

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета биотехнологии
Д.С. Брюханов
«22» мая 2020 г.

Кафедра Педагогики и социально-экономических дисциплин

Рабочая программа дисциплины

ФТД.В.01 ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

Направление подготовки: **19.03.01 Биотехнология**

Профиль подготовки: **Пищевая биотехнология**

Уровень высшего образования – **бакалавриат (академический)**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная**

Троицк
2020

Рабочая программа дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 11 марта 2015 г. № 193. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 19.03.01 Биотехнология, профиль – Пищевая биотехнология.

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов.

Составители: доцент, кандидат педагогических наук Тропникова Н.П., старший преподаватель Соломаха С.В.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена на заседании кафедры Педагогика и социально-экономических дисциплин «14» мая 2020 г. (протокол №7).

И.о. зав. кафедрой Педагогика и социально-экономических дисциплин, кандидат педагогических наук, доцент

Н.П. Тропникова

Прошла экспертизу в Методической комиссии факультета биотехнологии 21.05.2020 г. (протокол № 6).

Рецензент: Шамина С.В., кандидат педагогических наук, доцент

Председатель методической комиссии факультета биотехнологии, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

О.А. Власова

Директор Научной библиотеки



Е.Л. Лебедева

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
1.1 Цель и задачи освоения дисциплины.....	4
1.2 Требования к результатам освоения содержания дисциплины.....	4
1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	4
1.4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций).....	4
1.5 Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (предшествующими) и обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	5
2 ОБЁМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1 Тематический план изучения и объём дисциплины.....	6
2.2 Структура дисциплины	8
2.3 Содержание разделов дисциплины	9
2.4 Содержание лекций	12
2.5 Содержание практических занятий.....	12
2.6 Самостоятельная работа обучающихся	12
2.7 Фонд оценочных средств	13
3.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Фонд оценочных средств	16
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	54

1 ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель и задачи освоения дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология должен быть подготовлен к производственно-технологической, научно-исследовательской деятельности.

Цель дисциплины: формирование знаний о традициях и культуре питания народов мира как научной дисциплине, изучение исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климатогеографических, информационных и идеологических аспектов;
- сформировать представление о гастрономических традициях как составной части материальной культуры нации;
- ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
- изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;
- привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;
- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;
- формирование широкого кругозора и профессиональной культуры.

1.2 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие общекультурные (ОК) и общепрофессиональные (ОПК) компетенции:

Компетенция	Индекс компетенции
- способность к самоорганизации и самообразованию	ОК – 7
- способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	ПК – 1

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» относится к факультативам (ФТД.В.01).

1.4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Компетенции по данной дисциплине формируются на базовом этапе.

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ОК – 7 Способность к самоорганизации и самообразованию	Знать: базовые ценности мировой культуры и готовность опираться на них в своем личностном и	Уметь: анализировать отечественный и зарубежный опыт в области традиций	Владеть: навыками по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и

	общекультурном развитии	культуры питания	зарубежного опыта в области культуры питания
ПК – 1 Способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	Знать: традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов	Уметь: осуществлять анализ влияния различных факторов на формирование национальной культуры питания	Владеть: навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовности к поддержанию партнерских отношений

1.5 Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (предшествующими) и обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Компетенция	Этап формирования компетенции в рамках дисциплины	Наименование дисциплины	
		Предшествующая дисциплина	Последующая дисциплина
ОК – 7 Способность к самоорганизации и самообразованию	базовый	Программы среднего общего образования	Основы биотехнологии Микробиология и вирусология ЭМ-технологии Микронутриентология Методы научных исследований Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Лечебно-профилактическое и диетическое питание Государственная итоговая аттестация
ПК – 1 Способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	базовый	Программы среднего общего образования	Основы биотехнологии Биологическая безопасность сырья и биотехнологического производства продукции Стандартизация и сертификация сырья, готовой продукции и технологического процесса Управление качеством пищевой продукции Научные основы микробного синтеза Процессы и аппараты в биотехнологии пищевых производств Биотехнологическое оборудование Биотехнология бродильных производств Микронутриентология Биотехнология переработки растительного сырья и получения продуктов питания Биотехнология переработки животноводческого сырья и получения продуктов питания

