

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:19:03

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

Заведующий кафедрой ТППиТ

_____ Е.Н. Холодова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:

«Технология азиатской кухни»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2021 г.

Предисловие

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Технология азиатской кухни».
 2. Фонд оценочных средств 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».
 3. Разработчик доцент кафедры ТППТ, кан.филос.наук Писаренко О.Н.
 4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения.
 5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения.
 6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:
 - Нарыжная А.Б. – председатель УМК.
 - Члены экспертной группы:
 - Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения;
 - Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.
 - Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:
 - Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск
- Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Технология азиатской кухни».
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля 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

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

Год начала обучения 2021

Изучается в 8 семестре

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий / промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
						Базовый	Повышенный
ПК-5 ПК-8	1-5	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	27	28

Составитель О.Н. Писаренко

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

Вопросы для собеседования
по дисциплине «Технология азиатской кухни»

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 у студента глубокие знания, умения и владения применять специализированные и профессиональные знания, в том числе

инновационные, в области технологии производства продуктов питания, в определении направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции. Способен отлично организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями, умениями и владениями применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, в определении направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции. Способен хорошо организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности в применении специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания, в определении направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции. Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг, но допускает при этом ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала в применении специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания, в определении направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции. При организации контроля за обеспечением качества продукции и услуг испытывает огромные трудности.

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.

2. 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 определения уровня освоения знаний по предложенным темам.

Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить компонент компетенции:

Знать инновационные знания в области технологии производства продуктов питания, организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг.

Уметь определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг.

Владеть способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, знаниями обеспечения качества продукции и услуг.

Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

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

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования любыми справочными материалами, предложенными в рабочей программе дисциплины.

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

Оценочный лист

№ п/ п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Соот- вет- ствие ответа зада- нию	Рас- кры- тие про- бле- мы, темы	Яс- ность, чет- кость, логи- ч- ность, науч- ность изло- жения	Обосно- ванность излагае- мо й по- зиции, ответа	Самосто- ятель- ность в форму- лировке позиции	Четкость, обосно- ванность, научность выводов	
1								
2								
...								

Составитель О.Н. Писаренко