Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.07.2023 13:23:07
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ М.В. Усынин
«29» мая 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА НАРОДОВ МИРА

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль подготовки: Управление в гостиничном бизнесе
Квалификация выпускника: Бакалавр
Год набора - 2022

Автор-составитель: Цызак А.А.

Челябинск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы 3

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания 5

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 3

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 9

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Традиции и культура народов мира» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности
	ПК-6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимость продуктов
ПК-7 Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания	ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания
	ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания
	ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания
ПК-10 Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять технохимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	ПК-10.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания
	ПК-10.2 Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	ПК-10.3 Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Этапы формирования компетенций
1.	ПК-6	Способен организовывать процесс оказания	*1 Этап - Знать:* ПК-6.1 Способы приема и сервисного обслужи-

		услуг в сфере общественного питания	вания гостей с учетом их индивидуальных потребностей
			2 Этап - Уметь: ПК-6.2 Приготавливать блюда и напитки в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности
			3 Этап - Владеть: ПК-6.3 Алгоритмами контроля и оценки качества товаров и услуг; способами осуществления калькуляции себестоимости продуктов.
2.	ПК-7	Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания	*1 Этап - Знать:* ПК-7.1 Способы организации процессов основного производства организации питания
			2 Этап - Уметь: ПК-7.2. Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания
			3 Этап – Владеть: ПК-7.3. Навыками координации производственных и социальных процессов основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.
3.	ПК-10	Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять технохимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	*1 Этап - Знать:* ПК-10.1 Способы проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания
			2 Этап - Уметь: ПК-10.2 Контролировать технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
			3 Этап – Владеть: ПК-10.3 Навыками осуществления технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Критерии оценивания компетенций на различных этапах формирования	Шкала оценивания
1.	ПК-6	Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	*1 Этап - Знать:* ПК-6.1 Способы приема и сервисного обслуживания гостей с учетом их индивидуальных потребностей	**Зачет** **«Зачтено»:** хорошее знание основных терминов и понятий курса; хорошее знание и владение базовыми и специализированными техниками приготовления блюд; последовательное изложение материала курса; умение формулировать некоторые обобщения по теме вопросов; достаточно полные и логичные ответы на дополнительные вопросы; творческий подход к выполнению заданий. **«Не зачтено»:** неудовлетворительное знание основных терминов и понятий курса; неудовлетворительное знание и владение базовыми и специализированными техниками приготовления блюд; отсутствие логики и последовательности в изложении материала курса; неумение выделить главное,
			2 Этап - Уметь: ПК-6.2 Приготавливать блюда и напитки в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности	
			3 Этап - Владеть: ПК-6.3 Алгоритмами контроля и оценки качества товаров и услуг; способами осуществления калькуляции себестоимости продуктов.	
2.	ПК-7	Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания	*1 Этап - Знать:* ПК-7.1 Способы организации процессов основного производства организации питания	
			2 Этап - Уметь: ПК-7.2. Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания	
			3 Этап – Владеть: ПК-7.3. Навыками координации производственных и социальных процессов основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.	
3.	ПК-10	Способен организовывать технологический контроль качества сырья, по-	*1 Этап - Знать:* ПК-10.1 Способы проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой про-	

		луфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять технохимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	дукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания *2 Этап - Уметь:* ПК-10.2 Контролировать технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации *3 Этап – Владеть:* ПК-10.3 Навыками осуществления технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.	сделать выводы и обобщения; неправильные ответы на дополнительные вопросы. **Экзамен** Критерии оценивания знаний на экзамене представлены в п.4 данного документа (11 стр.)

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ЭТАП – ЗНАТЬ

Собеседование по темам дисциплины.

Вопросы для устного опроса:

1. Расскажите о развития питания в древнем мире?
2. Расскажите о развития питания в средние века?
3. Расскажите об историях развития питания в современном мире?
4. Имеется ли связь между религиозными убеждениями и историей развития питания?
5. Расскажите о питании людей прибрежной полосы юга России
6. Расскажите о традициях питания Китая.
7. Расскажите о традициях питания народов Центральной Европы.

