

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Усынин Максим Валерьевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 21.04.2026 11:43:49  
Уникальный программный ключ:  
f498e59e83f65dd7c5ce7bb8a25c0b0bb55e0e58

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

**Кафедра гостеприимства и международных  
бизнес-коммуникаций**

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

**ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Профиль подготовки: Управление в гостиничном бизнесе

Квалификация выпускника: Бакалавр

Год набора – 2025

Автор-составитель: Кажура И.И.

**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 .....	4
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.....	5
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	10

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

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

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
<b>ПК-7</b> Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-7.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-7.2 Осуществляет приготовления блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности, учетом традиций и культуры питания народов мира
	ПК-7.3 Обеспечивает контроль и оценку качества товаров и услуг, проводит калькуляцию себестоимости продуктов

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Этапы формирования компетенций
1.	ПК-7	Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-7.1 Способы приема и сервисного обслуживания гостей с учетом их индивидуальных потребностей
			<i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-7.2. Осуществлять приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности, учетом традиций и культуры питания народов мира
			<i>3 Этап – Владеть:</i> ПК-7.3. Методами контроля и оценки качества товаров и услуг, методами проведения калькуляции себестоимости продуктов

**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-7	Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	<p><i>1 Этап - Знать:</i> ПК-7.1 Способы приема и сервисного обслуживания гостей с учетом их индивидуальных потребностей</p> <p><i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-7.2. Осуществлять приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности, учетом традиций и культуры питания народов мира</p> <p><i>3 Этап – Владеть:</i> ПК-7.3. Методами контроля и оценки качества товаров и услуг, методами проведения калькуляции себестоимости продуктов</p>	<p><b>Зачет</b> ЗАЧТЕНО</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Глубокое и прочное усвоение материала;</li> <li>2. Выполнение практических заданий и самостоятельной работы за семестр;</li> <li>3. Точное и качественное выполнение операций с продуктами питания;</li> <li>4. Точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы;</li> <li>5. Умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь.</li> </ol> <p><b>НЕ ЗАЧТЕНО</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Незнание значительной части программного материала;</li> <li>2. Незнание основных терминов, классификаций;</li> <li>3. Неумение выполнять операции на кухне;</li> <li>4. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения;</li> <li>5. Грубые ошибки при выполнении практического задания и самостоятельной работы;</li> <li>6. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.</li> </ol>

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

### Раздел 1. Организация кухни как производственного подразделения

#### Собеседование по теме

Тема 1.1. Структура и виды кухонь в предприятиях общественного питания

1. Структура кухни (дать определение)
2. Типы кухонь (основные виды, примеры)
3. Назначение производственных цехов в структуре кухни (горячий, холодный, заготовочный и т.д.)
4. Особенности организации кухни в зависимости от типа предприятия (ресторан, столовая, кафе, гостиница)

#### Собеседование по теме

Тема 1.2. Производственные зоны и оборудование кухни

1. Производственные зоны кухни (дать определение)
2. Назначение основных зон (горячий, холодный, заготовочный, моечный цех и др.)
3. Какие факторы влияют на размещение зон на кухне? (санитарные нормы, логистика, безопасность)
4. Какое оборудование расположено в разных цехах (основные виды, примеры)

#### Собеседование по теме

Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации кухонного производства

1. Что такое санитарно-гигиенические требования? (дать определение и назначение)
2. Какие санитарные требования предъявляются к помещениям кухни? (вентиляция, освещение, отделка стен, полов)
3. Какие гигиенические нормы относятся к персоналу кухни? (медосмотры, личная гигиена, спецодежда)
4. Какие требования предъявляются к хранению и обработке продуктов? (температурный режим, маркировка, изоляция зон)

#### Собеседование по теме

Тема 1.4. Организация работы персонала кухни

1. Что включает в себя организация работы персонала кухни? (определение, цели и задачи)
2. Какие основные должности включает кухонный персонал и каковы их функции? (шеф-повар, су-шеф, повара, мойщики, кладовщики и др.)
3. Как распределяются обязанности между сотрудниками кухни? (по технологическим линиям, видам продукции, сменности)

#### Собеседование по теме

### Тема 1.5. Документационное сопровождение работы кухни

1. Какие основные документы используются на кухне предприятия общественного питания?
2. Как ведется учет поступления и расхода продуктов и полуфабрикатов?
3. Какие требования предъявляются к оформлению и хранению документации на кухне?

## **Раздел 2. Технология приготовления блюд**

### **Собеседование по теме**

#### Тема 2.1. Первичная обработка сырья и полуфабрикатов

1. Что включает в себя первичная обработка овощей и фруктов?
2. Какие этапы первичной обработки мяса и рыбы?
3. Каковы санитарные требования к обработке сырья?
4. Чем отличаются промышленный и ручной способы обработки полуфабрикатов?

### **Собеседование по теме**

#### Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов

1. Какие основные виды тепловой обработки применяются на кухне?
2. В чем разница между жаркой и тушением?
3. Как влияет тепловая обработка на пищевую ценность продуктов?
4. Что такое комбинированные методы тепловой обработки?
5. Какие ошибки часто допускают при варке овощей?

