

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 18.06.2026 18:35:41

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
канд. техн. наук, доцент
Оботурова Н. П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ГАСТРОНОМИЯ МИРА

Направление подготовки	43.03.01 Сервис
Направленность (профиль)	Гастрономия и сервис
Год начала обучения	2026
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	8

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для освоения компетенций в соответствии с требованиями основных образовательных программ согласно ФГОС по направлению 43.03.01 Сервис, профиль Гастрономия и сервис

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Гастрономия мира».

3. Разработчик Никульникова Н.Н., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Оботурова Н.П., доцент, зав. кафедрой пищевых технологий и инжиниринга.

Члены комиссии:

Борисенко А.А., профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Олешкевич О.И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Представитель организации-работодателя:

Костукайло Г. С. – директор ООО «КАПРИЗ».

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Гастрономия и сервис» и рекомендуется для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий),			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция: ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции</i>				
Результаты обучения по дисциплине: <i>Индикатор: ИД-1 ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований</i>	контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции по органолептическим показателям с использованием основных и прикладных методов исследований при производстве блюд кухонь народов мира	контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации по отдельным показателям, основных методов исследований при производстве блюд кухонь народов мира	контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований по отдельным показателям при производстве блюд кухонь народов мира	контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований при производстве блюд кухонь народов мира
<i>Индикатор: ИД-2 ПК-5 Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных</i>	Имеет представление об организации технологического процесса производства продуктов питания массового изготовления, традиционных видов сырья исследований при производстве блюд кухонь народов мира	Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья исследований при производстве	Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и отдельных видов специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов	Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных

и новых видов сырья		блюд кухонь народов мира	сырья исследований при производстве блюд кухонь народов мира	и новых видов сырья исследований при производстве блюд кухонь народов мира
<i>Индикатор: ИД-3 ПК-5</i> Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемо ст ью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом физиологии пищеварения и обмена веществ, при производстве блюд кухонь народов мира	Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, при производстве блюд кухонь народов мира	Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемо ст ью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, при производстве блюд кухонь народов мира	Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивны х методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемо ст ью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания при производстве блюд кухонь народов мира

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.	г)	Основным ингредиентом форшмака является: а) скумбрия; б) бараний фарш; в) осетрина; г) селедка.	ПК-5
2.		Основные правила кашерной кухни.	ПК-5
3.	д)	Какие виды мяса используются в иудейской кухне? а) все виды мяса, включая дичь; б) мясо только одомашненных животных; в) только мясо курицы и индейки д) только парнокопытных жвачных животных и домашней птицы (коровы, овцы, козы, и верблюды).	ПК-5
4.	б)	в Иудейской кухне существует запрет на рыбу; а) любую рыбу; б) на виды рыбы без чешуи и плавников; в) любую морскую рыбу; д) любую речную рыбу.	ПК-5
5.	в)	Основным сырьем для приготовления хумуса является: а) грецкий орех; б) картофель; в) нут; г) тыква.	ПК-5
6.	б)	Форшмак – это блюдо: а) Турецкой кухни; б) Еврейской кухни; в) Испанской кухни; г) Русской кухни	ПК-5

7.	д)	Русская кухня характеризуется: а) обилием квашенных, моченых и соленых блюд; б) большим количеством выпечки; в) разнообразием грибных блюд; г) большим разнообразием супов (7 больших групп) д) все ответы верные.	ПК-5
8.		Какие виды каш существуют в традиционной русской кухне?	ПК-5
9.	г)	В русской кухне существует 7 видов первых блюд, наиболее распространенными считаются: а) холодные супы тюри, окрошки и ботвиньи; б) уха и калья - две главные разновидности рыбных супов. в) легкие супы, или похлебки, основу которых составляют вода и овощи; г) щи.	ПК-5
10.	б)	Бефстроганов традиционно подают: а) с отварным рисом; б) с картофельным пюре; в) с гречневой кашей; г) с полбой	ПК-5
11.		Из какого вида мяса готовят Пожарские котлеты? а) только из говядины; б) только из свинины в) используют свинину и говядину в соотношении 1 : 1 д) куриное мясо (мясо грудки и ножек)	ПК-5
12.	а)	Зразы представляют собой: а) мясную или картофельную котлету с разнообразной начинкой; б) мясной фарш с рисом и луком, завернутый в лист конского щавеля; в) рулет из омлета с начинкой из риса и овощей, порционно нарезанный ; д) лепешки из кукурузной муки.	ПК-5
13.	в)	Наиболее популярным видом мяса в Норвегии является: а) дичь; б) свинина; в) баранина; г) конина.	ПК-5

