

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.07.2025 16:54:19
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**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: 38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль): Менеджмент в ресторанном и гостиничном бизнесе

Квалификация выпускника: бакалавр

Год набора: 2024

Автор-составитель: Цызак А.А.

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
_____ 7

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
ПК-4 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-4.1 Организует встречи, переговоры, презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам
	ПК-4.2 Разрешает проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными лицами
	ПК-4.3 Владеет английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического цикла обслуживания с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации
ПК-6 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организует их выполнение
	ПК-6.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
	ПК-6.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Этапы формирования компетенций
1.	ПК-4	Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-4.1 - способы организации встреч, переговоров, презентаций гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам;
			<i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-4.2 - разрешать проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными лицами;
			<i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-4.3 - английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического цикла обслуживания с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации.

2.	ПК-6	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-6.1 - цели и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания;
			<i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-6.2. - организовать оценку и текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;
			<i>3 Этап – Владеть:</i> ПК-6.3. - навыками организации системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и 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-4	Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-4.1 - способы организации встреч, переговоров, презентаций гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам;	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
			<i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-4.2 - разрешать проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными лицами;	
			<i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-4.3 - английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического цикла обслуживания с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации.	
2.	ПК-6	Способен осуществлять управление ресурсами	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-6.1 - цели и задачи деятельности подразделений	

		и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	организации сферы гостеприимства и общественного питания;	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 Критерии оценивания знаний на экзамене представлены в п.4 данного документа
			<i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-6.2. - организовать оценку и текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;	
			<i>3 Этап – Владеть:</i> ПК-6.3. - навыками организации системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	

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 развитии питания в древнем мире?
2. Расскажите о развитии 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.

Варианты приготовления декоративной пены с вкусовой нагрузкой.

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 (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 ошибки.
«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.