

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Кухни мира»**

**1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-3: Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Кухни мира».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Кухни мира» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами**

**1. Проанализировать параметры технологических процессов производства продукции общественного питания**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

1. Анализ особенностей технологии приготовления Французских блюд
2. Анализ особенностей технологии блюд северной Америки
3. Анализ особенностей технологии блюд Италии
4. Анализ особенностей технологии блюд Германии
5. Анализ особенностей технологии Украинских блюд
6. Анализ особенностей технологии Чехословацких блюд
7. Анализ особенностей технологии блюд Японии
8. Анализ особенностей технологии Китайских блюд

***4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.***