

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

**Б1.В.03 Организация производства и технология блюд азиатской
кухни**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает Технологии производства и организации производственных и технологических процессов приготовления блюд азиатской кухни
		умеет применять технологии производства и организации производственных и технологических процессов приготовления блюд азиатской кухни
		владеет навыками навыками применения технологий производства и организации производственных и технологических процессов приготовления блюд азиатской кухни

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Организация производства и технология блюд азиатской кухни			
1.1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	ПК-1.1	Собеседование
	Промежуточная аттестация			ЗаО

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)

Текущий контроль

Для оценки знаний

1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
---	---------------	---	--------------------------------------

Для оценки умений

Для оценки навыков

Промежуточная аттестация

2	Зачет с оценкой	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».	
---	-----------------	--	--

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Организация производства и технология блюд азиатской кухни"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Вопросы для собеседования (оценка знаний):

1. Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.
2. Организация работы основных цехов. Общие требования к их организации.
3. Современные тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд азиатской кухни.
4. Посуда и аксессуары, применяемые при приготовлении блюд азиатской кухни.
5. Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций
6. Традиционные блюда азиатской кухни.
7. Морепродукты в блюдах азиатской кухни.
8. Использование овощей и морских растений в блюдах азиатской кухни.
9. Использование сои в блюдах азиатской кухни.
10. Маринады и соленья в блюдах азиатской кухни.
11. Десертные блюда азиатской кухни.
12. Специфика кухонной утвари азиатской кухни.
13. Способы подготовки продуктов для приготовления блюд азиатской кухни.
14. Основные методы приготовления пищи азиатской кухни.
15. Основные продукты в азиатской кухне.
16. Индийская кухня
17. Китайская кухня.
18. Индонезийская кухня
19. Корейская кухня.
20. Экспертиза качества продукции.

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

Типовые задания :

1. Привести в виде таблицы основные методы определения качества мяса и мясных продуктов
2. Привести в виде таблицы основные методы определения качества морепродуктов
3. Разработать технологическую схему приготовления первых блюд в индийской кухне
4. Разработать технологическую схему приготовления вторых блюд в китайской кухне
5. Разработать технологическую схему приготовления напитков в индонезийской кухне

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Вопросы и практико-ориентированные задания к зачету

Теоретические вопросы

1. Требования, предъявляемые к предприятиям азиатской кухни. Перечень основных документов, необходимых для открытия предприятия азиатской кухни
2. Структура производства азиатской кухни (цеховая, бесцеховая), их характеристика.
3. Показатели качества и безопасности продукции общественного питания.
4. Характеристика предприятий работающих на сырье по полному циклу обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и выпуску готовых блюд и кулинарных изделий.
5. Организация работы основных цехов предприятий азиатской кухни.
6. Пути улучшения качества выпускаемой продукции азиатской кухни.
7. Организация и нормирования труда на предприятиях азиатской кухни.
8. Общая характеристика азиатской кухни. Основное сырье азиатской кухни.
9. Использование морепродуктов в технологии приготовления азиатской кухни.

Разновидность морепродуктов.

10. Характеристика способов обработки сырья: механические, гидромеханические, биохимические, термические.
11. Общие принципы составления рецептур блюд, изделий азиатской кухни.
12. Технологическое оборудование, применяемое при производстве продукции азиатской кухни
13. Основные принципы составления меню для предприятий азиатской кухни.
14. Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.
15. Организация работы основных цехов. Общие требования к их организации.
16. Посуда и аксессуары, применяемые при приготовлении блюд азиатской кухни.

17. Традиционные блюда азиатской кухни.
 18. Морепродукты в блюдах азиатской кухни.
 19. Использование овощей и морских растений в блюдах азиатской кухни.
 20. Маринады и соленья в блюдах азиатской кухни.
 21. Десертные блюда азиатской кухни.
 22. Специфика кухонной утвари азиатской кухни.
 23. Способы подготовки продуктов для приготовления блюд азиатской кухни.
 24. Основные методы приготовления пищи азиатской кухни.
 25. Индийская кухня
 26. Китайская кухня.
 27. Индонезийская кухня
 28. Корейская кухня.
 29. Основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
 30. Способы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания азиатской кухни
- Практико-ориентированные задания
1. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов приготовления пищи
 2. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров свойств сырья и полуфабрикатов.
 3. Привести в виде таблицы основные методы определения качества готовой продукции
 4. Привести в виде схемы структуру производства (цеховая, бесцеховая).
 5. Привести в виде схемы способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
 6. Привести в виде таблицы основные методы определения качества рыбы
 7. Привести в виде таблицы основные методы определения качества мяса и мясных продуктов
 8. Привести в виде таблицы основные методы определения качества морепродуктов
 9. Разработать технологическую схему приготовления первых блюд в индийской кухне
 10. Разработать технологическую схему приготовления первых блюд в китайской кухне
 11. Разработать технологическую схему приготовления первых блюд в индонезийской кухне
 12. Разработать технологическую схему приготовления первых блюд в корейской кухне
 13. Разработать технологическую схему приготовления вторых блюд в индийской кухне
 14. Разработать технологическую схему приготовления вторых блюд в китайской кухне
 15. Разработать технологическую схему приготовления вторых блюд в индонезийской кухне
 16. Разработать технологическую схему приготовления вторых блюд в корейской кухне
 17. Разработать технологическую схему приготовления напитков в индийской кухне
 18. Разработать технологическую схему приготовления напитков в китайской кухне
 19. Разработать технологическую схему приготовления напитков в индонезийской кухне
 20. Разработать технологическую схему приготовления первых блюд в корейской кухне

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Примерные темы рефератов

1. История азиатской кухни: от древности до наших дней
2. Пищевая и биологическая ценность сырья, используемого в азиатской кухне
3. Основные блюда азиатской кухни
4. Организация мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания азиатской кухни.
5. Организация технологических процессов производства полуфабрикатов в заготовочных цехах в соответствии с технической и технологической документацией.
6. Характеристика доготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье по полному циклу обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и выпуску готовых блюд и кулинарных изделий.
7. Организация работы основных цехов предприятий питания с азиатской кухней.
8. Организация и нормирования труда на предприятиях питания с азиатской кухней.
9. Посуда и аксессуары, используемые в азиатской кухне. Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций
10. Правила употребления отдельных блюд в азиатской кухне
11. Современные тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд азиатской кухни.
12. Использование сои в блюдах азиатской кухни.
13. Основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
14. Основные технические средства для определения качества готовой продукции
15. Способы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания азиатской кухни