2 ЭТАП – УМЕТЬ

Выполнение практических заданий по дисциплине

Тема 3. Пища и питание - изящное искусство

Практические задания:

1. Продемонстрируйте, как приготовить чипс из муки.

2. Продемонстрируйте, как работать силиконовой кистью при декорировании тарелок соусом.
3. Приготовьте чипсы из овощей и фруктов.
4. **Варианты приготовления декоративной пены с вкусовой нагрузкой.**
5. **Приготовление декора из шоколада.**

Тема 4. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира

Практические задания:
1. Приготовьте стейк рибай с соусом на основе брусники.
2. Приготовьте стриплойн с соусом из кофе.
3. Приготовьте каре ягненка в зеленой панировке.
4. Приготовьте медальоны из свинины с цитрусовым соусом.
5. Приготовьте рульку с тешенной капустой.

Тема 5. Туризм и национальная культура питания

Практические задания:
1. Приготовьте припущенную треску с соусом из базилика на 1 персону.
2. Приготовьте стейк лосося на пару на 1 персону.
3. Приготовьте сибас жаренный с травами на 1 персону.
4. Приготовьте форель слабой соли на 1 персону.

3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

Вопросы к зачётам (1,2,4 семестры)

1. Расскажите о развития питания в древнем мире
2. Какие существуют этапы развития традиций питания
3. Какие исторические этапы развития питания дошли до наших дней
4. Расскажите о связи между религиозными убеждениями и историей развития питания
5. Расскажите об истории и этапах развития традиций питания
6. Расскажите о питании людей прибрежной полосы юга России
7. Расскажите о традициях питания Китая.
8. Расскажите о традициях питания Японии.
9. Расскажите о традициях питания народов Восточной Европы.
10. Расскажите о традициях питания народов Центральной Европы
11. Почему важно обрабатывать куриные яйца?
12. Как приготовить паста Карбонара?
13. Назовите национальные супы как минимум 6 наций.
14. Из каких основ можно приготовить суп?
15. Когда основное время урожая спаржи?
16. Картофель можно приготовить различными способами. Назовите, по меньшей мере, 4 способа приготовления.
17. Назовите все виды супов.

18. В чем заключается различие между Tournedos и Filet Mignons?
19. Назовите степени готовности стейка.
20. Почему важно обрабатывать куриные яйца?
21. Как называется самый чистый неразбавленный вид шоколада

Задания к экзамену (6 семестр)

Теоретические вопросы

1. Расскажите о развития питания в древнем мире
2.Какие существуют этапы развития традиций питания
3.Какие исторические этапы развития питания дошли до наших дней
4.Расскажите о связи между религиозными убеждениями и историей развития питания
5. Расскажите об истории и этапах развития традиций питания
6. Расскажите о питании людей прибрежной полосы юга России
7. Расскажите о традициях питания Китая.
8. Расскажите о традициях питания народов Центральной Европы.
9. Особенности работы на пароконвектомате, способы тепловой обработки.
10.Особенности приготовления чипсов овощных и из муки.
11.Почему важно обрабатывать куриные яйца?
12.Приготовить паста Карбонару.
13.Назовите национальные супы как минимум 6 наций.
14.Из каких основ можно приготовить суп?
15.Когда основное время урожая спаржи?
16.Картофель можно приготовить различными способами. Назовите, по меньшей мере, 4 способа приготовления.
17.Назовите все виды супов.
18.В чем заключается различие между Tournedos и Filet Mignons?
19.Назовите степени готовности стейка.
20.Почему важно обрабатывать куриные яйца?
21.Как называется самый чистый неразбавленный вид шоколада?

Практические задания

22.Приготовить суп Айнтопф с копчеными колбасками.
23.Приготовить суп на основе рыбного бульона.
24.Когда основное время урожая спаржи?
25.Приготовить крем суп из Спаржи
26.Приготовить запеканку из картофеля с мясным фаршем.
27.приготовить суп Солянка мясная сборная.
28.Приготовить Стейк рибай (прожарка medium)с гарниром овощи гриль.
29. Приготовить стейк стриплойн (прожарка medium rare) с гарниром овощи гриль.
30.Приготовить салат нисуаз с яйцом пашот.
31.Как называется самый чистый неразбавленный вид шоколада?

