

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

*1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы*

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

*2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания*

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Кухни мира» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

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

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями	0-24	<i>Не зачтено</i>

3. *Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.*

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	В чем заключаются характерные особенности французской кулинарии?	ПК-25
2	Технологические приемы используемые во французской и английской кухнях	ПК-4
3	Характерные особенности немецкой кухни	ПК-25
4	Ассортимент и технология приготовления вторых блюд немецкой кухни	ПК-4
5	Особенности кулинарии в различных регионах Италии	ПК-25
6	Ассортимент и технология приготовления вторых блюд итальянской кухни	ПК-25
7	Особенности Английской кухни	ПК-25
8	Какие напитки распространены у Англичан? Особенности режима питания	ПК-25
9	Характерные блюда для венгерской национальной кухни. Технологические особенности приготовления	ПК-4
10	Каковы особенности приготовления кулинарной продукции в Польше и Болгарии?	ПК-25
11	Характерные особенности украинской и белорусской кухни. Ассортимент и технология приготовления национальных блюд	ПК-25, ПК-4
12	Особенности американской и канадской кухни	ПК-25
13	Ассортимент и технология приготовления вторых блюд и горячих закусок американской и канадской кухни	ПК-4
14	Основной продукт питания мексиканцев. Отличительная особенность традиционных мексиканских блюд от европейской кухни.	ПК-25
15	Ассортимент и технология приготовления традиционных аргентинских и кубинских блюд	ПК-4
16	Какие способы приготовления пищи в Китае Вы знаете? Пряности и приправы в китайской кулинарии	ПК-25
17	Ассортимент и технология приготовления традиционных китайских блюд	ПК-4
18	Ассортимент и технология приготовления традиционных японских блюд	ПК-4

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