

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по оценке освоения итоговых образовательных результатов  
междисциплинарного курса  
**МДК.07.03 Кухня народов Поволжья**

программы подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ОДОБРЕНА  
Председатель ПЦК  
Председатель:  
М.П. Елисева

СОГЛАСОВАНО  
Первый заместитель директора  
О.С. Макарова

**Разработчик:**

ГАПОУ «НГТК»                      преподаватель                      Елисева М.П.

**Рецензенты:**

ГАПОУ «НГТК»                      преподаватель                      Н.В. Москаева  
(место работы)                      (занимаемая должность)                      (ФИО)

\_\_\_\_\_  
(место работы)                      (занимаемая должность)                      (ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>4</b>
<b>2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>5</b>
<b>2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>5</b>
<b>2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ</b>	<b>6</b>
<b>2.3 ОБЪЕКТЫ ОЦЕНКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ</b>	<b>8</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов междисциплинарного курса МДК.07.03 Кухня народов Поволжья в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.04.2014 г. рег. № 384, рабочая программа профессионального модуля, Положение о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и переводе обучающихся на следующий курс, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

Формой проведения оценочной процедуры является дифференцированный зачёт.

Дифференцированный зачёт проводится в форме ответов на вопросы и практических заданий по МДК.07.03 Кухня народов Поволжья.

Обучающийся, завершивший обучение по МДК.07.03 Кухня народов Поволжья, должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Предметы оценивания

В результате освоения МДК.07.03 Кухня народов Поволжья обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

#### Умения

У 1 Готовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия народов Поволжья.

#### Знания

З 1 Рецептуры, технологии приготовления, оформления и подачи блюд народов Поволжья

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.7	Организовывать процесс приготовления блюд народов Поволжья.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов учебной дисциплины Основы проектирования предприятий общественного питания

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
<b>Умения</b>	
У 1. Готовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия народов Поволжья.	Приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий. Составление технологической документации. Составление ассортиментного перечня.
<b>Знания</b>	
З 1. Рецептуры, технологии приготовления, оформления и подачи блюд народов Поволжья	Технология приготовления, оформление и подача блюд народов Поволжья.

### 2.3 Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1. Составление ассортимента	Оценка продукта деятельности
2. Составление технологической документации.	Оценка продукта деятельности
3. Проведение опроса.	Оценка ответов на вопросы

### **3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ**

#### **3.1. Инструментарий проверки к дифференцированному зачету**

Инструментарий проверки содержит:

Теоретические вопросы к дифференцированному зачету. Каждому студенту задаются по два вопроса.

#### **Вопросы к дифференцированному зачету**

1. Дайте характеристику первому этапу развития русской кухни 9-11 века.
2. Дайте характеристику второму этапу развития русской кухни 12 – 14 вв. (монгольский период).
3. Дайте характеристику третьему этапу развития русской кухни 15 – 17 вв. (московский период).
4. Дайте характеристику четвертому этапу развития русской кухни 18 – начало 19 в. (период петровских реформ).
5. Дайте характеристику пятому этапу развития русской кухни 18 в.
6. Дайте характеристику шестому этапу развития русской кухни 20 в. (советский период).
7. Расскажите о влиянии постов на русскую кухню..
8. Расскажите о религиозных влияниях на русскую кухню.
9. Охарактеризуйте особенности приготовления холодных закусок русской кухни.
10. Охарактеризуйте особенности приготовления первых блюд русской кухни.
11. Охарактеризуйте особенности приготовления вторых блюд русской кухни.
12. Охарактеризуйте особенности приготовления сладких блюд русской кухни.
13. Охарактеризуйте особенности приготовления мучных блюд русской кухни.
14. Охарактеризуйте особенности приготовления кондитерских изделий русской кухни.
15. Расскажите об особенностях башкирской кухни.
16. Охарактеризуйте особенности приготовления молочных блюд башкирской кухни.
17. Охарактеризуйте особенности приготовления первых блюд башкирской кухни.
18. Охарактеризуйте особенности приготовления вторых блюд башкирской кухни.
19. Охарактеризуйте особенности приготовления мучных изделий башкирской кухни.
20. Расскажите об особенностях марийской кухни.
21. Охарактеризуйте особенности приготовления первых блюд марийской кухни.



22. Охарактеризуйте особенности приготовления сладких блюд марийской кухни.
23. Расскажите об особенностях мордовской кухни.
24. Охарактеризуйте особенности приготовления традиционных национальных напитков мордовской кухни.
25. Дайте характеристику фирменному блюду татарской кухни - шулпа (суп).
26. Охарактеризуйте особенности приготовления изделий из дрожжевого теста в татарской кухне.
27. Расскажите об истории появления "чэк-чэк".
28. Расскажите о технологии приготовления "эчпочмак" татарской кухни.
29. Расскажите об особенностях удмуртской кухни.
30. Охарактеризуйте особенности приготовления напитков удмуртской кухни.
31. Расскажите об особенностях чувашской кухни.
32. Охарактеризуйте особенности приготовления первых блюд чувашской кухни.
33. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд чувашской кухни из субпродуктов.

### **Практическое задание оценки сформированности умений:**

**Задание 1.** Вы работаете заведующим производством в ресторане татарской кухни. Составьте ассортиментный минимум:

- холодных блюд и закусок - 5 шт.;
- супов - 3 шт.;
- вторых блюд - 6 шт.;
- мучных изделий - 4 шт.

