

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 04.06.2026 10:49:54

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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,
канд. экон. наук, доцент
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Технология азиатской кухни

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела	
Год начала обучения	2026	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	8	9

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 «Технология азиатской кухни»

3. Разработчик Саркисова В.И. старший преподаватель кафедры технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, канд. техн. наук, доцент

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд. техн. наук, доцент
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд. техн. наук, доцент

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 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».

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 компетенци(ий),			
	Минимальный уровень не до- стигнут (Неудовлетвори- тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетвори- тельно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция:</i> 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 обуче- ния по дисци- плине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ПК-5 Осу- ществляет кон- троль качества, безопасности сы- рья и готовой продукции с ис- пользованием нормативной до- кументации, ос- новных и при- кладных методов исследований	Слабо осознает контроль каче- ства, безопас- ность сырья и готовой продук- ции в соответ- ствии с норма- тивной докумен- тацией, основ- ными и приклад- ными методами исследований.	Недостаточно осознает кон- троль качества, безопасность сырья и готовой продукции в со- ответствии с нормативной до- кументацией, основными и прикладными методами иссле- дований.	Осознает кон- троль качества, безопасность сырья и готовой продукции в со- ответствии с нормативной до- кументацией, основными и прикладными методами иссле- дований, но до- пускает ошибки.	Осознает кон- троль качества, безопасность сырья и гото- вой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами ис- следований.
ИД-2ПК-5 Органи- зовывает техно- логический процесс производства про- дуктов питания массового изго- товления и специ- ализированных пищевых продук- тов с примение- нием современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сы- рья	Слабо анализи- рует технологи- ческий процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с приме- нением совре- менного техно- логического оборудования.	Недостаточно анализирует тех- нологический процесс произ- водства блюд и изделий из тра- диционных и но- вых видов сырья с применением современного технологическо- го оборудования.	Анализирует технологический процесс произ- водства блюд и изделий из тра- диционных и но- вых видов сырья с применением современного технологическо- го оборудования, но допускает ошибки.	Анализирует технологиче- ский процесс производства блюд и изделий из традицион- ных и новых видов сырья с применением современного технологиче- ского оборудо- вания.
ИД-3ПК-5 Выявля- ет объекты для улучшения техно- логии пищевых	Слабо учитывает прогрессивные методы эксплуа- тации оборудо-	Недостаточно учитывает про- грессивные ме- тоды эксплуата-	Учитывает про- грессивные ме- тоды эксплуата- ции оборудова-	Учитывает про- грессивные ме- тоды эксплуата- ции оборудова-

производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	вания, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.	ции оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.	ния, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий, но допускает ошибки.	ния, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.
<i>Компетенция:</i> ПК-8. Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ПК-8 Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Слабо учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.	Недостаточно учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.	Учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания, но допускает ошибки.	Учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.

