

Приложение 6.23 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА МК:

Протокол № 01 от 01.09.2025 г.
Председатель МК Маку /Е.В. Макух /



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО
"Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина"
Ж.А.Бушель
Приказ № 102/ОД 23.10.2025 г

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМР:
И.Ю. Белова
20 09 2025 г.

**КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ВЧ.07 КУХНИ НАРОДОВ МИРА

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

очное отделение

г. Лесной
2025 г.

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённая приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020г) № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терешкина»

РАЗРАБОТЧИК: Макух Елена Викторовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
2. Описание правил оформления результатов оценивания.....	6
3. Комплект оценочных средств	6

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по дисциплине ВЧ 07. Кухни народов мира по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 4 курсе в 7 семестре. В виде зачета.

Для выполнения зачета по учебной дисциплине «ВЧ 07. Кухни народов мира », отводится 2 академических часа.

Проводится в виде тестирования.

Материально-техническое обеспечение для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами. Ответ обучающегося оценивается с представленными ниже критериями.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по дисциплине «ВЧ 07. Кухни народов мира», сформированность общих и профессиональных компетенций (знания, умения):

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код ПК, ОК	Умения	знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры кулинарной продукции кухонь народов мира в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении кулинарной продукции кухонь народов мира; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок кухонь народов мира.
--	---	--

II Описание правил оформления результатов оценивания

Тест состоит из 3 вариантов, в каждом содержится 15 вопросов, в которых нужно выбрать правильный вариант ответа.

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

- "5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;
- "4" (хорошо) - 80-89% правильных ответов;
- "3" (удовлетворительно) - 70-79% правильных ответов;
- "2" (неудовлетворительно) - 69% и менее правильных ответов.

III Комплект оценочных средств

ВЧ 07. Кухни народов мира

1 вариант

Ф.И.О. _____

Группа № _____ курс _____

1. Какое из перечисленных блюд является традиционным для мексиканской кухни?

- А) Паэлья
- Б) Суши
- В) Тако
- Г) Хумус

2. Что является основным ингредиентом итальянской пасты карбонара?

- А) Томаты
- Б) Яйца и панчетта
- В) Песто
- Г) Грибы

3. Какая кухня славится использованием большого количества специй, таких как карри, куркума и кориандр?

- А) Французская
- Б) Индийская
- В) Японская
- Г) Итальянская

4. Какое блюдо является традиционным в русской кухне?

- А) Буйабес
- Б) Борщ
- В) Паэлья
- Г) Рамен

5.Что такое "кимчи" в корейской кухне?

- А) Рисовая лапша
- Б) **Ферментированные овощи**
- В) Жареное мясо
- Г) Морепродукты

6.Какое из этих блюд является популярным в греческой кухне?

- А) Суши
- Б) Тако
- В) Рамен
- Г) Мусака

7.Какая приправа является основой для итальянского соуса песто?

- А) Петрушка
- Б) Базилик
- В) Кинза
- Г) Укроп

8.Что такое "том ям"?

- А) Лапша
- Б) Тайский кисло-острый суп
- В) Ролл
- Г) Соус

9.Какое основное блюдо часто подают в Аргентине?

- А) Паэлья
- Б) Асадо
- В) Хлеб
- Г) Паста

10.Что такое "долма"?

- А) Рыба
- Б) Салат
- В) Виноградные листья, фаршированные рисом
- Г) Мясо

11.Что такое "фо"?

- А) Роллы
- Б) Бургер
- В) Салат
- Г) Вьетнамский суп с лапшой

12.Какое блюда широко известно в Марокко?

- А) Пирог
- Б) Запеканка
- В) Лапша
- Г) Тажин

13. Что обычно подаётся к блюдам в Индии?

- А) Хлеб
- Б) Блины
- В) Вафли
- Г) Рис

14. Что является основой сациви?

- А) Хлеб
- Б) Чеснок
- В) Орехи
- Г) Помидоры

15. Что относится к одному из старейших блюд в Японии?

- А) Удон
- Б) Рамен
- В) Суши
- Г) Кацудон

Вариант 2

Ф.И.О. _____

Группа № _____ **курс** _____

1. Какая из перечисленных стран является родиной пиццы?

- А) Франция
- Б) Испания
- В) Греция
- Г) Италия

2. Какой из этих ингредиентов часто используется в тайской кухне?

- А) Сметана
- Б) Лемонграсс
- В) Оливковое масло
- Г) Сливочное масло

3. Какой соус является основой многих французских блюд?

