

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

**Б1.В.01 Организация производства и технология блюд
европейской 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 европейской кухни
		умеет Применять технологии производства и организации производственных и технологических процессов приготовления блюд европейской кухни
		владеет навыками Навыками применения технологии производства и организации производственных и технологических процессов приготовления блюд европейской 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 европейской кухни			
1.1.	Технология блюд европейской кухни и организация производственного процесса	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 европейской 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 европейской кухни.
4. Посуда и аксессуары, применяемые при приготовлении блюд европейской кухни.
5. Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций
6. Экспертиза качества продукции.
7. История и этапы формирования чешской и венгерской кухонь. Традиционные блюда.
8. История и этапы формирования польской и румынской кухонь. Традиционные блюда.
9. История и этапы формирования английской и шотландской кухонь. Традиционные блюда.
10. История и этапы формирования уэльской, ирландской и исландской кухонь. Традиционно-ные блюда.
11. История и этапы формирования кухонь Прибалтики.
12. История и этапы формирования кухонь Скандинавии.
13. История и этапы формирования итальянской кухни.
14. История и этапы формирования кухни Португалии. Испанская кухня.
15. Кухня Греции. Сербская кухня.
16. Хорватская и турецкая кухни.
17. Французская кухня.
18. Кухня Бельгии. Голландии и Швейцарии.
19. Немецкая и австрийская кухни.
20. Кухни Армении, Грузии, Молдавии, Болгарии.

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

Типовые задания :

1. Привести в виде таблицы основные методы определения качества готовой продукции
2. Разработать технологическую схему приготовления первых блюд французской кухни.
3. Разработать технологическую схему приготовления вторых блюд итальянской кухни
4. Разработать технологическую схему приготовления напитков немецкой кухни
5. Разработать технологическую схему приготовления вторых блюд испанской кухни

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

Вопросы и практико-ориентированные задания к зачету

Теоретические вопросы

1. Английская кухня. Ассортимент. Приготовление основных блюд.
2. Австрийская кухня. Ассортимент. Приготовление основных блюд.
3. Исторические этапы формирования бельгийской кухни. Ассортимент. Приготовление основных блюд.
4. Болгарская кухня. Ассортимент. Приготовление основных блюд.
5. Характерные особенности технологии приготовления блюд армянской кухни.
6. Мучные изделия, использование овощей и фруктов в Армении.
7. Исторические этапы формирования испанской кухни
8. Исторические этапы формирования итальянской кухни. Ассортимент. Приготовление основных блюд.
9. Исторические этапы формирования исландской и ирландской кухни. Ассортимент. Приготовление основных блюд.
10. Исторические этапы формирования немецкой кухни. Ассортимент. Приготовление основных блюд.
11. Польская кухня. Ассортимент. Приготовление основных блюд.
12. Современная польская кухня. Особенности.
13. Исторические этапы формирования румынской кухни. Ассортимент. Приготовление основных блюд.
14. Французская кухня. Ассортимент. Приготовление основных блюд.

15. Исторические этапы формирования кухни Чехии и Словакии
16. Исторические этапы формирования прибалтийской кухни
17. Исторические этапы формирования норвежской кухни
18. Исторические этапы формирования шведской кухни
19. Исторические этапы формирования молдавской кухни
20. Исторические этапы формирования португальской кухни
21. Исторические этапы формирования хорватской кухни
22. Исторические этапы формирования русской кухни
23. Влияние французской кухни на русскую кухню.
24. Исторические этапы формирования нидерландской кухни
25. Рационалистическая кухня как идеологическая основа готовых блюд
26. Исторические этапы формирования английской кухни. Приготовление блюд. Ассор-

тимент.

27. Исторические этапы формирования австрийской кухни
28. Исторические этапы формирования бельгийской кухни
29. Исторические этапы формирования болгарской кухни
30. Исторические этапы формирования венгерской кухни
31. Исторические этапы формирования греческой кухни
32. Исторические этапы формирования грузинской кухни
33. Характерные особенности технологии приготовления блюд армянской кухни.
34. Мучные изделия, использование овощей и фруктов в Армении.
35. Исторические этапы формирования испанской кухни
36. Исторические этапы формирования итальянской кухни
37. Особенности итальянской трапезы – тапас.
38. Исторические этапы формирования исландской и ирландской кухни
39. Исторические этапы формирования немецкой кухни
40. Исторические этапы формирования польской кухни
41. Современная польская кухня. Особенности.
42. Исторические этапы формирования румынской кухни
43. Исторические этапы формирования скандинавской кухни
44. Исторические этапы формирования французской кухни
45. Исторические этапы формирования кухни Чехии и Словакии
46. Исторические этапы формирования прибалтийской кухни
47. Исторические этапы формирования норвежской кухни
48. Исторические этапы формирования шведской кухни
49. Исторические этапы формирования молдавской кухни
50. Исторические этапы формирования португальской кухни
51. Исторические этапы формирования хорватской кухни
52. Исторические этапы формирования русской кухни
53. Влияние французской кухни на русскую кухню.
54. Исторические этапы формирования нидерландской кухни
55. Рационалистическая кухня как идеологическая основа готовых блюд

Практико-ориентированные задания

1. Построить блок-схему приготовления супов венгерской кухни.
2. Построить блок-схему приготовления салатов английской кухни.
3. Построить блок-схему приготовления сладких блюд исландской кухни.
4. Построить блок-схему приготовления вторых блюд литовской кухни.
5. В форме таблицы составить традиционные блюда греческой кухни.

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

Примерные темы рефератов

1. Разнообразие пищевых ресурсов Великобритании, традиционные блюда.
2. Национальные блюда и повседневные предпочтения англичан. Особенности режима питания англичан.
3. Технология рецептуры блюд английской кухни.
4. Исторические этапы формирования кухни Армении. Факторы, влияющие на ее развитие.
5. Характерные особенности технологии приготовления блюд армянской кухни.
6. Разнообразие пищевого сырья в зависимости от климатических условий.
7. Способы тепловой обработки блюд. Применение жиров в армянской кухне.
8. Особенности географического положения и его влияния на греческую кухню.
9. Особенности критской кухни. Современная греческая кухня: сырье, блюда, особенности.
10. Этикет питания в Италии. Традиционные блюда Италии.
11. Сыры – визитная карточка Италии.
12. Влияние стран и географического положения Молдавии на формирование кухни.
13. Традиционное пищевое сырье, используемое в Молдавии. Особенности, блюда.
14. Гостеприимство и традиции молдавского народа. Особенности и оригинальность молдавских супов.
15. Формирование традиций и культура питания Немецкой кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
16. Исторические этапы формирования Русской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
17. Формирование русской кухни. Супы русской кухни. Ассортимент. Мясные блюда русской кухни.
18. Организация мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания европейской кухни.
19. Организация технологических процессов производства полуфабрикатов в заготовочных цехах в соответствии с технической и технологической документацией.
20. Характеристика доготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье по полному циклу обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и выпуску готовых блюд и кулинарных изделий.
21. Организация работы основных цехов предприятий питания с европейской кухней.
22. Организация и нормирования труда на предприятиях питания с европейской кухней.
23. Современные тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд европейской кухни.
24. Основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
25. Основные технические средства для определения качества готовой продукции