Кировское областное государственное профессиональное

образовательное автономное учреждение

«Нолинский политехнический техникум»

Рассмотрено: Утверждено:

на заседании МК Зам.директора по УР

Протокол № от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2022 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В.Белых

Председатель МК «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Б.Бушуева

**Комплект контрольно-оценочных материалов по дисциплине**

**ОП.12 Кухни народов мира**

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022 г.

Контрольно- измерительные материалы составлены на основе рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 Кухни народов мира и являются частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: КОГПОАУ НПТ

Автор: Двоеглазова О.А. преподаватель КОГПОАУ НПТ

**Общие положения**

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП. 12 Кухни народов мира

Результатом освоения учебной дисциплины ОП. 12 Кухни народов мира питания являются умения и знания.

Формой аттестации по УД является **контрольная работа**

**1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

**1.1** В результате контроля и оценки по УД осуществляется проверка следующих умений и знаний:

**уметь:**

У1. приготавливать и отпускать национальные блюда славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;

У2. разработать технологические схемы и меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей;

У3. владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира

**знать:**

З1. особенности формирования традиций и культур питания славянских− народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;

З2. этнографический подход в изучении традиций питани;

**формирование общих и профессиональных компетенций:**

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 языках.

ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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 рецептур 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 разнообразного 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 рецептур 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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** | |
| Обладающий осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готовый и способный вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания | **ЛР 22** |
| Осмысляющий социально-нравственный опыт предшествующих поколений, способный к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе | **ЛР 23** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | ***Методы оценки*** |
| 1 | 2 |
| **Умения:** | |
| приготавливать и отпускать национальные блюда славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента; | - комплексное практическое задание, включающее в себя различные ситуационные задачи: |
| разработать технологические схемы и меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей; |
| владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира |
| **Знания: контрольная работа** | |
| особенности формирования традиций и культур питания славянских− народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента; | Выполнение тестового задания. |
| этнографический подход в изучении традиций питани; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** | |  |
| Обладающий осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готовый и способный вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания | **ЛР 22** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Осмысляющий социально-нравственный опыт предшествующих поколений, способный к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе | **ЛР 23** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |

**Материалы для промежуточной аттестации по дисциплине:**

Промежуточная аттестация проводится по окончании изучения дисциплины. Контрольно – оценочные средства по дисциплине «Кухни народов мира» представлены в виде: тестирования

-тест в 2 вариантах, по 20 вопросов. Из них: 20 вопросов закрытого типа.

К тестовому материалу предложены эталоны ответов.

**Знать**

**З1.** особенности формирования традиций и культур питания славянских− народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;

**З2.** этнографический подход в изучении традиций питани;

**Тестирование**

**Вариант 1**

**Блок А**

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **ЧАСТЬ А**  **Выбери единственно правильный вариант ответа в заданиях с 1 - 20** |
| **1** | **Любимый овощной суп во Франции:**  а) из спаржи  б) луковый  в) из помидоров  г) огуречный |
| **2** | **Выберите режим питания, которого придерживаются итальянцы:**  а) легкий завтрак, плотный обед, плотный ужин  б) легкий завтрак, плотный обед, умеренный ужин  в) плотный завтрак, умеренный обед, легкий ужин |
| **3** | **Выделите наименее характерную группу продуктов для французской кухни**: а) овощи и корнеплоды  б) мясопродукты  в) рыба и морепродукты  г) крупы и макаронные изделия  д) молочные продукты, включая сыры |
| **4** | **Какой вид мяса используется в арабской кулинарии?**  а) баранина  б) говядина  в) свинина |
| **5** | **«Фуа-гра» - это национальное блюдо:**  а) Итальянской кухни  б)Английской кухни  в)Французской кухни  г) Английской кухни  д) Испанской кухни |
| **6** | **Макароны были изобретены в**  а).Франции  б) Китае  в)России  г)Италии |
| **7** | **Укажите виды жиров, характерные для итальянской кухни:**  а) подсолнечное масло  б) оливковое масло  в) сливочное масло  г) рапсовое мало |
| **8** | **К какой группе блюд относятся чахохбили?**  а) Из мяса  б) Из овощей  в) Из птицы |
| **9** | **Тонкие лепешки из кукурузы в латиноамериканской кухне называется**  а)лаваш  б)тортильяс  в)хачапури  г) багет |
| **10.** | **Какая зелень характерна для стран Кавказа?**  а)Укроп  б) Петрушка  в)Кориандр  г)Тимьян |
| **11** | **Что использовали коренные жители Северной Америки вместо сахара?**  а) финиковую пасту  б) виноградный сок  в) сушеный виноград  г) кленовый сироп |
| **12** | **Какое блюдо в русской кухне готовят по аналогии со скандинавскими клопсами?**  а) фрикадельки  б) гренки  в) хворост  г) клецки |
| **13** | **Какая крупа используется для краковской каши?**  а) рисовая  б) пшенная  в) гречневая  г) ячменная |
| **14** | **В какой кухне готовят суп «Буйабес»?**  а) итальянской  б) испанской  в) французской  г) немецкой |
| **15** | **Какую группу блюд в итальянской кухне называют антипасти?**  а) закуски  б) напитки  в) сладкие блюда  г) блюда из риса |
| **16** | **Какие изделия из теста можно фаршировать?**  а) равиоли  б) ньёки  в) лазанья  г) клецки |
| **17** | **Что такое помазанки?**  а) кондитерские изделия  б) кремы  в) соусы  г) бутербродные массы |
| **18** | **Какое блюдо итальянцы используют вместо хлеба?**  а) макароны  б) рис  в) поленту  г) пиццу |
| **19** | **Какой продукт присутствует в ежедневной трапезе французов?**  а) рыба  б) фасоль  в) йогурт  г) сыр |
| **20** | **Что такое чорба?**  а) напиток из ягод  б) фаршированная тыква  в) суп  г) закуска из творога |