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ЭТАП – ЗНАТЬ

Устный ответ

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

– своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

– использование дополнительного материала (обязательное условие);

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

Критерии оценивания ответов на вопросы собеседования

Оценка	**Правильность (ошибочность) выполнения задания**
«отлично»	полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
«хорошо»	полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.
«удовлетворительно»	обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания; излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошиб-

	ки.
«неудовлетворительно»	незнание ответа на соответствующее задание; допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл; беспорядочно и неуверенно излагает материал; недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

2 ЭТАП – УМЕТЬ

Практические задания

Критерии оценивания выполнения практических заданий

Оценка	**Правильность (ошибочность) выполнения задания**
«отлично»	продемонстрированы твердые практические навыки; - безошибочное выполнение практического задания; - точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы - продемонстрирован творческий подход к выполнению заданий
«хорошо»	- продемонстрированы удовлетворительные практические навыки; - практическое задание выполнено с незначительными ошибками; - полные, но недостаточно точные ответы на дополнительные вопросы; - творческий подход к выполнению заданий проявлен слабо
«удовлетворительно»	- продемонстрированы удовлетворительные практические навыки; - практическое задание выполнено со значительными ошибками; - даны неполные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - творческий подход к выполнению заданий проявлен отсутствует
«неудовлетворительно»	- практические навыки отсутствуют; - практическое задание не выполнено; - не даны ответы на дополнительные вопросы.

3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

Зачет по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»

Критерии оценивания знаний на зачёте

«Зачет»: хорошее знание основных терминов и понятий курса; хорошее знание и владение базовыми и специализированными техниками приготовления блюд; последовательное изложение материала курса; умение формулировать некоторые обобщения по теме вопросов; достаточно полные и логичные ответы на дополнительные вопросы; творческий подход к выполнению заданий.

«Незачет»: неудовлетворительное знание основных терминов и понятий курса; неудовлетворительное знание и владение базовыми и специализированными техниками приготовления блюд; отсутствие логики и последовательности в изложении материала курса; неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения; неправильные ответы на дополнительные вопросы.

Экзамен по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Экзаменатор: _____

Дата: _____

	Ф.И.О. студентов							
	Оцениваемый параметр	Максимум баллов						
1.	Теоретический вопрос 1	**10**						
2.	Теоретический вопрос 2	**10**						
3.	Внешний вид	**5**						
4.	Подготовка рабочего места	**5**						
5.	Работа с ТТК	**5**						
6.	Передача заказа	**10**						
7.	Распределение обязанностей	**10**						
8.	приготовление	**10**						
9.	Подача блюд	**10**						
10.	Соблюдение времени	**5**						
11.	Умение работать в команде	**10**						
12.	Уборка помещения	**10**						
Общее количество баллов:		**100**						
Оценка:								

отлично 90 – 100 (100%-90%)
хорошо 80 – 89 (89% - 80%)
удовлетворительно 65 – 79 (79% - 65%)
неудовлетворительно <65 (<65%)

Оценка «отлично»

1. Твердые практические навыки
2. Глубокое и прочное усвоение знаний программного материала.
3. Безошибочное выполнение практического задания.
4. Точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы.
5. Творческий подход к выполнению заданий

Оценка «хорошо»

1. Хорошее знание программного материала.
2. Недостаточно полное изложение теоретического вопроса.
3. Одна – две негрубые ошибки при выполнении практического задания.
4. Правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «удовлетворительно»

1. Поверхностное усвоение программного материала.
2. Три грубые ошибки при выполнении практических заданий
3. Затруднение в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения.
4. Неумение четко формулировать свои мысли.
5. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно»

1. Незнание значительной части программного материала.
2. Четыре-пять грубых ошибок при выполнении практических заданий
3. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения.
4. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.