

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 10:45:19

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	очная
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	очная
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.

Описание шкалы оценивания при собеседовании со студентом

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 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 24,3 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.