### **Собеседование по теме**

#### Тема 2.3. Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы

1. Какие правила нужно соблюдать при разделке мяса, рыбы и птицы?
2. Какие способы приготовления мяса наиболее популярны в общественном питании?
3. Какие блюда из рыбы наиболее востребованы в меню?
4. Какие особенности тепловой обработки характерны для птицы?
5. Как обеспечить сочность и сохранение вкуса мясных блюд?

### **Собеседование по теме**

#### Тема 2.4. Приготовление гарниров, супов, соусов и мучных изделий

1. Какие виды гарниров используются в классическом меню?
2. В чем разница между бульоном и супом-пюре?
3. Назовите основные виды соусов и их кулинарное применение.
4. Какие требования предъявляются к качеству мучных изделий?
5. Как добиться правильной консистенции соуса?

### **Собеседование по теме**

#### Тема 2.5. Национальные и современные кулинарные тенденции

1. Какие кухни мира чаще всего используются в ресторанах России?
2. Что такое фьюжн-кухня и в чем её особенности?
3. Какие современные тенденции влияют на состав меню?

4. Что включает в себя понятие "здоровое питание" в ресторане?

### **Собеседование по теме**

Тема 2.6. Контроль качества и безопасности готовой продукции

1. Какие критерии качества готовых блюд необходимо проверять?
2. Что такое органолептический контроль и как он проводится?
3. Какие существуют методы контроля безопасности пищи?
4. Каковы последствия нарушения санитарных требований при приготовлении блюд?
5. Какие документы оформляются при контроле качества продукции?

## **2 ЭТАП – УМЕТЬ**

### **Раздел 1. Организация кухни как производственного подразделения**

Тема 1.1. Структура и виды кухонь в предприятиях общественного питания

Задание 1. Составить схему организации кухни различных типов (рестораны, кафе, столовые, фастфуд).

Тема 1.2. Производственные зоны и оборудование кухни

Задание 1. Составление планировки производственных зон; подбор и характеристика необходимого оборудования для холодного, горячего, кондитерского и заготовочного цехов.

Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации кухонного производства

Задание 1. Разработка санитарного паспорта кухни.

Тема 1.4. Организация работы персонала кухни

Задание 1. Составление графиков смен, распределение обязанностей, моделирование рабочих ситуаций

Тема 1.5. Документационное сопровождение работы кухни

Задание 1. Заполнение производственных журналов (бракеражный, журнал температурного контроля, график санитарных дней), оформление технологических карт.

### **Раздел 2. Технология приготовления блюд**

Тема 2.1. Первичная обработка сырья и полуфабрикатов

Задание 1. Отработка навыков обработки овощей, мяса, рыбы; классификация и оценка качества полуфабрикатов. С применением опыта в разных странах.

Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов

Задание 1. Демонстрация и выполнение основных методов тепловой обработки (варка, жарка, тушение, запекание). Контроль качества обработки.

Задание 2. Дайте определение кулинарным терминам

<b>Термин</b>	<b>Описание</b>
Варка	
Жарка	
Пассирование	
Бланширование	
Томление	
Шинование	
Дегласировка	
Льезон	
Кандирование	
Шпигование	
Цизелирование	
Оттяжка	
Обвалка	
Аль-денте	
Поширование	
Бардирование	
Припускание	

Тема 2.3. Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы

Задание 1. Приготовление и оформление блюд из разных видов сырья с учетом технологии. Разработка собственных рецептов.

Задание 2. Перед вами представлена свежая, охлажденная и замороженная рыба. Определите качество рыбы.

Задание 3. Составьте заявку поставщику на свежую, охлажденную, замороженную рыбу.

<b>Наименование продукта</b>	<b>Кг/шт.</b>

Задание 4. Правильно обработайте, разделайте рыбу на полуфабрикаты и упакуйте её и рыбное сырьё.

Задание 5. Перед вами представлена парное, охлажденное и замороженное мясо. Определите качество мяса.

Задание 6. Составьте заявку поставщику на охлажденное и замороженное мясо.

<b>Наименование продукта</b>	<b>Кг/шт</b>


Задание 3. Определите качество мяса по наличию клейма.

Задание 4. Правильно обработайте, разделайте на полуфабрикаты и упакуйте свинину и говядину.

Задание 5. Примените общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из свинины и говядины.

Тема 2.4. Приготовление гарниров, супов, соусов и мучных изделий

Задание 1. Комплексное приготовление обеда: суп, основное блюдо с гарниром, соус, выпечка. Учитывая культурные и пищевые традиции разных стран.

Тема 2.5. Национальные и современные кулинарные тенденции

Задание 1. Создание тематических блюд по рецептам национальных кухонь.  
Дегустация

Тема 2.6. Контроль качества и безопасности готовой продукции

Задание 1. Проведение дегустации, оформление актов бракеража, оценка органолептических свойств блюд. Оформление отчетов по результатам контроля.

Задание 2. Опишите какие рабочие документы заполняются зав. производством ежедневно.

