

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 13:08:53
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 азиатской кухни»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2022
Реализуется в <u>9</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 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 (модуля) 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 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 азиатской 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} ИД-1 _{ПК-8}	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>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследования	Слабо осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследования	Недостаточно осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследования	Осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований, но допускает ошибки.	Осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований.
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022				
ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства	Недостаточно организует технологический процесс производства	Недостаточно организует технологический процесс производства	Анализирует технологический процесс производства	Анализирует технологический процесс производства

гический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.	ческий процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования.	технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования.	ский процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования, но допускает ошибки.	ский процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования.
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.	Слабо учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.	Недостаточно учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.	Учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий, но допускает ошибки.	Учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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 (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов	Слабо учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской	Недостаточно учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской	Учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых	Учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

			ошибки.	
--	--	--	---------	--

Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме **зачета**.

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

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

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1. Общая характеристика основ азиатской кухни. Продукты, характерные для азиатской кухни

1. Характеристика основ азиатской кухни.
2. Кухонные принадлежности, используемые в азиатской кухне.
3. Современное оборудование, используемое в азиатской кухне.
4. Организация документооборота по производству на предприятии питания.
5. Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.
6. Анализ научно-технической информации.
7. Анализ отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

Тема 2. Особенности технологии приготовления блюд азиатской кухни стран СНГ.

1. Технология приготовления холодных блюд и закусок азиатской кухни стран СНГ.
2. Технология приготовления сладких блюд азиатской кухни стран СНГ.

Тема 3. Особенности технологии приготовления блюд индийской, индокитайской и непальской кухни.

1. Технология приготовления холодных блюд и закусок индийской кухни.
2. Технология приготовления сладких блюд индийской кухни.
3. Технология приготовления холодных блюд и закусок индокитайской кухни.
4. Технология приготовления сладких блюд индокитайской кухни.
5. Технология приготовления холодных блюд и закусок непальской кухни.
6. Технология приготовления сладких блюд непальской кухни.

Тема 4. Особенности технологии приготовления блюд вьетнамской, филиппинской, монгольской и корейской кухни.

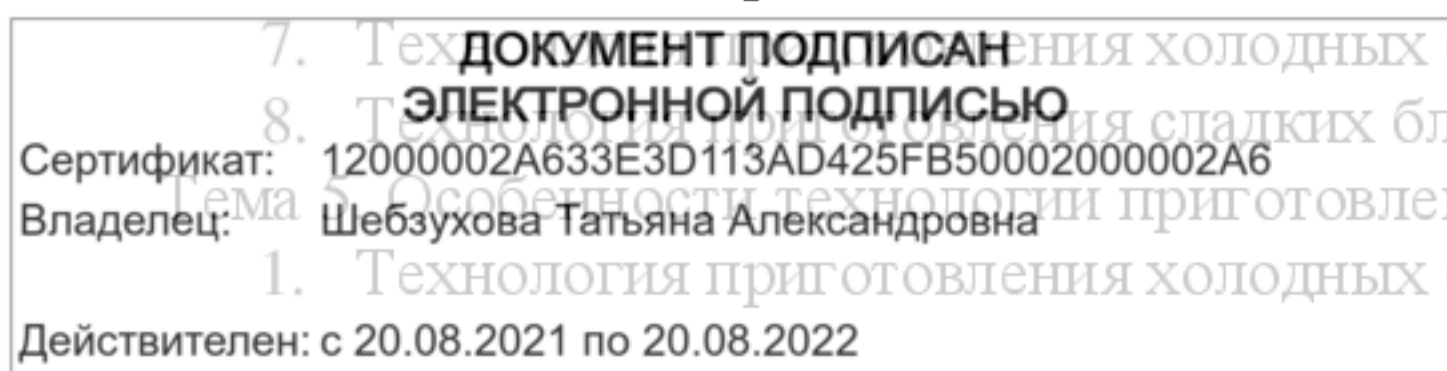
1. Технология приготовления холодных блюд и закусок вьетнамской кухни.
2. Технология приготовления сладких блюд вьетнамской кухни.
3. Технология приготовления холодных блюд и закусок филиппинской кухни.
4. Технология приготовления сладких блюд филиппинской кухни.
5. Технология приготовления холодных блюд и закусок монгольской кухни.
6. Технология приготовления сладких блюд монгольской кухни.

7. Технология приготовления холодных блюд и закусок корейской кухни.

8. Технология приготовления сладких блюд корейской кухни.

Тема 5. Особенности технологии приготовления блюд китайской и японской кухни.

1. Технология приготовления холодных блюд и закусок китайской кухни.



2. Технология приготовления сладких блюд китайской кухни.
3. Технология приготовления холодных блюд и закусок японской кухни.
4. Технология приготовления сладких блюд японской кухни.

