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Крученики волынские.

48. Правила варки бульона мясо-костного.

49. Правила варки бульона прозрачного.

50. Правила варки бульона коричневого для соуса красного.

51. Правила варки рассыпчатых каш, их хранение.

52. Правила варки вязких каш, ассортимент, правила подачи.

53. Правила варки жидких каш, ассортимент, правила хранения.

54. Правила варки макарон откидным способом, рекомендации по улучшению качества.

55. Правила варки макарон для приготовления блюд, требование к качеству.

56. Правила тушения мяса, подготовка полуфабрикатов для тушения.

57. Правила жаренья мяса крупным куском, рекомендация соуса, гарнира.

58. Правила жаренья мяса порционными кусками, подбор гарниров, соусов.

59. Общие правила варки заправочных супов.

60. Требования к качеству первых блюд – борщей.

61. Требование к качеству первых блюд – молочных супов.

62. Требование к качеству и правила подачи прозрачных супов.

63. Требование к качеству и правила подачи сладких супов.

64. Требование к качеству и правила подачи солянок.

65. Требование к качеству и правила подачи рассольников.

66. Требование к качеству и правила подачи запеченных блюд из рыбы.

67. Требование к качеству и правила подачи запеченных блюд из мяса

68. Требование к качеству и правила подачи рубленых блюд их мяса.

69. Требование к качеству и правила подачи тушеных блюд в горшочках.

70. Требование к качеству и правила подачи блинчиков с фруктовыми начинками, соус к ним.

71. Требование к качеству и правила подачи фаршированного омлета.

72. Требование к качеству и правила подачи яичницы «Глазунья».