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

УТВЕРЖДАЮ
Врио заместителя начальника
колледжа по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе дисциплины)

ОП.11 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43 02 15-ОП.11.ФОС

РАЗРАБОТЧИК	Червяковская А.В.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2023
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2026

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

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт фонда оценочных средств 4
1.1 Область применения фонда оценочных средств 4
1.2 Результаты освоения дисциплины 4
2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания 4
3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации 7
4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование 9

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

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

1.2 Результаты освоения дисциплины

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

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

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	***Способен:*** - разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; - ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; - 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.	***Знает:*** - исторические этапы развития русской кухни; - основные виды 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; - особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни; - современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей ***Умеет:*** - оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- контрольные вопросы к темам лабораторных и практических занятий.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- тестовые задания открытого типа;

- билеты для экзамена.

2.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

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;

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 связанно 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 по дисциплине в форме тестирования:

«Отлично» - 81-100 % правильных ответов;

«Хорошо» - 61-80 % правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 41-60% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 0-40% правильных ответов.

3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Контрольные вопросы к лабораторным занятиям

Лабораторное занятие № 1. Приготовление блюд русской национальной кухни, обрядовой, старорусской

Контрольные вопросы

1. Технология приготовления взвара.
2. Отличие приготовления винегрета русского от современного варианта.

Лабораторное занятие № 2. Приготовление блюд национальной кухни народов ближнего зарубежья

Контрольные вопросы

1. Технология приготовления драников.
2. Подготовка картофеля для блюда «Цепелины»
3. Отличие борща украинского от борща белорусского.

Лабораторное занятие № 3. Приготовление блюд национальной кухни народов Закавказья и Средней Азии

Контрольные вопросы

1. Отличие кухонь Узбекистана от Казахстана.
2. Технология приготовления блюда «Лагман»
3. Подготовка виноградных листьев для блюда «Голубцы с виноградными листьями»

Лабораторное занятие № 4. Приготовление блюд зарубежных кухонь

Контрольные вопросы

1. Технология приготовления риса в Китае.

2. Соусы, рекомендуемые для подачи блюд в Японской кухне.

Контрольные вопросы к практическим занятий

Практическое занятие № 1. Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд.

Контрольные вопросы

1. Составить ассортимент блюд на «Масленицу».

2. Приготовление блинного теста.

Практическое занятие № 2. Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд.

Контрольные вопросы

1.Составить ассортимент блюд грузинской кухни.

2.Составить план-меню

Практическое занятие № 3. Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд.

Контрольные вопросы

1. Составить ассортимент блюд Англии и Франции.

2. Составить ассортимент блюд мусульман-индийцев.

Задания открытого типа

Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 6.1: ОСУЩЕСТВЛЯТЬ РАЗРАБОТКУ АССОРТИМЕНТА КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ, РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ МЕНЮ С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.

1. В качестве оболочки для долмы берут … листья.

   Ответ: виноградные

2. К национальным … Армении относят хаш.

   Ответ: блюдам

Образец билетов для экзамена

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

ОП.11 Национальная и зарубежная кухня
наименование дисциплины или дисциплин –при проведении комплексного экзамена

1. Особенности национальной кухни России, традиции и обычаи.
2. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Борщ Украинский.
3. Требование к качеству первых блюд – молочных супов.

Председатель методической комиссии _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

ОП.11 Национальная и зарубежная кухня
наименование дисциплины или дисциплин –при проведении комплексного экзамена

1. Особенности национальной кухни Франции, традиции и обычаи.
2. Технология приготовления, правила оформления и подачи блюда – Харчо по-грузински.
3. Требование к качеству и правила подачи прозрачных супов

Председатель методической комиссии _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине ОП.11 «Национальная и зарубежная кухня» представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «10» мая 2023 г

Председатель методической комиссии _____/А.В.Червяковская/