

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»

РАССМОТРЕНО

Председатель ПЦК ООД

_____/Хусаинова Н.А./
«05» июня 2023 г

Комплект контрольно-измерительных материалов
по учебной дисциплине
ООД.20 Кухни мира
для профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

по профилю профессионального образования: естественно-научный

Разработчик:

ГБПОУ «ЮУГК»

Кыштымский филиал

преподаватель

Н.А. Хусаинова

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Содержание

1. Общие положения	4
2. Комплект КИМ для текущего контроля	10
3. Комплект КИМ для промежуточной аттестации	11

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) по дисциплине

ООД.20 Кухни мира, по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

КИМ для текущего контроля и КИМ для промежуточной аттестации, которые позволяют оценивать сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с установленными показателями (спецификация).

Общие компетенции, освоение которых подтверждается действиями обучающегося при текущем контроле и на промежуточной аттестации:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе очевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	- Знать: Актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделять в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте	Знать: Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. Уметь: Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации.

	профессиональной деятельности.	Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Использование актуальной нормативно – правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Знать: Содержание актуальной нормативно – правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. Уметь: Определять актуальность нормативно- документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Знать: Психологию коллектива. Психологию личности. Основы проектной деятельности. Уметь: Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Знать: Сущность гражданско – патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Уметь: Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: - развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - освоение знания устройства и принципов действия приборов и других технических средств, используемых в приготовлении полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья; - знать порядок действий в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	В части трудового воспитания: - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления горячих

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - знать порядок действий при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - знать порядок действий при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.;
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - знать порядок действий при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место	В части трудового воспитания: - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать,	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях во время работы кондитера, оборудования,

кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - интерес к различным сферам профессиональной деятельности кондитера; - выбор оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	инвентаря, в соответствии с инструкциями и регламентами; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время работы кондитера, оборудования, инвентаря, в соответствии с инструкциями и регламентами; - знать порядок действий при работе кондитера с оборудованием, инвентарем, кондитерским сырьем, исходными материалами в работе в соответствии с инструкциями и регламентами;
---	--	--

**Перечень учебных изданий,
дополнительной литературы, Интернет-ресурсов
Основные печатные издания**

1. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья: учебное пособие / О. В. Перфилова, В. Ф. Винницкая, В. А. Бабушкин, С. И. Данилин. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2017. — 117 с. — ISBN 978-5-94664-346-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157789> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-47245-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/346448> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Лаврова, Л. Ю. Теоретико-практические основы здорового питания: учебное пособие / Л. Ю. Лаврова. — Москва: Креативная экономика, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-907063-23-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116035> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум : учебное пособие / В. В. Беспалова. — Мурманск : МГТУ, 2017. — 96 с. — ISBN 978-5-86185-939-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142656> (дата обращения: 20.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Кухня народов мира: учебное пособие / составители В. В. Марченко, Н. В. Судакова. — Ставрополь: СКФУ, 2016. — 149 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155486> (дата обращения: 20.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под редакцией А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-394-04278-2. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277319> (дата обращения: 20.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Кухни народов мира : учебно-методическое пособие / составитель О. А. Удотова. — Сочи : СГУ, 2021. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351350> (дата обращения: 20.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Профессиональное образование).
2. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование).

Информационные ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
2. Облачная платформа отображения верифицированного цифрового образовательного контента и сервисов АО «Издательство Просвещение». Режим доступа: <https://educont.ru/>
3. <http://receptmira.ru/> - рецепты народов мира
4. <http://krugozorro.com/kuxnya/kuxnya-velikobritanii-sochetanie-prostoty-i-izyskannosti.html>
5. <http://krugozorro.com/kuxnya/nacionalnaya-kuxnya-indii-osobennosti-i-tradicii.html> - Национальная кухня Индии — особенности и традиции
<https://www.gastronom.ru/> - Сайт журнала «Гастроном»
6. www.edu.ru — портал Российское образование.

7. www.gastronom.ru Информационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд
8. www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России
9. www.millionmenu.ru Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы

2. Комплект КИМ для текущего контроля

Текущий контроль освоения студентами материала дисциплины состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- 1) оценивание творческих работ;
- 2) защита проектов;
- 3) фронтальный опрос;
- 4) тестирование по теме;
- 5) индивидуальный опрос.

Перечень рубежных тестовых заданий:

Раздел 1. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ

Раздел 2. Традиционная и современная кавказская национальная кухня

Раздел 3. Кухня прибалтийских народов

Раздел 4. Традиции национальной казахской кухни

Раздел 5. Кухня народов Средней Азии.

Раздел 6. Национальная японская кухня и ее своеобразие

Раздел 7. Традиции китайской кухни

Раздел 8. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы

Раздел 9. Кухни народов Индии

Перечень практических работ

№ п/п	Наименование
1.	ПР № 1. Характерные черты и особенности русской кухни. Христианские праздники и ритуальные блюда в русской национальной кухне.
2.	ПР № 2. Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Технология праздничных блюд и особенности их подачи
3.	ПР № 3 Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола японской кухни. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола японской кухни
4.	ПР № 4. Дизайн и подача блюд народов стран Западной Европы

3.Комплект КИМ для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

Критерии оценивания:

«5» - получают обучающиеся, справившиеся с работой 90-100%

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80-90%

«3» - соответствует работа, содержащая 50-70% правильных ответов

Перечень теоретических вопросов для подготовки к зачету

1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов
2. Питание народа, его кухня. Искусство приготовления пищи.
3. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
4. Характерные черты и особенности русской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд
5. Христианские праздники и ритуальные блюда в русской национальной кухне
6. Этническая характеристика украинской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд
7. Самобытные белорусские национальные блюда. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.
8. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
9. Грузинская национальная кухня.
10. Армянская национальная кухня
11. Азербайджанская национальная кухня
12. Кухня прибалтийских народов.
13. Латвийская национальная кухня
14. Литовская национальная кухня
15. Эстонская национальная кухня
16. Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.
17. Традиции национальной киргизской кухни.
18. Традиции национальной узбекской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд узбекской кухни
19. Традиции национальной таджикской кухни.
20. Традиции национальной туркменской кухни. Ассортимент, технология и подача блюд.

21. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд
22. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола японской кухни.
23. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.
24. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола японской кухни.
25. Традиции китайской кухни. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.
26. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне.
27. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы
28. Особенности итальянской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.
29. Французская кухня. Рецепты Прованса. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.
30. Немецкая кухня. Традиции и режим питания, ассортимент используемых продуктов. Использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. Особенности приготовления блюд из рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес.
31. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки.
32. Кухня народов Великобритании: Английская, Шотландская и Ирландская кухни.
33. Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании. Технология и ассортимент кулинарной продукции.
34. Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг). Вустерский соус.
35. Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Великобритании
36. Традиции и режим питания народов Индии. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции. Похлёбки из бобовых. Нимбу панч (лимонный напиток). Ласси (взбитое кокосовое молоко). Молочные сладости.