

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 21.10.2023 14:48:43
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО–КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Технология зарубежной кухни

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общест- венного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2023</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>8</u>	<u>8</u>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Технология зарубежной кухни» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Технология зарубежной кухни».

3. Разработчик Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии:

Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя

Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Технология зарубежной кухни».

«_____»_____

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

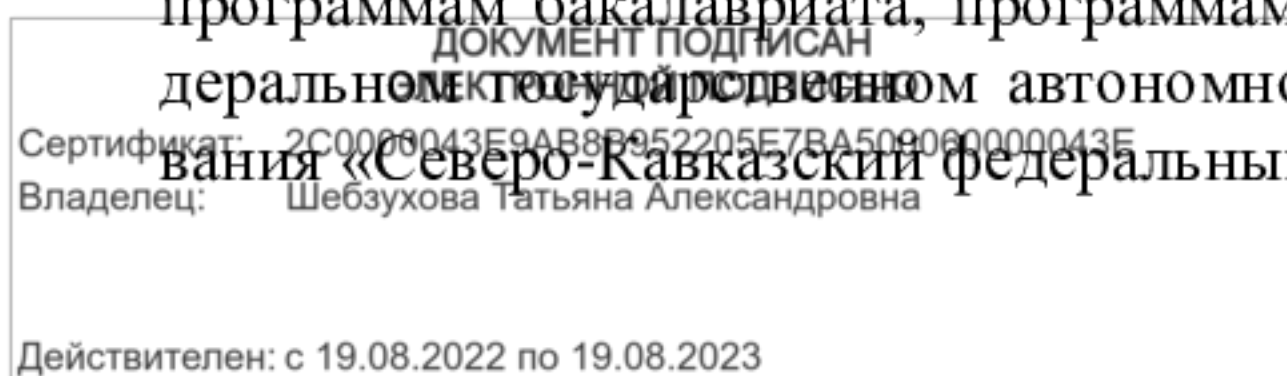
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023	

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий)			
	Минимальный уровень не достиг- нут (Неудовлетвори- тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетвори- тельно) 3 балла	Средний уро- вень (хорошо) 4 балла	Высокий уро- вень (отлич- но) 5 баллов
Компетенция: ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные зна- ния, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				
Результаты обучения по дисциплине Индикаторы:				
Индикаторы: ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качест- ва, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и при- кладных методов исследований.	Не владеет актуаль- ной информацией, в том числе норма- тивной докумен- тацией для осуществ- ления технологиче- ских процессов при обработке сырья, выпуска полуфаб- рикатов и производ- ства продуктов пи- тания высокого ка- чества.	Ограничено вла- деет актуальной информацией, в том числе норма- тивной докумен- тацией для осу- ществления тех- нологических процессов при обработке сырья, выпуска полуфаб- рикатов и произ- водства продуктов питания высокого качества.	Владеет акту- альной инфор- мацией, в том числе норма- тивной доку- ментацией для осуществления технологиче- ских процессов при обработке сырья, выпуска полуфабрика- тов и производ- ства продуктов питания высо- кого качества, но допускает незначительные ошибки.	Владеет акту- альной инфор- мацией, в том числе норма- тивной доку- ментацией для осуществления технологиче- ских процессов при обработке сырья, выпуска полуфабрика- тов и производ- ства продуктов питания высо- кого качества.
ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производ- ства продуктов питания мас- сового изготов- ления и специа- лизированных пищевых про- дуктов с приме- нением совре- менного техно- логического обо- рудования, тра- диционных и	Не организует тех- нологический про- цесс производства продуктов питания зарубежных нацио- нальных кухонь с применением со- временного техно- логического обо- рудования, тради- ционных и новых ви- дов сырья.	Ограничено орга- низирует технологи- ческий процесс производства продуктов пита- ния зарубежных национальных кухонь с приме- нением современ- ного технологиче- ского оборудова- ния, традицион- ных и новых ви- дов сырья.	Организует технологиче- ский процесс производства продуктов пи- тания зарубеж- ных нацио- нальных кухонь с применением современного технологиче- ского оборудо- вания, тради- ционных и но- вых видов сы- рья, но допус-	Организует технологиче- ский процесс производства продуктов пи- тания зарубеж- ных нацио- нальных кухонь с применением современного технологиче- ского оборудо- вания, тради- ционных и но- вых видов сы- рья.

НОВЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ.			кает незначительные ошибки.	
ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	Не демонстрирует способность улучшения технологии пищевых производств с учетом иностранных кулинарных традиций.	Ограничено демонстрирует способность улучшения технологии пищевых производств с учетом иностранных кулинарных традиций.	Демонстрирует способность улучшения технологии пищевых производств с учетом иностранных кулинарных традиций, но допускает незначительные ошибки.	Демонстрирует способность улучшения технологии пищевых производств с учетом иностранных кулинарных традиций.
<i>Компетенция: ПК-8</i> Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i>				
ИД-1 _{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Не осуществляет необходимые органолептические исследования полуфабрикатов и готовой продукции в практической деятельности.	Недостаточно осуществляет необходимые органолептические исследования полуфабрикатов и готовой продукции в практической деятельности	Осуществляет необходимые органолептические исследования полуфабрикатов и готовой продукции в практической деятельности, но допускает ошибки.	Осуществляет необходимые органолептические исследования полуфабрикатов и готовой продукции в практической деятельности.

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.



ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.		Что определяет развитие национальных кухонь различных стран?	ПК-5
2.		Рекомендации к организации питания иностранных туристов	ПК-5
3.		Охарактеризуйте понятие «фирменное блюдо»?	ПК-5
4.		Дайте характеристику организации обслуживания по принципу «Европейский завтрак»	ПК-5
5.		Дайте характеристику организации обслуживания по принципу «Шведский стол».	ПК-5
6.		Дайте определение понятию ресторан	ПК-5
7.		Охарактеризуйте структуру технико-технологической карты	ПК-8
8.		Дайте определение понятию «кухня фьюжн»	ПК-5
9.		Дайте определение понятию «су-вид»	ПК-5
10.		Назовите главные преимущества технологии су-вид	ПК-5
11.		Дайте определение понятию «фондю»	ПК-5
12.		Охарактеризуйте французский способ подачи блюд	ПК-5
13.		Охарактеризуйте русский способ подачи блюд	ПК-5
14.		Охарактеризуйте английский способ подачи блюд	ПК-5
15.		Дайте определение понятию «гаспачо»	ПК-5
16.		Дайте определение понятию «гювеч»	ПК-5
17.		Дайте определение понятию «таратор»	ПК-8
18.		Дайте определение понятию «яхния»	ПК-5
19.		Дайте определение понятию «паприкаш»	ПК-5
20.		Дайте определение понятию «пёркёльт»	ПК-5
21.		Дайте определение понятию «эг–ног»	ПК-5
22.		Дайте определение понятию «мусака»	ПК-5
23.	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	Что такое качество продукции общественного питания? а) совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств; б) совокупность полезных свойств кулинарной продукции характеризуется пищевой ценно-	ПК-8

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

		стью, органолептическими показателями; с) свойства кулинарной продукции, обуславливающие пригодность к дальнейшей тепловой обработке и/или употребления в пищу.	
24.	с	Что относят к органолептическим показателям при оценке качества блюд и изделий? а) внешний вид, вкус, цвет, запах, плотность; б) внешний вид, вкус, цвет, запах, кислотность; с) внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция.	ПК-8
25.	б	Традиционное польское и еврейское кушанье из квашеной и свежей капусты, тушенной с луком, огурцами, лавровым листом, грибами и несколькими видами мясопродуктов – свиной, телятиной, говядиной, сосисками, кусочками колбасы, копченой грудинкой и т.д.; для тушения можно использовать квас или красное сухое вино? а) гуляш; б) бигос; с) паприкаш.	ПК-5
26.	с	Во французской кухне основной белый соус, приготовленный из пшеничной муки, сливочного масла и молока (или сливок)? а) песто; б) майонез; с) бешамель. д) голландез	ПК-5
27.	а	В австрийской и немецкой кухне сладкий слоеный пирог в виде свернутого рулета, который подают со взбитыми сливками? а) штрудель; б) нокерль; с) ретеш.	ПК-5
28.	букет гарни	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Французское название смеси пряных трав для ароматизации блюд, которые используют засушенными и связанными в небольшой букетик; различные компоненты смеси, подобранные по особым рецептам, дополняют друг друга; букеты пряных трав укладывают в марлевые мешочки – _____.	ПК-8
29.	долма	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Голубцы оболочкой для фарша которых, кроме капусты, могут служить виноградные листья	ПК-5

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500069900043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

		или плоды и овощи с вынутой сердцевинкой (айва, помидоры, баклажаны и прочее) – _____.	
30.	чевапчичи	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Сербское национальное, блюдо из рубленого мяса с луком и приправами, жаренного над древесными углями; подается с мелко нарезанным репчатым луком – _____.	ПК-5

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
 Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на требованиях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

Рейтинговая система оценки не предусмотрено для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной формы обучения.

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но может допускать неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.