			Биотехнология переработки основной и побочной продукции растениеводства Биотехнология переработки основной и побочной продукции животноводства Биотехнологические процессы при производстве молока и молочных продуктов Биотехнологические процессы при производстве алкогольных напитков Биотехнологические особенности производства и экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий Биотехнологические особенности производства и экспертиза пищевых жиров и масложировой продукции Биотехнологические процессы в производстве продуктов птицеводства Биотехнологические процессы в производстве продуктов свиноводства Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Научно-исследовательская работа Лечебно-профилактическое и диетическое питание Государственная итоговая аттестация
--	--	--	---

2 ОБЁМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Тематический план изучения и объём дисциплины

№ п/п	Содержание раздела	Контактная работа			Всего	Самостоятельная работа	Всего акад. часов	Формы контроля
		Лекции	Практические занятия	КСР				
1	Питание – компонент общечеловеческой культуры	4	4	2	10	18	28	Устный опрос, выполнение практических заданий, контрольная работа, проверка сообщений (доклада)
2	Особенности культуры и традиций питания народов мира	6	6	3	15	29	44	Выполнение практических заданий, устный опрос, тестирование, проверка сообщений (доклада)
Всего:		10	10	5	25	47	72	зачет
Итого: академических часов/ЗЕТ							72/2	

Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Объем дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» составляет 2 зачетные единицы (72 академических часа), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице.

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр 2	
				КР	СР
1	Лекции	10		10	
2	Практические занятия	10		10	
3	Подготовка к контрольной работе, тестированию		11		11
4	Подготовка сообщения		11		11
5	Подготовка к устному опросу		12		12
6	Выполнение практических заданий		11		11
7	Подготовка к зачёту		2		2
8	Контроль самостоятельной работы	5		5	
9	Наименование вида промежуточной аттестации	зачёт		зачет	
10	Всего	25	47	25	47

2.2 Структура дисциплины

№	Наименование разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды компетенций	
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа, всего	В том числе					Контроль самостоятельной работы	Промежуточная аттестация		
						Подготовка к зачету	Подготовка к контрольной работе, тестированию	Подготовка сообщения (доклада)	Подготовка к устному опросу	Выполнение практических заданий				
1	Раздел 1. Питание – компонент общечеловеческой культуры													
1.1	Методические подходы к изучению мировых традиций и культур питания	2	2	x	18	1					2	x	ОК-7; ПК-1	
1.2	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	2	2	x										x
1.3	История и этапы развития традиций питания	2	x	2			1	1	2	1		x		
1.4	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	2	x	2				1	1	1		x		
1.5	Пища, питание и изящные искусства	2	x	x			1	1	1	1		x		
1.6	Философия традиций и культуры питания народов	2	x	x			1	1	1	2		x		
2	Раздел 2. Особенности культуры и традиций питания народов мира													
2.1	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)	2	2	x	29	1	1				3	x	ОК-7; ПК-1	
2.2	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.	2	2	x			1	1				x		
2.3	Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)	2	x	2			1					x		
2.4	Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия	2	x	2			1	1	2	1		x		
2.5	Роль напитков в культурах питания народов мира. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Напитки стран АТР (Китай, Япония, Индия, Корея, Вьетнам). Традиции и культура потребления напитков	2	x	2			1	1	1	1		x		

2.6	Застолье и традиции народов мира	2	x	x			1	2	2	2		x
2.7	Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь	2	x	x			2	2	2	2		x
Всего по дисциплине			10	10	47	2	11	11	12	11	5	x

2.3 Содержание разделов дисциплины

№ пп	Наименование разделов дисциплины	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Инновационные образовательные технологии
1	Питание – компонент общечеловеческой культуры	Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь. Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический способы формаций). Философия традиций и культуры питания народов мира. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др. Климато-географические – основа формирования традиций питания. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражения в	ОК-7; ПК-1	Знать: базовые ценности мировой культуры и готовность опираться на них в своем личностном и общекультурном развитии Уметь: анализировать отечественный и зарубежный опыт в области традиций культуры питания Владеть: навыками по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области культуры питания	Лекции с использованием презентации Практические занятия с использованием активных методов обучения

		национальных культурах питания			
2	Особенности культуры и традиций питания народов мира	<p>Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов. Влияние основных факторов на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций питания. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления). Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания. Европа – центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его</p>	ОК-7; ПК-1	<p>Знать: традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов</p> <p>Уметь: осуществлять анализ влияния различных факторов на формирование национальной культуры питания</p> <p>Владеть: навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовности к поддержанию партнерских отношений</p>	<p>Лекция визуализация</p> <p>Практические занятия с использованием активных методов обучения</p>

