

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Шебзухов Тимур Александрович  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета  
Дата подписания: 24.04.2024 10:47:37  
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  
Данченко Н.В.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**Культура питания народов мира**

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>1</u>	<u>2</u>

## Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Культура питания народов мира» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Культура питания народов мира»

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: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Щедрина Т.В. доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-

работодателя 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 продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Культура питания народов мира».

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

## 1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий),			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция: УК-5</i> Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 <sub>УК-5</sub> Способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере.	Не способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере.	Способен анализировать и применять информацию	Способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур	Способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере.
ИД-2 <sub>УК-5</sub> Понимает основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.	Не способен понимать основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.	Способен понимать основы коммуникации.	Способен понимать основы межкультурной коммуникации	Способен понимать основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

### ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		<b>Форма обучения очная, семестр <u>1</u>, заочная, семестр <u>2</u></b>	
1.		Влияние природных на питание населения	УК-5

2.		Влияние религии на питание населения	УК-5
3.		Что определяет развитие национальных кухонь различных стран?	УК-5
4.		Рекомендации к организации питания иностранных туристов	УК-5
5.		Дайте характеристику организации обслуживанию по принципу «Европейский завтрак»	УК-5
6.		Дайте характеристику организации обслуживанию по принципу «Шведский стол».	УК-5
7.		Дайте определение понятию ресторан	УК-5
8.		Охарактеризуйте структуру технико-технологической карты	УК-5
9.		Дайте определение понятию «кухня фьюжн»	УК-5
10.		Дайте определение понятию «су-вид»	УК-5
11.		Назовите главные преимущества технологии су-вид	УК-5
12.		Дайте определение понятию «фондю»	УК-5
13.		Охарактеризуйте французский способ подачи блюд	УК-5
14.		Охарактеризуйте русский способ подачи блюд	УК-5
15.		Охарактеризуйте английский способ подачи блюд	УК-5
16.		Дайте определение понятию «гаспачо»	УК-5
17.		Дайте определение понятию «гювеч»	УК-5
18.		Дайте определение понятию «таратор»	УК-5
19.		Дайте определение понятию «яхния»	УК-5
20.		Дайте определение понятию «паприкаш»	УК-5
21.		Дайте определение понятию «пёркэльт»	УК-5
22.		Дайте определение понятию «эг-ног»	УК-5
23.		Дайте определение понятию «мусака»	УК-5
24.	<b>a</b> <b>b</b> <b>c</b> <b>d</b>	Особенности питания населения разных стран зависят от: а) исторического и экономического развития народа, б) географических условий страны, в) национальных обычаев г) вероисповедания. д) валового дохода	УК-5
25.	<b>b</b>	Традиционное польское и еврейское кушанье из квашеной и свежей капусты, тушенной с луком, огурцами, лавровым листом, грибами и несколькими видами мясопродуктов – свиной, телятиной, говядиной, сосисками, кусочками колбасы, копченой грудинкой и т.д.; для тушения можно использовать квас или красное сухое вино? а) гуляш; б) бигос; в) паприкаш.	УК-5
26.	<b>c</b>	Во французской кухне основной белый соус, приготовленный из пшеничной муки, сливочного масла и молока (или сливок)? а) песто; б) майонез; в) бешамель.	УК-5

		d) голландез	
27.	<b>a</b>	В австрийской и немецкой кухне сладкий слоеный пирог в виде свернутого рулета, который подают со взбитыми сливками? а) штрудель; б) нокерль; с) ретеш.	УК-5
28.	<b>b</b>	Учитывая особенности питания, туристам из арабских стран нецелесообразно предлагать: а) кисломолочные продукты б) блюда из свинины с) мороженое д) кофе	УК-5
29.	<b>b</b>	Учитывая особенности питания, туристам из Индии нецелесообразно предлагать: а) кисломолочные продукты б) блюда из говядины с) яйца д) чай	УК-5
30.	<b>букет гарни</b>	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Французское название смеси пряных трав для ароматизации блюд, которые используют засушенными и связанными в небольшой букетик; различные компоненты смеси, подобранные по особым рецептам, дополняют друг друга; букеты пряных трав укладывают в марлевые мешочки – _____.	УК-5

## 2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования магистратуры.

## 3. Критерии оценивания компетенций:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в методах и инструментах повышения конкурентоспособности предприятий, в факторах, влияющих на конкурентоспособность ресторана.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий, факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана.