

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 13:08:10
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.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по
дисциплине: «Технология зарубежной кухни»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2022
Реализуется в <u>8</u> семестре	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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 (модуля) «Технология зарубежной кухни».

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

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе 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».

«24» марта 2022 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	№ 1-5	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования

2. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 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 обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	Не владеет актуальной информацией, в том числе нормативной документацией для осуществления технологических процессов при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества. Не организует технологический процесс	Ограничено владеет актуальной информацией, в том числе нормативной документацией для осуществления технологических процессов при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества. Ограничено организует технологический процесс	Владеет актуальной информацией, в том числе нормативной документацией для осуществления технологических процессов при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества, но допускает незначительные	Владеет актуальной информацией, в том числе нормативной документацией для осуществления технологических процессов при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества. Организует технологический процесс
---	--	--	---	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	кухонь с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья. Не демонстрирует способность улучшения технологии пищевых производств с учетом иностранных кулинарных традиций.	с процесс производства продуктов питания зарубежных национальных кухонь с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья. Ограничено демонстрирует способность улучшения технологии пищевых производств с учетом иностранных кулинарных традиций.	ошибки. Организует технологически й процесс производства продуктов питания зарубежных национальных кухонь с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, но допускает незначительные ошибки. Демонстрирует способность улучшения технологии пищевых производств с учетом иностранных кулинарных традиций, но допускает незначительные ошибки.	й процесс производства продуктов питания зарубежных национальных кухонь с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья. Демонстрирует способность улучшения технологии пищевых производств с учетом иностранных кулинарных традиций.
--	--	---	--	--

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента (в случаях, предусмотренных нормативными актами СКФУ).

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
8 семестр			
1	Лабораторная работа № 1-5	7	30
2	Лабораторная работа № 6-10	14	25
	Итого за 8 семестр:		55

Максимальное количество баллов за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в
 ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме **зачета**

Процедура зачета (зачета с оценкой) как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачет ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1. Национальные кухни восточной, центральной и западной Европы

1. Какие страны расположены на территории Центральной Европы.
2. Каковы особенности болгарской кухни.
3. Какие виды сырья и продуктов используются в болгарской кухне.
4. Основные термины и определения национальных блюд болгарской кухни.
5. Ассортимент и технология приготовления различных блюд болгарской кухни.
6. Характерные особенности венгерской кухни.
7. Основные виды продуктов, используемых в венгерской кухне.
8. Основные термины и определения в национальной венгерской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления различных блюд венгерской кухни.
10. Характерные особенности румынской национальной кухни.
11. Основные виды продуктов, используемых в румынской кухне.
12. Основные термины и определения в национальной венгерской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления различных блюд румынской кухни.
14. Основные термины и определения в национальной чешской и словацкой кухне.
15. Основные термины и определения в национальной чешской и словацкой кухне.
16. Основные термины и определения в национальной чешской и словацкой кухне.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

кухнях.

17. Ассортимент, технология приготовления некоторых блюд чешской и словацкой кухни.

18. Какие особенности польской кухни.

19. Какие основные виды сырья и продуктов используются в польской кухне.

20. Основные термины и определения в национальной польской кухне.

21. Ассортимент и технология приготовления различных блюд польской кухни.

22. Характерные особенности немецкой национальной кухни.

23. Основные виды продуктов, используемых в немецкой кухне.

24. Основные термины и определения в национальной немецкой кухне.

25. Ассортимент и технология приготовления разных блюд немецкой кухни.

26. Характерные особенности французской кухни.

27. Основные виды продуктов, используемых во французской кухне.

28. Основные термины и определения в национальной французской кухне

Тема 2. Средиземноморская и балканская национальная кухня

1. Особенности греческой национальной кухни.

2. Основные виды продуктов, используемых в греческой кухне.

3. Основные термины и определения в национальной греческой кухне.

4. Ассортимент и технология приготовления разных блюд греческой кухни.

5. Особенности национальной кухни Турции.

6. Характеристика основных продуктов, используемых в турецкой кухне.

7. Основные термины и понятия в турецкой кухне.

8. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд турецкой кухни.

9. Каковы особенности национальных кухонь балканских стран.