Повышенный уровень

Тема 1. Общая характеристика основ азиатской кухни. Продукты, характерные для азиатской кухни

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции.
2. Организация документооборота по производству блюд национальной кухни на предприятии питания.
3. Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания по производству блюд национальной кухни.
4. Рис. Лапша. Сочни и блинчики. Вонтоны. Рисовая бумага. Пельмени.
5. Овощи. Свежие и сушеные грибы. Водоросли. Фрукты. Орехи и семена. Соевых творог тофу и растительный белок.
6. Сушеная рыба и моллюски. Мясные продукты и консервированные яйца. Птица. Мясо. Рыба. Морепродукты.
7. Травы, пряности, ароматизаторы. Порошки и пасты карри. Кулинарные жиры и растительные масла. Уксусы. Соусы и пасты. Самбала.
8. Овощные соленья и консервы. Кокосовое молоко и сливки. Пиво, вино, крепкие спиртные напитки.

Тема 2. Особенности технологии приготовления блюд азиатской кухни стран СНГ.

1. Технология приготовления первых блюд азиатской кухни стран СНГ.
2. Технология приготовления вторых блюд азиатской кухни стран СНГ.

Тема 3. Особенности технологии приготовления блюд индийской, индокитайской и непальской кухни.

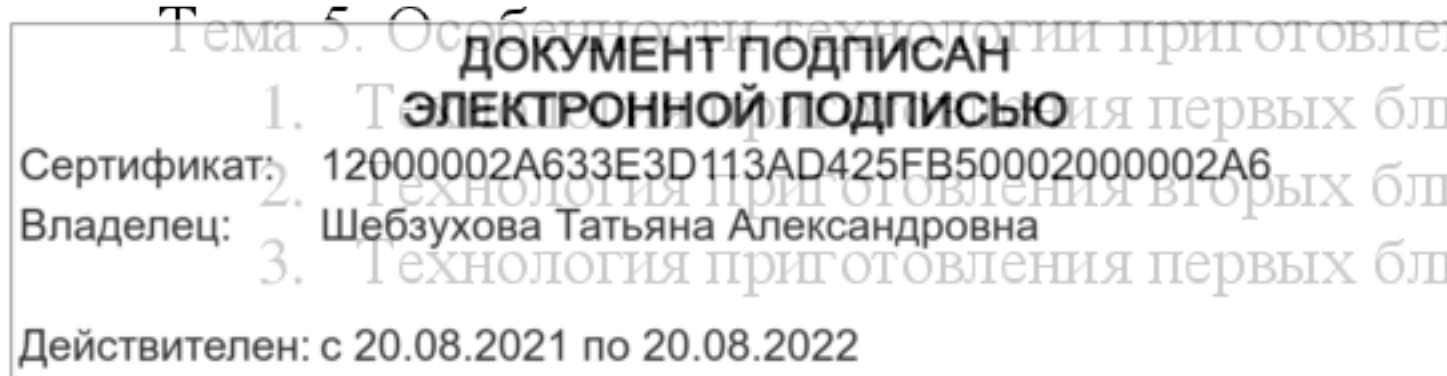
1. Технология приготовления первых блюд индийской кухни.
2. Технология приготовления вторых блюд индийской кухни.
3. Технология приготовления первых блюд индокитайской кухни.
4. Технология приготовления вторых блюд индокитайской кухни.
5. Технология приготовления первых блюд непальской кухни.
6. Технология приготовления вторых блюд непальской кухни.

Тема 4. Особенности технологии приготовления блюд вьетнамской, филиппинской, монгольской и корейской кухни.

1. Технология приготовления первых блюд вьетнамской кухни.
2. Технология приготовления вторых блюд вьетнамской кухни.
3. Технология приготовления первых блюд филиппинской кухни.
4. Технология приготовления вторых блюд филиппинской кухни.
5. Технология приготовления первых блюд монгольской кухни.
6. Технология приготовления вторых блюд монгольской кухни.
7. Технология приготовления первых блюд корейской кухни.
8. Технология приготовления вторых блюд корейской кухни.

Тема 5. Особенности технологии приготовления блюд китайской и японской кухни.

1. Технология приготовления первых блюд китайской кухни.
2. Технология приготовления вторых блюд китайской кухни.
3. Технология приготовления первых блюд японской кухни.



4. Технология приготовления вторых блюд японской кухни.

1. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий; учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий; учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания, *но допускает ошибки*.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент *недостаточно* осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий; учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент *слабо* осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий; учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской 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.

* в соответствии с требованиями освоения дисциплины

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя: вопросы для собеседования.

Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить ПК-5, ПК-8 компетенции.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования сборниками рецептов, предложенными в рабочей программе дисциплины.

Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении технологии азиатской кухни и направлены на дополнительное, самостоятельное развитие студентов.

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

При проверке ответа студента, оцениваются:

- знание терминологии курса дисциплины;
- раскрытие проблемы, темы;
- ясность, четкость, логичность, научность изложения;
- обоснованность излагаемой позиции, ответа;
- самостоятельность в формулировке позиции;
- правильность ответов на задаваемые вопросы.

№ п/ п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Знание терминологии курса дисциплины	Раскрытие проблемы, темы	Ясность, четкость, логичность, научность изложения	Обоснованность излагаемой позиции, ответа	Самостоятельность формулировки позиции	Правильность ответов на задаваемые вопросы	
1								
2								
...								

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022