14.		Что такое «расстегай»	ПК-5
15.	в)	Шведский четверговый суп – это... а) суп из речной рыбы с мучной заправкой; б) суп из говядины с овощами и нутом; в) гороховый суп с копченостями на основе ветчинного бульона; д) суп-суфле из брокколи.	ПК-5
16.		Опишите, как правильно приготовить английскую овсяную кашу.	
17.		Основные компоненты пиццы «Маргарита» и по какому принципу они подобраны?	ПК-5
18.		Что обозначает «аль дэнтэ»?	ПК-5
19.		Основные условия для правильной варки пасты.	ПК-5
20.		Дайте характеристику особенностей средиземноморской кухни	ПК-5
21.	г)	Какая страна считается родиной эклера? а) Австрия б) Португалия в) Дания г) Франция д) Италия	ПК-5
22.	б)	Небольшие (менее 4 см в диаметре) кулинарные изделия французской кухни из заварного теста с различными начинками (как сладкими, так и несладкими): заварной крем, салат, грибы, мясо и др. – это а) бланманже б) профитроли в) круассан г) эклеры	ПК-5
23.	г)	Традиционным видом русских блинов считается: а) выпечка из любого жидкого теста б) выпечка на основе теста из овсяного толокна в) выпечка на основе жидкого теста, замешанного на простокваше г) выпечка из дрожжевого теста жидкой консистенции.	ПК-5
24.		Чем отличается «гурман» от гурмэ»	ПК-5
25.	г)	Для какой национальной кухни наиболее характерно использование алкоголя при	ПК-5

		приготовлении мясных и рыбных блюд? а) паназиатской кухни б) кошерной кухни в) русской кухни г) французской кухни д) средиземноморской кухни	
26.	д)	Какая из кухонь мира отличается изобилием и разнообразием соусов а) мексиканская кухня; б) швейцарская кухня; в) японская кухня г) греческая кухня д) французская кухня	ПК-5
27.		Почему рыбу и моллюсков во французской кухне принято готовить с добавлением белого вина?	ПК-5
28.	б)	Испанский национальный деликатес из сыровяленой свинины: а) бигос б) хамон в) пастроми д) пармская ветчина	ПК-5
29.	в)	Из чего готовят фальшивого зайца? а) из курицы или индейки б) из овощей и зелени; в) из рубленной свинины и говядины в соотношении 1:1 д) из зайца/кролика	ПК-5
30.	д)	Самым популярным видом мяса в немецкой кухне является: а) индейка б) говядина в) баранина г) кролик д) свинина	ПК-5
31.		Что является основными ингредиентами классического соуса бешамель?	ПК-5

32.		В японской кухне тонко нарезанная сырая рыба – это: а) суши; б) маки в) сашими; д) онигири	ПК-5
33.		Самые популярные приправы и специи в китайской кухне.	ПК-5
34.	а) в)	Одним из самых дорогих блюд китайской кухни является: а) суп из птичьих гнезд б) шанхайский суп из курицы в) суп «Искушение Будды» г) тыквенный суп	ПК-5
35.	б)	Концепция Еда – как лекарство характерна для: а) для скандинавской кухни б) для китайской кухни в) для французской кухни г) для арабской кухни	ПК-5
36.	д)	Для Азербайджанской кухни характерной особенностью при приготовлении большинства видов пола является: а) отдельное приготовление мяса от риса б) использование большого количества лука по отношению к мясу (1:1) в) использование при приготовлении мяса для плова кислых фруктов: г) использование куркумы или шафрана д) все ответы верные	ПК-5
37.	а)	Популярная в азиатской кухне фунчеза изготавливается из: а) крахмала бобов мунг (маш, фасоль золотистая) б) гречневой муки в) пшеничной муки г) картофельного крахмала	ПК-5
38.	в)	Сувлаки – это блюдо а) армянской кухни б) грузинской кухни в) греческой кухни г) итальянской кухни	ПК-5

39.	в)	Какое мясо лучше использовать при приготовлении говядины по-бургундски? а) телятину б) мраморную говядину в) говяжью вырезку д) лопатку, голяшку, грудинку	ПК-5
40.	б)	Данники традиционного готовят из: а) отварного очищенного картофеля б) из сырого картофеля, натертого на мелкую терку в) из картофеля в мундире г) из любого вида сырых овощей, натертых на терке.	ПК-5
41.	а)	Картофельный салат – это популярное блюдо а) немецкой, австрийской и чешской кухни; б) белорусской и литовской кухни; в) кухни скандинавских стран г) Русской кухни	ПК-5
42.	в)	Основой для фондю служит: а) сливочное масло б) смесь крахмала, сливок и специй в) расплавленная смесь швейцарских сыров г) все ответы верные	ПК-5
43.	г)	Одним из самых популярных блюд британской кухни является: а) пудинг б) ростбиф в) стейки г) рыба и картофель фри, или «фиш-энд-чипс»	ПК-5
44.	д)	Кисло-сладкие соусы наиболее характерны а) для французской кухни б) для американской кухни в) для греческой кухни г) для грузинской кухни д) для восточной азиатской и китайской кухни	ПК-5
45.	а)	Традиционным гарниром при подаче бефстроганов является: а) картофельное пюре	ПК-5

		б) отварные овощи в) жаренный лук г) тушеная фасоль	
--	--	---	--

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на требованиях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретический материал освоен полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретический материал освоен полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание изучаемых вопросов освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.