

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:19:15

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 зарубежной 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
Учебный план	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 зарубежной кухни»
2. Фонд оценочных средств 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».
3. Разработчик доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения Шалтумаев Т. Ш.
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:
Председатель: Нарыжная А.Б. – председатель УМК ПИ (филиал) СКФУ
Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
Щедрина Т.В., доцент каф. 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 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 при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Технология зарубежной кухни».
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

**Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущей и промежуточной аттестации**

По дисциплине	<u>Технология зарубежной кухни</u>
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.

Код оцениваемой компетенции и (или её части)	Модуль, раздел, тема (в соответствии с Программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
					Базовый	Повышенный
ПК-5, ПК-8	№ 1-10	устный	текущий	Вопросы к собеседованию	112	28

Составитель _____ Т.Ш. Шалтумаев
(подпись)

_____ 20__ г.

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ:
Зав. кафедрой ТППТ
_____ Е.Н. Холодова
«___» _____ 20__ г.

**Вопросы для собеседования
по дисциплине Технология зарубежной кухни
(наименование дисциплины)**

Базовый уровень

Тема 1. Восточноевропейская национальная кухня

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. Особенности чешской и словацкой национальной кухни.
15. Основные продукты, используемые в чешской и словацкой кухнях.
16. Основные термины и определения в национальной чешской и словацкой 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.

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. Французская национальная кухня

1. Характерные особенности французской кухни.
2. Основные виды продуктов, используемых во французской кухне.
3. Основные термины и определения в национальной французской кухне

Тема 4. Итальянская национальная кухня

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.

Тема 5. Испанская и Португальская национальные кухни

1. Характерные особенности испанской кухни.
2. Основные термины и определения в национальной испанской кухне.
3. Основные виды продуктов, которые используются в испанской кухне.
4. Ассортимент и технология приготовления различных блюд испанской кухни.
5. Характерные особенности португальской кухни.
6. Какие виды сырья и полуфабрикатов используются в португальской кухне.
7. Основные термины и определения в португальской кухне.
8. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд португальской кухни.

Тема 6. Ближневосточная национальная кухня

1. Какие страны расположены на Ближнем Востоке.
2. Какие страны расположены в Африке.
3. Особенности национальной кухни Турции.
4. Характеристика основных видов 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.

Тема 7. Национальные кухни стран Северной Америки

1. Какие страны расположены в Северной Америке.
2. Особенности американской кухни.
3. Основные виды продуктов, используемых в американской кухне.
4. Основные термины и понятия в американской кухне.
5. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд американской кухни.
6. Особенности канадской кухни.
7. Основные виды продуктов, используемых в канадской кухне.
8. Основные термины и определения в канадской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд канадской кухни.
10. Особенности мексиканской кухни.
11. Основные виды продуктов, используемых в мексиканской кухне.
12. Основные термины и определения в мексиканской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд мексиканской кухни.

Тема 8. Национальные кухни стран Центральной и Южной Америки

1. Какие страны расположены в Центральной Америке.
2. Особенности национальных кухонь стран центральной Америки.
3. Основные виды продуктов, используемых в национальных кухнях стран центральной Америки.
4. Основные термины и понятия в национальных кухнях стран центральной Америки.
5. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальных кухонь стран центральной Америки.
6. Какие страны расположены в Южной Америке.
7. Особенности национальных кухонь Южной Америки.
8. Основные продукты питания, используемые в национальных кухнях Южной Америки.
9. Термины и понятия в национальных кухнях Южной Америки.
10. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальных кухонь Южной Америки

Тема 9. Национальные кухни Индии и Индонезии

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.
5. Характерные особенности национальной кухни Индонезии.
6. Основные продукты, используемые в национальной кухне Индонезии.
7. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальной кухни Индонезии.

Тема 10. Национальные кухни Кореи, Монголии, Китая и Японии

1. Характерные особенности корейской кухни.
2. Основные виды продуктов, используемые в корейской кухне.
3. Термины и определения в корейской кухне.

4. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд корейской кухни.
5. Распространение некоторых блюд корейской кухни за рубежом.
6. Характерные особенности китайской кухни.
7. Основные продукты, используемые в китайской кухне.
8. Термины и определения в китайской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд китайской кухни.
10. Характерные особенности японской кухни.
11. Характеристика основных продуктов, используемых в японской кухне.
12. Основные термины и определения в японской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд японской кухни.
14. Распространение некоторых блюд японской кухни за рубежом.
15. Характерные особенности монгольской кухни.
16. Основные термины и определения в монгольской кухне.
17. Какие основные продукты, используются в монгольской кухне

Повышенный уровень

Тема 1. Восточноевропейская национальная кухня

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

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. Французская национальная кухня

1. Особенности питания гостей и туристов из Франции
2. Соуса во французской кухне

Тема 4. Итальянская национальная кухня

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

Тема 5. Испанская и Португальская национальные кухни

1. Особенности питания гостей и туристов из Испании
2. Особенности питания гостей и туристов из Португалии

Тема 6. Ближневосточная национальная кухня

1. Особенности питания гостей и туристов из Арабских стран
2. Особенности питания гостей и туристов из Израиля

Тема 7. Национальные кухни стран Северной Америки

1. Особенности питания гостей и туристов из США
2. Особенности питания гостей и туристов из Канады
3. Особенности питания гостей и туристов из Мексики

Тема 8. Национальные кухни стран Центральной и Южной Америки

1. Особенности питания гостей и туристов из Центральной Америки.
2. Особенности питания гостей и туристов из Южной Америки.

Тема 9. Национальные кухни Индии и Индонезии

1. Особенности питания гостей и туристов из Индии
2. Особенности питания гостей и туристов из Индонезии

Тема 10. Национальные кухни Кореи, Монголии, Китая и Японии

1. Особенности питания гостей и туристов из Кореи
2. Особенности питания гостей и туристов из Китая
3. Особенности питания гостей и туристов из Монголии
4. Особенности питания гостей и туристов из Японии

Критерии оценивания компетенций при собеседовании со студентом

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 и практических 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 и практических задач.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если:

- не знает значительной части программного материала;
- допускает грубые ошибки при изложении программного материала;
- с большими затруднениями решает ситуационные и практические 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.

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

Рейтинговая оценка знаний не предусмотрена.

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 базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить знания студентов по темам дисциплины «Технология зарубежной кухни».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить освоение ПК-5, ПК-8. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 62,235 часов самостоятельной работы.

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

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептур, конспектом.

Оценочный лист студента Ф.И.О.

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

Составитель _____ Т.Ш. Шалтумаев
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.