10. Основные продукты, наиболее употребляемые в национальных кухнях балканских стран.

11. Основные термины и определения в национальных кухнях балканских стран.

12. Ассортимент и технология приготовления блюд национальных кухонь балканских стран

Тема 3. Национальные кухни южной Европы

1. Характерные особенности итальянской кухни.

2. Основные термины и определения в национальной итальянской кухне.

3. Ассортимент и технология приготовления различных блюд итальянской кухни.

4. Какие виды продуктов используются в итальянской кухне.

5. Характерные особенности испанской кухни.

6. Основные термины и определения в национальной испанской кухне.

7. Основные виды продуктов, которые используются в испанской кухне.

8. Ассортимент и технология приготовления различных блюд испанской кухни.

9. Характерные особенности португальской кухни.

10. Какие виды сырья и полуфабрикатов используются в португальской кухне.

11. Основные термины и определения в португальской кухне.

12. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд португальской кухни.

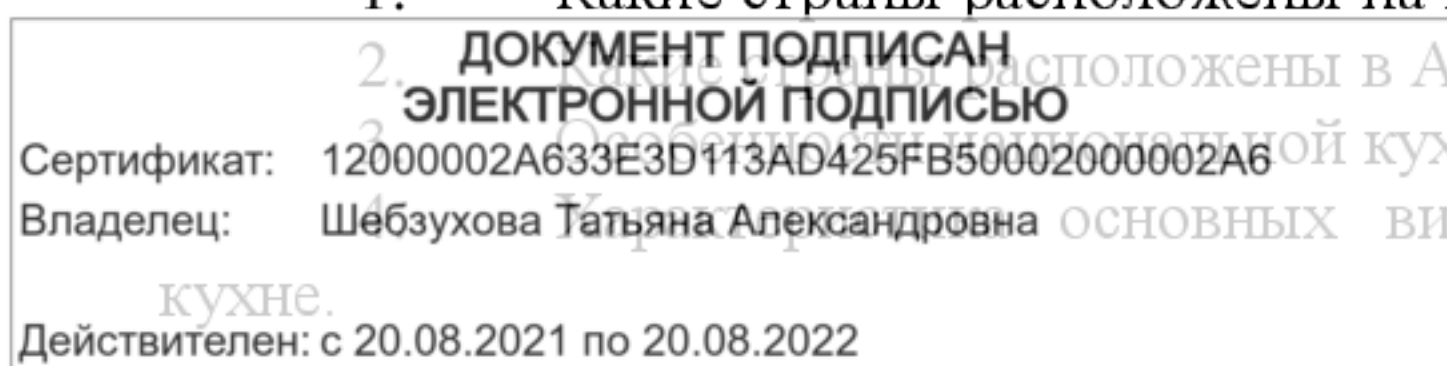
Тема 4. Национальные кухни ближнего востока, Африки и Америк

1. Какие страны расположены на Ближнем Востоке.

2. Какие страны расположены в Африке.

3. Особенности национальной кухни Турции.

4. Основные виды продуктов, используемых в арабской кухне.



5. Характерная особенность национальной кухни Ирана.
6. Характерная особенность национальной кухни Ирака.
7. Характерная особенность национальной кухни Сирии.
8. Основные термины и определения в арабской кухне.
9. Ассортимент и технология некоторых блюд арабской кухни.
10. Характерные особенности еврейской кухни.
11. Основные продукты, используемые в еврейской кухне.
12. Основные термины и определения в еврейской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд еврейской кухни.
14. Какие страны расположены в Северной Америке.
15. Особенности американской кухни.
16. Основные виды продуктов, используемых в американской кухне.
17. Основные термины и понятия в американской кухне.
18. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд американской кухни.
19. Особенности канадской кухни.
20. Основные виды продуктов, используемых в канадской кухне.
21. Основные термины и определения в канадской кухне.
22. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд канадской кухни.
23. Особенности мексиканской кухни.
24. Основные виды продуктов, используемых в мексиканской кухне.
25. Основные термины и определения в мексиканской кухне.
26. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд мексиканской кухни.
27. Какие страны расположены в Центральной Америке.
28. Особенности национальных кухонь стран центральной Америки.
29. Основные виды продуктов, используемых в национальных кухнях стран центральной Америки.
30. Основные термины и понятия в национальных кухнях стран центральной Америки.
31. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальных кухонь стран центральной Америки.
32. Какие страны расположены в Южной Америке.
33. Особенности национальных кухонь Южной Америки.
34. Основные продукты питания, используемые в национальных кухнях Южной Америки.
35. Термины и понятия в национальных кухнях Южной Америки.
36. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальных кухонь Южной Америки.