- А) Песто
- Б) Сальса

- В) Бешамель
- Г) Гуакамоле

4. Что такое хачапури?

- А) Испанский суп
- Б) Итальянский десерт
- В) Грузинская лепешка с сыром
- Г) Японские суши

5. Какое блюдо из рыбы популярно в скандинавских странах?

- А) Жаренная рыба
- Б) Фиш энд чипс
- В) Запеченная рыба
- Г) Гравлакс

6. Какую пряность больше всего используют в паэлье?

- А) Перец
- Б) Кориандр
- В) Куркума
- Г) Шафран

7. Что такое гоголь-моголь?

- А) Конфеты
- Б) Торт
- В) Напиток
- Г) Пирожное

8. Какое блюда является венгерским?

- А) Макароны
- Б) Паэлья
- В) Сациви
- Г) Гуляш

9. Из чего готовят мусака?

- А) Из кабачков
- Б) Из картошки
- В) Из баклажанов
- Г) Из тыквы

10. Какой стране принадлежит бризоль?

- А) Иордания
- Б) Италия
- В) Индия
- Г) Алжир

11. Какое блюдо является малайзийским?

- А) Рисовая каша
- Б) Суп с лапшой
- В) Наси-лемак
- Г) Омлет

12. Что подают на десерт в Аргентине?

- А) Тирамису
- Б) Альфахорес
- В) Конфеты
- Г) Пирожное

13. Какое вино является популярным в Грузии?

- А) Кагор
- Б) Киндзмараули
- В) Херес
- Г) Токай

14. Какой самый узнаваемый продукт в Америке?

- А) Салат
- Б) Бургер
- В) Фрикадельки
- Г) Пирожок

15. Какой салат широко известен во Франции?

- А) Греческий
- Б) Оливье
- В) Нисуаз
- Г) Цезарь

Вариант 3

Ф.И.О. _____

Группа № _____ **курс** _____

1. Какое блюдо традиционно готовят на Рождество в Италии?

- А) Паэлья
- Б) Панеттоне
- В) Тако
- Г) Суши

2. Какая страна известна своими дим-самами?

- А) Вьетнам
- Б) Таиланд
- В) Китай
- Г) Корея

3. **В какой кухне используют бульон даши?**

- А) Китайская
- Б) Тайская
- В) Вьетнамская
- Г) Японская

4. **Что такое фалафель?**

- А) Итальянская паста
- Б) Французский соус
- В) Ближневосточные жареные шарики из нута
- Г) Мексиканская закуска

5. **Что добавляют в качестве специй в суп буйабес?**

- А) Корица
- Б) Кардамон
- В) Шафран
- Г) Какао

6. **Какой напиток является традиционным на Руси?**

- А) Кола
- Б) Чай
- В) Какао
- Г) Кофе

7. **Какое блюдо готовят на гриле в Аргентине?**

- А) Шашлык
- Б) Сосиска
- В) Сарделька
- Г) Асадо

8. **В какой стране находится бургер "Рубен"?**

- А) Италия
- Б) Германия
- В) Америка
- Г) Россия

9. **Какое блюдо готовят из бараньих кишок?**

- А) Мусака
- Б) Хаггис

- В) Лазанья
- Г) Гуляш

10. Какая страна подарила миру картофель фри?

- А) Америка
- Б) Бельгия
- В) Германия
- Г) Нидерланды

11. Какая страна славится своими трюфелями?

- А) Англия
- Б) Германия
- В) Ирландия
- Г) Франция

12. Какое блюдо является национальным в Канаде?

- А) Суши
- Б) Мясо
- В) Путин
- Г) Паста

13. Что подают на завтрак в Великобритании?

- А) Круассан
- Б) Кофе
- В) Бутерброд
- Г) Овсянка

14. Какой деликатес любят употреблять в Италии?

- А) Сардельку
- Б) Фасоль
- В) Курицу
- Г) Трюфель

15. В какой стране употребляют фуа-гра?

- А) В Америке
- Б) В Италии
- В) В Аргентине
- Г) Во Франции

Эталон ответов:

№ вопроса	1 вариант	2 вариант	3 вариант
1	В	Г	Б
2	Б	Б	В
3	Б	В	Г
4	Б	В	В
5	Б	Г	В
6	Г	Г	Б
7	Б	В	Г
8	Б	Г	В
9	Б	В	Б
10	В	Г	Б
11	Г	В	Г
12	Б	Б	В
13	Г	Б	Г
14	В	Б	Г
15	В	В	Г