Задание 3. Опишите изменение: вкуса, аромата и массы продуктов при их приготовлении.

Продукция	Вкус	Аромат	Масса

### 3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

#### Вопросы к зачёту (8 семестры)

1. Дайте определение техники безопасности. Опишите технику безопасности до начала работы, во время работы, после работы.

2. Дайте определение личной гигиене питания, напишите общие требования для работников общепита.

3. Дайте определение пищевому отравлению. Опишите общие симптомы пищевых отравлений.

4. Напишите правила контроля кухни

5. Дайте определение ферментированным продуктам. Опишите влияние ферментированных продуктов на организм человека.

6. Опишите факторы внешней среды, влияющие на микроорганизмы.

7. Дайте определение понятию гормоны, напишите основные функции гормонов. Опишите источники получения гормонов организмом человека.

8. Опишите предназначения предприятий общественного питания. Опишите классификацию в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг, от характера производства, в зависимости от времени функционирования, места функционирования, от обслуживаемого контингента, от ассортимента выпускаемой продукции.

9. Дайте определение, типы предприятий общественного питания. Напишите основные виды предприятий общественного питания.

10. Опишите рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

11. Напишите порядок, составления меню. Опишите основные виды меню.

12. Дайте определение, что такое управление закупками на предприятии общественного питания. Опишите какие цели и задачи решаются при формировании закупочной политики.

13. Опишите обязанности кухонной бригады. Распределите ответственность между Шеф-поваром и су-шефами. Опишите ежедневную рабочую документацию.

14. Напишите значение супов в питании человека. Напишите какие бывают виды бульона. Напишите требования качества и хранения супов.

15. Опишите характерные признаки качества свежей рыбы. Напишите сроки и условия хранения рыбной продукции.

16. Опишите характерные признаки качества мяса. Напишите особенности видов мяса: свинина, говядина, баранина.

17. Дайте определение: основное понятие кулинарной продукции. Опишите основы технологии продуктов общественного питания, технологического цикла производства кулинарной продукции и технологического свойства сырья.

18. Напишите способы кулинарной обработки пищевых продуктов питания.

19. Дайте определение классификации и ассортименту кулинарной продукции. Опишите, что такое сырьё, полуфабрикаты и готовая продукция на предприятии общественного питания.

20. Опишите процессы, формирующие качество продукции общественного питания.

21. В чем заключается отличие традиционных моделей питания Восточной и Западной культур?

22. Какие религиозные ограничения в еде существуют в исламе, иудаизме и индуизме?

23. Какие историко-климатические факторы повлияли на формирование кухни народов Средиземноморья?

24. Как современные глобализационные процессы влияют на сохранение кулинарных традиций различных народов?

25. Какие особенности характерны для праздничной трапезы в традиционной русской кухне?

#### 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

#### Собеседование по теме

При выполнении заданий собеседования по темам учитывается три основных раздела:

1. Формулировка сущности вопроса
2. Содержание ответа на вопрос
3. Аргументация излагаемого материала.

В ответе приводится аргументация излагаемого материала. Для этого недостаточно только изложить суть вопроса (по учебнику или лекции), а привести ссылку на данные, полученные из дополнительных источников информации или практические примеры.

*Критерии оценивания ответов на вопросы собеседования*

Оценка	<b>Правильность (ошибочность) выполнения задания</b>
«отлично»	В содержании ответа развернуто сформулирована проблема, дано полное содержание ответа (понятия, определения, анализ) и аргументация излагаемого материала.
«хорошо»	В содержании ответа отражена формулировка проблемы, названы основные понятия и определения, краткий анализ и аргументация излагаемого материала.
«удовлетворительно»	В содержании ответа допущены практические и теоретические ошибки. Ответ раскрывает основную суть части вопросов, ответ не содержит аргументации излагаемого материала.
«неудовлетворительно»	В содержании ответа допущены практические и теоретические ошибки в большинстве случаев. В содержании ответа не представлены аргументы излагаемого материала. Ответ не раскрывает основную суть вопроса.

## 2 ЭТАП – УМЕТЬ

### Решение практических задач

*Критерии оценивания работы с практическими задачами*

Оценка	<b>Правильность (ошибочность) выполнения задания</b>
«решение зачтено»	Ответ задачи представляет собой полное, аргументированное решение Формулировка решения отражена в письменном виде.
«решение не зачтено»	Ответ задачи представляет собой краткое, не аргументированное решение Формулировка решения не отражена в письменном виде.

## 3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

### Зачёт

*Критерии оценивания знаний на зачёте*

#### ЗАЧТЕНО

1. Глубокое и прочное усвоение материала;
2. Выполнение практических заданий и самостоятельной работы за семестр;
3. Точное и качественное выполнение операций с продуктами питания;
4. Точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы;
5. Умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь.

## НЕ ЗАЧТЕНО

1. Незнание значительной части программного материала;
2. Незнание основных терминов, классификаций;
3. Неумение выполнять операции на кухне;
4. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения;
5. Грубые ошибки при выполнении практического задания и самостоятельной работы;
6. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.