

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Усынин Максим Валерьевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.04.2025 15:22:03

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 НАРОДОВ МИРА**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Управление в гостиничном бизнесе

Квалификация выпускника: Бакалавр

Год набора - 2025

Автор-составитель: Цызак А.А.

Челябинск 2025

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 | 6 |
| 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 | <p>ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей</p> <p>ПК-6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности</p> <p>ПК-6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимость продуктов</p> |
| ПК-7 Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания | <p>ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания</p> <p>ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания</p> <p>ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания</p> |
| 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 | <p>ПК-10.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания</p> <p>ПК-10.2 Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>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</p> |

| № п/п | Код компетенции | Наименование компетенции | Этапы формирования компетенций |
|-------|-----------------|--|--------------------------------|
| 1. | ПК-6 | Способен организовывать процесс оказания | 1 Этап - Знать: |

| | | | |
|----|-------|--|---|
| | | услуг в сфере общественного питания | <p>ПК-6.1 Способы приема и сервисного обслуживания гостей с учетом их индивидуальных потребностей</p> <p><i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-6.2 Приготавливать блюда и напитки в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности</p> <p><i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-6.3 Алгоритмами контроля и оценки качества товаров и услуг; способами осуществления калькуляции себестоимости продуктов.</p> |
| 2. | ПК-7 | Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания | <p><i>1 Этап - Знать:</i> ПК-7.1 Способы организации процессов основного производства организации питания</p> <p><i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-7.2. Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания</p> <p><i>3 Этап – Владеть:</i> ПК-7.3. Навыками координации производственных и социальных процессов основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.</p> |
| 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 | <p><i>1 Этап - Знать:</i> ПК-10.1 Способы проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания</p> <p><i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-10.2 Контролировать технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p><i>3 Этап – Владеть:</i> 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.</p> |

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 | <p><i>1 Этап - Знать:</i> ПК-6.1 Способы приема и сервисного обслуживания гостей с учетом их индивидуальных потребностей</p> <p><i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-6.2 Приготавливать блюда и напитки в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности</p> <p><i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-6.3 Алгоритмами контроля и оценки качества товаров и услуг; способами осуществления калькуляции себестоимости продуктов.</p> | 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. |
| 2. | ПК-7 | Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания | <p><i>1 Этап - Знать:</i> ПК-7.1 Способы организации процессов основного производства организации питания</p> <p><i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-7.2. Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания</p> <p><i>3 Этап – Владеть:</i> ПК-7.3. Навыками координации производственных и социальных процессов основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.</p> | «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, сделать |
| 3. | ПК-10 | Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полу- | <p><i>1 Этап - Знать:</i> ПК-10.1 Способы проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации раци-</p> | |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | | <p>фабрикатов 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</p> | <p>онального ведения технологического процесса производства общественного питания</p> <p>2 Этап - Уметь: ПК-10.2 Контролировать технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>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.</p> | <p>выводы и обобщения; неправильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>Экзамен Критерии оценивания знаний на экзамене представлены в п.4 данного документа (11 стр.)</p> |
|--|--|--|---|---|

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 чипсы 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 стриплайн 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 развитии 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 развитии 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 стриплайн (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.