**Задание 2.** Вы работаете заведующим производством в кафе башкирской кухни. Составьте технологическую карту на блюдо "Бишмармак", если выход 1 порции 500г.

### **Критерии оценивания ответов на теоретические вопросы**

#### **Оценка «отлично»:**

Ответы на поставленные вопросы в билете излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются знания статистической методологии. Соблюдаются нормы литературной речи. Оценка "отлично" выставляется только при полных ответах на все основные и дополнительные вопросы.

#### **Оценка «хорошо»:**

Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и

доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи. Оценка "хорошо" ставится студенту за правильные ответы на вопросы билета, знание основных характеристик раскрываемых категорий в рамках рекомендованного учебниками и положений, данных на лекциях.

**Оценка «удовлетворительно»:**

Допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи. Оценка "удовлетворительно" предполагает краткий ответ на поставленные вопросы, приводимые формулировки являются недостаточно четкими, нечеткими, в ответах допускаются неточности.

**Оценка «неудовлетворительно»:**

Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний. Имеются заметные нарушения норм литературной речи. Оценка "неудовлетворительно" предполагает, что студент не разобрался с основными вопросами изученных в процессе обучения, не понимает сущности процессов и явлений, не может ответить на простые вопросы. Оценка "неудовлетворительно" ставится также студенту, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, а просьба объяснить или уточнить прочитанный таким образом материал по существу остается без ответа.

**Оборудование и инструменты**

Ручка, калькулятор, раздаточный материал, бумага А4.

**Практическое задание оценки сформированности умений:**

- составление ассортиментного минимума;
- составление технологической карты.

**Эталон выполнения заданий**

**Задание 1.**

**Ассортиментный минимум**

№ п/п	Наименование блюд	Выход
	<b>Холодные блюда и закуски</b>	
1		
2		
3		
4		
5		
	<b>Супы</b>	
1		
2		

3		
	<b>Вторые блюда</b>	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
	<b>Мучные изделия</b>	
1		
2		
3		
4		

Составил зав.производством

ФИО

### Критерии оценки задания 1:

#### Критерии оценивания сформированности умений

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 5 баллов	Средний уровень 3 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Бланк ассортиментного минимума	Соответствует требованиям	Допущены незначительные ошибки в последовательности блюду.	Ассортиментный минимум составлен не верно
2	Соответствие блюду заданию	Блюда соответствуют татарской кухни	Допущены незначительные ошибки	Блюда не соответствуют татарской кухни

**Задание 2.**

Наименование предприятия: Кафе башкирской кухни

Источник рецептуры: СР блюд и кулинарных изделий народов России, 2003

**Технологическая карта № 227**Наименование блюда (изделия) **"Бишбармак"**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса готового продукта	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд и сроки реализации
1	2	3	4	5
Баранина (лопатка)	219	156,5	100	<p>Баранину варят с добавлением соли, затем нарезают поперек волокон кусками массой 50г. Бульон процеживают.</p> <p>Картофель варят, очищают и нарезают кружочками.</p> <p>Для ромбиков из просеянной муки, яиц, воды и соли замешивают тесто, выдерживают 30-40мин, раскатывают толщиной 1-1,5 мм, подсушивают, нарезают на полоски шириной 30 мм, затем ромбиками 15*15 мм, варят в бульоне или воде, откидывают на дуршлаг и смазывают маслом.</p> <p>При отпуске кладут ромбики, картофель и мясо, заливают горячим бульоном, посыпают репчатым луком, нарезанным кольцами.</p>
Картофель	137,5	250	100	
<i>Ромбики:</i>				
Мука пшеничная	62,5	62,5		
Яйца	1/2	14		
Вода	10,5	10,5		
Соль	1,25	1,25		
<b>Масса вареных ромбиков</b>			77,5	
Масло сливочное	5	5		
Бульон	250	250		
Лук репчатый	30	25		
Соль	3	3		
<b>Выход 1 порции</b>			<b>500</b>	
Выход на 1000г				

**Критерии оценки задания:**

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 5 баллов	Средний уровень 3 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Правильность расчетов	расчеты пополнены правильно	-допущены незначительные ошибки в расчетах.	расчеты выполнены не верно
2	Заполнение технологического,	прописан весь технологический	допущены незначительные	- не указан технологический

	процесса, оформление с указанием сроков реализации	процесс, оформление, указаны сроки реализации блюда (изделия)	ошибки в технологическом процессе	процесс; - указанные сроки реализации не соответствуют СанПиН
3	Правильность оформления	-оформление полностью соответствует требованиям.	- оформление имеет незначительные недочеты и небольшая небрежность.	-оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.

**Таблица  
итоговых результатов по освоению МДК.07.03 Кухня народов Поволжья**

№ п/п	ФИО	Ответы на вопросы	Задание 1	Задание 2	Итого	Оценка
	<b>Максимум</b>	5	10	15	<b>30</b>	
1.						

Преподаватель

Елисева М.П.

**Критерии оценки:**

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	27-30 баллов	90-100 %
«Хорошо»	24-26 баллов	80-89% %
«Удовлетворительно»	21-23 баллов	70-79%
«Неудовлетворительно»	20 баллов и менее	Менее 70%