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

Но- мер зада- ния	Правильный от- вет	Содержание вопроса	Компе- тенция
1.		Что такое «фан-кай»?	ПК-5
2.		Какое оборудование азиатской кухни можно устанавливать непосредственно на обеденный стол.	ПК-5
3.		Принадлежности для приготовления суши?	ПК-5
4.		Технология приготовления рисовой лапши.	ПК-5
5.		Использование брокколи в питании.	ПК-5
6.		Использование водорослей в питании азиатской кухни.	ПК-5
7.		Характеристика агар-агара.	ПК-5
8.		Соя – источник растительного белка в азиатской кухне.	ПК-8
9.		Использование сушеной медузы в азиатской кухне.	ПК-8
10.		Использование консервированных яиц в азиатской кухне.	ПК-8
11.		Использование тысячелетних яиц в азиатской кухне.	ПК-8
12.		Порошки карри в азиатской кухне.	ПК-8
13.		Как приготовить масло, чтобы избежать «масляный» вкус готовых блюд.	ПК-8
14.		Приготовление рисового уксуса в азиатской кухне.	ПК-8
15.		Способы консервирования в азиатской кухне.	ПК-8
16.		Использование кокоса в кулинарии азиатской кухни.	ПК-8
17.		Использование специй, фруктов при приготовлении блюд узбекской кухни.	ПК-5
18.		Технология приготовления восточных сладостей узбекской кухни.	ПК-5
19.		Технология приготовления таджикского блюда – кабобы.	ПК-5
20.		Технология приготовления супов таджикской кухни.	ПК-5
21.		Ведическая наука о питании.	ПК-5
22.		Влияние религии на формирование индийской кухни.	ПК-5
23.		Технология приготовления соусов и паст индокитайской кухни.	ПК-5
24.		Технология приготовления паст из рыбы бирманской кухни.	ПК-5
25.		Какая лапша применяется в японской кухне?	ПК-5
26.		Правила сервировки стола в Японии.	ПК-8
27.		Японские блюда, жаренные в масле (агемоно).	ПК-8
28.		Технология приготовления хар-хох монгольской кухни.	ПК-8
29.		Технология приготовления аруул/ааруул монгольской кухни.	ПК-8
30.		Технология приготовления суутай цай монгольской кухни.	ПК-8
31.		Технология приготовления куксу корейской кухни.	ПК-8
32.		Три категории вьетнамской кухни.	ПК-8
33.		Технология приготовления вьетнамских спринг-роллов.	ПК-5
34.		Использование риса в питании на Филиппинах.	ПК-5
35.		Напитки филиппинской кухни.	ПК-5

36.		Особенности приготовления китайских супов.	ПК-5
37.		Технология приготовления утки по-пекински китайской кухни.	ПК-5
38.		Технология приготовления китайских баоцзы.	ПК-5
39.	Глютен	_____ или «фальшивое мясо». Готовится из смеси пшеничной муки с солью и водой. Из этой смеси вымывается весь крахмал. _____ является чистым буддистским продуктом. Его ароматизируют, придавая сходство с мясом, рыбой или птицей. Продается в виде консервов.	ПК-8
40.	корицу	Технология приготовления сладкой приправы из 5 специй китайской кухни: укроп, бадьян, гвоздика, корица, солодка уральская. Все компоненты берутся в равных частях, только _____ можно брать в двойном количестве.	ПК-8
41.	б)	Что нужно сделать, чтобы приготовить рисовую лапшу? а) Опустить лапшу в миску с кипятком и держать ее там 5-10 минут, не помешивая б) Опустить лапшу в миску с кипятком и держать ее там 5-10 минут, помешивая в) Опустить лапшу в миску с кипятком и держать ее там 10-15 минут, не помешивая г) Опустить лапшу в миску с холодной водой и держать ее там 5-10 минут, помешивая	ПК-8
42.	г)	Креветочные крекеры при обжаривании во фритюре увеличиваются в размере: а) 5-6 раз б) 2-3 раза в) 3-4 раза г) 4-5 раз	ПК-8
43.	Даси	_____ – это бульон из комбу и сушеных хлопьев бонито, служит основой для большинства японских супов.	ПК-8
44.	цедру	В Японии тонко нарезанную _____ используют для украшения супов.	ПК-8
45.	куркума	Молотая _____ – необходимый компонент порошков карри, придающий им характерный желтый цвет.	ПК-8
46.	арахис	Считается, что, _____ называемый также земляным, или обезьяньим орехом, – выходец из Южной Америки, завезенный в Азию в XVI веке.	ПК-8
47.	Мисо	_____ – это густая паста из смеси вареных соевых бобов с рисом, пшеницей или ячменем, солью и водой.	ПК-8
48.	в)	Шримсы – это а) крупные креветки б) сушеные анчоусы в) мелкие креветки г) сушеные морские гребешки	ПК-8
49.	Соевый соус	_____ вырабатывают из ферментированных соевых бобов.	ПК-8
50.	15	Крепкость sake – _____ обычно градусов.	ПК-8

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной формы обучения.

3. 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 прове-

сти 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.