

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 азиатской кухни

Направление подготовки	19.03.04 <u>Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2023</u>	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	<u>8</u>	<u>9</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 азиатской 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 азиатской кухни»

3. Разработчик Писаренко О.Н. доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель 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 азиатской кухни».

«___» _____ 2023 г.

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 дос- тигнут (Неудовлетвори- тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетвори- тельно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.				
Результаты обуче- ния по дисципли- не <i>Индикатор:</i>				
ИД-1_{ПК-5} Осуще- ствляет контроль качества, безопас- ности сырья и го- товой продукции с использованием нормативной до- кументации, ос- новных и при- кладных методов исследований.	Слабо осознает контроль качест- ва, безопасность сырья и готовой продукции в со- ответствии с нормативной до- кументацией, основными и прикладными методами иссле- дований.	Недостаточно осознает кон- троль качества, безопасность сырья и готовой продукции в со- ответствии с нормативной до- кументацией, основными и прикладными методами иссле- дований.	Осознает кон- троль качества, безопасность сырья и готовой продукции в со- ответствии с нормативной до- кументацией, основными и прикладными методами иссле- дований, но до- пускает ошибки.	Осознает кон- троль качества, безопасность сырья и гото- вой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами ис- следований.
ИД-2_{ПК-5} Органи- зовывает техноло- гический процесс производства про- дуктов питания массового изго- товления и спе- циализированных пищевых продук- тов с примение- нием современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сы- рья.	Слабо анализи- рует технологи- ческий процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с приме- нением совре- менного техно- логического оборудования.	Недостаточно анализирует тех- нологический процесс произ- водства блюд и изделий из тра- диционных и но- вых видов сырья с применением современного технологическо- го оборудования.	Анализирует технологический процесс произ- водства блюд и изделий из тра- диционных и но- вых видов сырья с применением современного технологическо- го оборудования, но допускает ошибки.	Анализирует технологиче- ский процесс производства блюд и изделий из традицион- ных и новых видов сырья с применением современного технологиче- ского оборудо- вания.
ИД-3_{ПК-5} Выявля- ет объекты для улучшения техно- логии пищевых	Недостаточно учитывает про- грессивные ме- тоды эксплуата- ции оборудо-	Недостаточно учитывает про- грессивные ме- тоды эксплуата-	Учитывает про- грессивные ме- тоды эксплуата- ции оборудова-	Учитывает про- грессивные ме- тоды эксплуата- ции оборудова-

производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	вания, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.	ции оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.	ния, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий, но допускает ошибки.	ния, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.
Компетенция: ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания.	Слабо учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.	Недостаточно учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.	Учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания, но допускает ошибки.	Учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.

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.

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

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Но- мер зада- ния	Правильный от- вет	Содержание вопроса	Компе- тенция
1.		Что такое «фан-кай»?	ПК-5
2.		Какое оборудование азиатской кухни можно устанавли- вать непосредственно на обеденный стол.	ПК-5
3.		Принадлежности для приготовления суши?	ПК-5
4.		Технология приготовления рисовой лапши.	ПК-5
5.		Использование брокколи в питании.	ПК-5
6.		Использование водорослей в питании азиатской кух- ни.	ПК-5
7.		Характеристика агар-агара.	ПК-5
8.		Соя – источник растительного белка в азиатской кух- не.	ПК-8
9.		Использование сушеной медузы в азиатской кухне.	ПК-8
10.		Использование консервированных яиц в азиатской кухне.	ПК-8
11.		Использование тысячелетних яиц в азиатской кухне.	ПК-8
12.		Порошки карри в азиатской кухне.	ПК-8
13.		Как приготовить масло, чтобы избежать «маслянный» вкус готовых блюд.	ПК-8
14.		Приготовление рисового уксуса в азиатской кухне.	ПК-8
15.		Способы консервирования в азиатской кухне.	ПК-8
16.		Использование кокоса в кулинарии азиатской кухни.	ПК-8
17.		Использование специй, фруктов при приготовлении блюд узбекской кухни.	ПК-5
18.		Технология приготовления восточных сладостей уз- бекской кухни.	ПК-5
19.		Технология приготовления таджикского блюда – ка- бобы.	ПК-5
20.		Технология приготовления супов таджикской кухни.	ПК-5
21.		Ведическая наука о питании.	ПК-5
22.		Влияние религии на формирование индийской кухни.	ПК-5
23.		Технология приготовления соусов и паст индокитай- ской кухни.	ПК-5
24.		Технология приготовления паст из рыбы бирманской кухни.	ПК-5
25.		Какая лапша применяется в японской кухне?	ПК-5
26.		Правила сервировки стола в Японии.	ПК-8
27.		Японские блюда, жаренные в масле (агемоно).	ПК-8
28.		Технология приготовления хар-хох монгольской кух- ни.	ПК-8
29.		Технология приготовления аруул/ааруул монгольской кухни.	ПК-8
30.		Технология приготовления суутай цай монгольской кухни.	ПК-8
31.	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	Технология приготовления куксу корейской кухни.	ПК-8
32.		Три категории вьетнамской кухни.	ПК-8
33.		Технология приготовления вьетнамских спринг- роллов.	ПК-5

Сертификат:	2C0000043E9AB8B952205E7BA5000600089013E	Три категории
Владелец:	Шевзухова Татьяна Александровна	Технология
33.		роллов.

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

34.		Использование риса в питании на Филиппинах.	ПК-5
35.		Напитки филиппинской кухни.	ПК-5
36.		Особенности приготовления китайских супов.	ПК-5
37.		Технология приготовления утки по-пекински китайской кухни.	ПК-5
38.		Технология приготовления китайских баоцзы.	ПК-5
39.	Глютен	_____ или «фальшивое мясо». Готовится из смеси пшеничной муки с солью и водой. Из этой смеси вымывается весь крахмал. _____ является чистым буддистским продуктом. Его ароматизируют, придавая сходство с мясом, рыбой или птицей. Продается в виде консервов.	ПК-8
40.	корицу	Технология приготовления сладкой приправы из 5 специй китайской кухни: укроп, бадьян, гвоздика, корица, солодка уральская. Все компоненты берутся в равных частях, только _____ можно брать в двойном количестве.	ПК-8
41.	б)	Что нужно сделать, чтобы приготовить рисовую лапшу? а) Опустить лапшу в миску с кипятком и держать ее там 5-10 минут, не помешивая б) Опустить лапшу в миску с кипятком и держать ее там 5-10 минут, помешивая в) Опустить лапшу в миску с кипятком и держать ее там 10-15 минут, не помешивая г) Опустить лапшу в миску с холодной водой и держать ее там 5-10 минут, помешивая	ПК-8
42.	г)	Креветочные крекеры при обжаривании во фритюре увеличиваются в размере: а) 5-6 раз б) 2-3 раза в) 3-4 раза г) 4-5 раз	ПК-8
43.	Даси	_____ – это бульон из комбу и сушеных хлопьев бонито, служит основой для большинства японских супов.	ПК-8
44.	цедру	В Японии тонко нарезанную _____ используют для украшения супов.	ПК-8
45.	куркума	Молотая _____ – необходимый компонент порошков карри, придающий им характерный желтый цвет.	ПК-8
46.	арахис	Считается, что, _____ называемый также земляным, или обезьяньим орехом, – выходец из Южной Америки, завезенный в Азию в XVI веке.	ПК-8
47.	Мисо	_____ – это густая паста из смеси вареных соевых бобов с рисом, пшеницей или ячменем, солью и водой.	ПК-8
48.	в)	Шримсы – это а) крупные креветки б) сушеные анчоусы в) мелкие креветки г) сушеные морские гребешки	ПК-8
49.	Соевый соус	_____ вырабатывают из ферментированных соевых бобов.	ПК-8
50.	ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	Крепкость саке – _____ обычно градусов.	ПК-8

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

2. Описание шкалы оценивания

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, хорошо ориентируется в терминологии дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки, не ориентируется в терминах, не раскрывает поставленный перед ним вопрос.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023