		<p>использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций. Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акулы плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность в традициях и культуре питания стран АТР. Роль напитков в культурах питания народов мира. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Напитки стран АТР (Китай, Япония, Индия, Корея, Вьетнам). Традиции и культура потребления напитков.</p>			
--	--	--	--	--	--

2.4 Содержание лекций

№ п/п	Название разделов дисциплины	Темы лекций	Объём (акад. часов)
1.	Питание – компонент общечеловеческой культуры	Методические подходы к изучению мировых традиций и культур питания	2
		Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	2
2.	Особенности культуры и традиций питания народов мира	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)	2
		Особенности формирования традиции и культуры питания народов России	2
		Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)	2
	ВСЕГО		10

2.5 Содержание практических занятий

№ п/п	Название разделов дисциплины	Темы практических занятий	Объём (акад. часов)
1.	Питание – компонент общечеловеческой культуры	История и этапы развития традиций питания	2
		Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	2
2.	Особенности культуры и традиций питания народов мира	Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)	2
		Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия	2
		Роль напитков в культурах питания народов мира. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Напитки стран АТР (Китай, Япония, Индия, Корея, Вьетнам). Традиции и культура потребления напитков	2
	ВСЕГО		10

2.6 Самостоятельная работа обучающихся

Название раздела дисциплины	Тема СР	Виды СР	Объём (акад. часов)	КСР (акад. часов)
Питание – компонент общечеловеческой культуры	Методические подходы к изучению мировых традиций и культур питания	Подготовка к контрольной работе, тестированию, сообщения (доклада), к устному опросу, выполнению практических заданий, зачету	18	2
	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	Подготовка сообщения (доклада), к устному опросу, выполнению практических заданий, зачету		
	История и этапы развития традиций питания	Подготовка к контрольной работе, тестированию, сообщения (доклада), выполнению практических заданий, зачету		
	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	Подготовка к выполнению практических заданий, зачету		
	Пища, питание и изящные	Подготовка сообщения (доклада), к		

	искусства	выполнению практических заданий, зачету		
	Философия традиций и культуры питания народов	Подготовка сообщения (доклада), к выполнению практических заданий, зачету		
Особенности культуры и традиций питания народов мира	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)	Подготовка к контрольной работе, тестированию, сообщения (доклада), к зачету	29	3
	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России	Подготовка сообщения (доклада), к устному опросу, выполнению практических заданий, зачету		
	Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)	Подготовка к контрольной работе, тестированию, к устному опросу, выполнению практических заданий, зачету		
	Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)	Подготовка к контрольной работе, тестированию, к устному опросу, выполнению практических заданий, зачету		
	Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия	Подготовка к контрольной работе, тестированию, сообщения (доклада), к устному опросу, выполнению практических заданий, зачету		
	Роль напитков в культурах питания народов мира. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Напитки стран АТР (Китай, Япония, Индия, Корея, Вьетнам). Традиции и культура потребления напитков	Подготовка к устному опросу, выполнению практических заданий, зачету		
	Застолье и традиции народов мира	Подготовка к контрольной работе, тестированию, сообщения (доклада), к устному опросу, выполнению практических заданий, зачету		
	Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь	Подготовка к устному опросу, выполнению практических заданий, зачету		
Итого:			47	5

2.7 Фонд оценочных средств

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения

промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении №1.

3.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде.

3.1 Основная литература

3.1.1 Багновская Н. М. Культурология [Электронный ресурс] / Н.М. Багновская - Москва: Дашков и Ко, 2011 - 420 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116048>

3.1.2 Чередниченко Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Е. Чередниченко; Новосибирский государственный технический университет - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018 - 163 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574658>

3.2 Дополнительная литература

3.2.1 Лукаш А. В. Практикум для студентов по дисциплине «Культурология» [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Лукаш - Москва|Берлин: Директ-Медиа, 2016 - 185 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=447438>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://doi.org/10.23681/447438>

3.2.2 Насыри К. Наставления повару [Электронный ресурс]: практическое пособие / К. Насыри; Институт экономики, управления и права (г. Казань) - Казань: Познание, 2015 - 92 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364180>

3.3 Учебно-методические разработки для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

3.3.1 Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 19.03.01 Биотехнология, профиль подготовки: Пищевая биотехнология, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения: очная / Н.П. Тропникова, С.В. Соломаха. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2830>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03130.pdf>

3.3.2 Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс] : методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки: 19.03.01 Биотехнология, профиль: Пищевая биотехнология, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения: очная/ Н.П. Тропникова, С.В. Соломаха. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 24 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2830>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03129.pdf>

