

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

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
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.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
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. ФОМ Кухни мира

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

Дисциплина: Кухни мира

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания

ПК-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

1. Опишите характерные особенности кухни Франции.
2. Назовите основные этапы технологии приготовления супа «Буйабес». К какой кухне относится этот суп?
3. Опишите характерные особенности кухни Египта.
4. Назовите основные этапы технологии приготовления блюда «Мусака». К какой кухне относится это блюдо?
5. Опишите характерные особенности кухни Вьетнама.
6. Назовите основные этапы технологии приготовления супа «Том Ям». К какой кухне относится этот суп?
7. Опишите характерные особенности кухни Китая.
8. Назовите основные этапы технологии приготовления соуса «Бешамель». К какой кухне относится этот соус?
9. Опишите характерные особенности кухни Кореи.
10. Назовите основные этапы технологии приготовления блюда «Паста карбонара». К какой кухне относится это блюдо?

Составил _____ А.В. Снегирева

Заведующий кафедрой ТПП _____ О.В. Кольтюгина

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