Тема 5. Паназиатские национальные кухни

1. Характерные особенности национальной кухни Индии.
2. Характеристика основных видов продуктов, используемых для приготовления блюд в индийской кухне.
3. Основные термины и определения в индийской кухне.
4. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд индийской кухни.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

8. Характерные особенности корейской кухни.
9. Основные виды продуктов, используемые в корейской кухне.
10. Термины и определения в корейской кухне.
11. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд корейской кухни.
12. Распространение некоторых блюд корейской кухни за рубежом.
13. Характерные особенности китайской кухни.
14. Основные продукты, используемые в китайской кухне.
15. Термины и определения в китайской кухне.
16. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд китайской кухни.
17. Характерные особенности японской кухни.
18. Характеристика основных продуктов, используемых в японской кухне.
19. Основные термины и определения в японской кухне.
20. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд японской кухни.
21. Распространение некоторых блюд японской кухни за рубежом.
22. Характерные особенности монгольской кухни.
23. Основные термины и определения в монгольской кухне.
24. Какие основные продукты, используются в монгольской кухне

Повышенный уровень

Тема 1. Национальные кухни восточной, центральной и западной Европы

1. Особенности питания гостей и туристов из Болгарии
2. Особенности питания гостей и туристов из Венгрии
3. Особенности питания гостей и туристов из Румынии
4. Особенности питания гостей и туристов из Чехии и Словакии
5. Особенности питания гостей и туристов из Германии
6. Особенности питания гостей и туристов из Польши
7. Особенности питания гостей и туристов из Франции
8. Соуса во французской кухне

Тема 2. Средиземноморская и балканская национальная кухня

1. Особенности питания гостей и туристов из Греции
2. Особенности питания гостей и туристов из Турции
3. Особенности питания гостей и туристов из балканских стран

Тема 3. Национальные кухни южной Европы

1. Особенности питания гостей и туристов из Италии
2. Особенности приготовления пиццы и пасты в итальянской кухне.
3. Особенности питания гостей и туристов из Испании
4. Особенности питания гостей и туристов из Португалии

Тема 4. Национальные кухни ближнего востока, Африки и Америк

1. Особенности питания гостей и туристов из Арабских стран
2. Особенности питания гостей и туристов из Израиля
3. Особенности питания гостей и туристов из США
4. Особенности питания гостей и туристов из Канады
5. Особенности питания гостей и туристов из Мексики
6. Особенности питания гостей и туристов из Центральной Америки.
7. Особенности питания гостей и туристов из Южной Америки.

Тема 5. Паназиатские национальные кухни

1. Особенности питания гостей и туристов из Индии
2. Особенности питания гостей и туристов из Индонезии
3. Особенности питания гостей и туристов из Кореи
4. Особенности питания гостей и туристов из Китая

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

5. Особенности питания гостей и туристов из Монголии
6. Особенности питания гостей и туристов из Японии

1. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если: демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; правильно применяет теоретические положения при решении ситуационных задач; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала; испытывает трудности при решении ситуационных задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если: не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала; с большими затруднениями решает ситуационные задачи.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

* в соответствии с результатами освоения дисциплины

2. Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя: вопросы для собеседования. Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить компетенцию ПК-5.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 31,05 часов самостоятельной работы.

Для проведения данного оценочного мероприятия необходимо 5-10 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо подготовить ответы на вопросы в письменной форме.

При проверке ответа студента, оцениваются:

- знание терминологии курса дисциплины;
- ясность, четкость, логичность, научность изложения;
- правильность ответов на задаваемые вопросы.

Оценочный лист студента Ф.И.О.

Номер варианта	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				
	3				
	4				

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022