**Вариант 2**

**Блок А**

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **ЧАСТЬ А**  **Выбери единственно правильный вариант ответа в заданиях с 1 - 20** |
| **1** | **В этой стране не употребляют блюд из говядины:**  а)Япония  б)Индия  в)Китай  г)Италия  д)Россия е |
| **2** | **Пельмени были изобретены в**  а) Китае  б) Японии  в) России  г) Италии |
| **3.** | **Какие листья используются для приготовления долмы?**  а)Листья салата  б)Листья винограда  в)Листья капусты |
| **4** | **В какой стране проводят чайную церемонию**?  а)Англия  б)Япония  в)Индия  г)Бразилия |
| **5** | **Штрудель с яблоками – изделие, чьей кухни?**  а) австрийской  б) греческой  в) английской  г) немецкой |
| **6** | **Какой продукт является основным в блюде «ризотто»?**  а) макаронные изделия  б)рис  в) мясо  г) овощи |
| **7** | **Для приема “фламбе” используют:**  а) вино  б) спирт  в) ликер |
| **8** | **Из какого языка происходит слово «Майонез»?**  а)Фрацузского  б)Итальянского  в)Английского |
| **9** | **Харчо - яркий представитель кавказской кухни. Национальным блюдом какой страны оно является?**  а)Грузии  б)Армении  в)Азербайджана |
| **10** | **Наличие этого продукта в доме считалось признаком благополучия и богатства. Его можно отнести к исконно русским напиткам**.  а) Компот  б) Квас  г) Пиво |
| **11** | **В Японии это блюдо называют Норимаки. А в японских ресторанах в России они называются гораздо проще. Это — ...**  а) роллы  б) суши  в) удон |
| **12** | **Какие из блюд относятся к белорусской кухне**  а). борщ, драники  б). сорпа, чахохбили  в). пельмени, пицца  г) гуляш, азу  д) клецки, бульбянники |
| **13** | **Консоме - это блюдо**  а). английской кухни  в). венгерской кухни  с). болгарской кухни  д). франзузской кухни  е). латышской кухни |
| **14** | **Гуляш –это блюдо**  а). английской кухни  б). венгерской кухни  в). болгарской кухни  г). австрийской кухни  д) латышской кухни |
| **15** | Какие мучные изделия не относятся к украинской кухне:  а). Блинчики.  б) Оладьи.  в)Драники  д) Колдуны |
| **16** | **Гратен - блюдо из овощей, мяса и морепродуктов, запечённых в духовке до образования корочки, придумали в этой стране:**  а)Италия  б)Франция  в)Испания  г) Литва |
| **17** | **В какой стране придумали пудинг?**  а) Швеция  б) Швейцария  в) Бельгия  г) Англи |
| **18** | **К какой кухне мира относится цыплёнок табака?**  **а)** Грузинской  б)Русской  в)Азербайджанской  г) Украинской |
| **19** | **Из горячих напитков немцы предпочитают?**  а) Горячий шоколад  б) Глинтвейн  в) Какао  г) Кофе  д) Чай |
| **20** | **Название какого итальянского десерта переводится как "вареные сливки"?**  а) Тирамиссу  б) Маффины  в) Пана-кота  г) Клёцки |

**Эталон ответов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вариант 1** | **Вариант 2** |
| **1 б** | **1 б** |
| **2 а** | **2 а** |
| **3 д** | **3 б** |
| **4 а** | **4 б** |
| **5 в** | **5 а** |
| **6 б** | **6 б** |
| **7 б** | **7 в** |
| **8 в** | **8 а** |
| **9 б** | **9 а** |
| **10 в** | **10 б** |
| **11 г** | **11 а** |
| **12 г** | **12 д** |
| **13 в** | **13 д** |
| **14 б** | **14 б** |
| **15 а** | **15 в** |
| **16 а** | **16 б** |
| **17 г** | **17 г** |
| **18 в** | **18 б** |
| **19 г** | **19 б** |
| **20 в** | **20 в** |

**Практические задание оценки сформированности**

**Умения:**

У1. приготавливать и отпускать национальные блюда славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;

У2. разработать технологические схемы и меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей;

У3. владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира

**Производственные ситуаций**

Организация питания иностранных туристов. Виды завтраков,обедов и ужинов предлагаемых туристам. Из различных стран .Документы, регулирующие правила работы предприятий

общественного питания

**Контрольные вопросы**

1 Виды иностранного туризма

2 Организация питания иностранных туристов

3 Виды завтраков, предлагаемых туристам из различных стран

4 Документы, регулирующие правила работы предприятий общественного питания

5 Характеристика и классификация услуг

6 Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из различных стран

**Оценка освоения дисциплины**

Комплексные практические задания позволяют оценить сформированность знаний и умений по дисциплине в целом.

Для принятия положительного заключения по освоению дисциплины обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов.

Процент результативности (правильных ответов)

90 - 100 % (20-18) отлично

80 - 89 % (16-17) хорошо

70 - 79 % (14-15) удовлетворительно

< 60 % (13) неудовлетворительно

Результативность практического задания

- задание выполнено полностью, правильный подбор нормы, аргументированность выводов- **отлично;**

- задание выполнено полностью, правильный подбор нормы, правильный вывод без пояснений- **хорошо;**

- задание выполнено частично, правильный подбор нормы, нет вывода и пояснений - **удовлетворительно;**

- неправильный подбор нормы- **неудовлетворительно.**