3.4 Учебно-методические разработки для самостоятельной работы обучающихся

3.4.1 Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс] : методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки: 19.03.01 Биотехнология, профиль: Пищевая биотехнология, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения: очная/ Н.П. Тропникова, С.В. Соломаха. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 24 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2830>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03129.pdf>

3.5 Электронные ресурсы, находящиеся в свободном доступе в сети Интернет

- 3.7.1 Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
- 3.7.2 ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>
- 3.7.3 ЭБС «Университетская библиотека online» – <http://biblioclub.ru>
- 3.7.4 Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru»

3.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- СПС «КонсультантПлюс»: «Версия Эксперт», «Версия Проф»;
- ИСС Техэксперт: «Базовые нормативные документы», «Электроэнергетика», «Экология. Проф»;
- Электронный каталог Института ветеринарной медицины - http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus.

Программное обеспечение:

- Windows 10 Home Single Language 1.0.63.71 00327-30002-26971-AAOEM (срок действия – Бессрочно);
- Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level № 47882503 67871967ZZE1212 (срок действия – Бессрочно);
- Антивирус Kaspersky Endpoint Security (лицензионный договор № 1AF2-190607-124319-597-1171 от 07.06.2019 г., срок действия – до 15.07.2020 г.);
- Лицензионное программное обеспечение «My TestXPro 11.0» (сублицензионный договор № A0009141844/165/44 от 04.07.2017 г., срок действия – Бессрочно.)

3.7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

3.7.1 Перечень учебных кабинетов кафедры:

1. Учебная аудитория № 301 для проведения лекционных занятий.
2. Учебная аудитория № 301 для проведения занятий семинарского типа (практических занятий), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
3. Помещение № 412 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную образовательную среду.
4. Помещения № 307 для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

3.7.2 Перечень основного оборудования

Мультимедийный комплекс (ноутбук DellInspiron, 5050 проектор Asser XII 10(3D))

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

ФТД.В.01 ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

Уровень высшего образования – бакалавриат (академический)

Код и наименование направления подготовки: 19.03.01 Биотехнология

Профиль подготовки: Пищевая биотехнология

Квалификация – бакалавр

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

1	Планируемые результаты обучения (показатели сформированности компетенций)	18
2	Показатели, критерии и шкала оценивания сформированности компетенций	19
3	Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП	21
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	21
4.1	Оценочные средства для проведения текущего контроля	21
4.1.1	Устный опрос на практическом занятии	21
4.1.2	Практические задания	23
4.1.3	Сообщения (доклад) на практическом занятии	24
4.1.4	Контрольная работа	25
4.1.5	Тестирование	26
4.2	Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	38
4.2.1	Зачет	38

1 Планируемые результаты обучения (показатели сформированности компетенций)

Компетенции по данной дисциплине формируются на базовом этапе

Контролируемые компетенции	ЗУН		
	знания	умения	навыки
ОК – 7 Способность к самоорганизации и самообразованию	Знать: базовые ценности мировой культуры и готовность опираться на них в своем личностном и общекультурном развитии	Уметь: анализировать отечественный и зарубежный опыт в области традиций культуры питания	Владеть: навыками по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области культуры питания
ПК – 1 Способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	Знать: традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов	Уметь: осуществлять анализ влияния различных факторов на формирование национальной культуры питания	Владеть: навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовности к поддержанию партнерских отношений

2 Показатели, критерии и шкала оценивания сформированности компетенций

Компетенция	Показатели сформированности		Критерии оценивания			
			неуд.	удовл.	хорошо	отлично
ОК – 7 Способность к самоорганизации и самообразованию	Знания	Базовые ценности мировой культуры и готовность опираться на них в своем личностном и общекультурном развитии	Отсутствуют знания по дисциплине, неспособен применить их в конкретной ситуации	Обнаруживает слабые знания по дисциплине, неспособен применить их в конкретной ситуации	Знает основы дисциплины	Отлично разбирается в вопросах дисциплины
	Умения	Анализировать отечественный и зарубежный опыт в области традиций культуры питания	Не анализирует отечественный и зарубежный опыт в области традиций культуры питания	Путается в анализе отечественного и зарубежного опыта в области традиций культуры питания	Применяет полученные теоретические знания для анализа отечественного и зарубежного опыта в области традиций культуры питания	Осознанно применяет полученные теоретические знания для анализа отечественного и зарубежного опыта в области традиций культуры питания
	Навыки	Владеет навыками по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области культуры питания	Отсутствуют навыки	Навыки отрывистые или фрагментарные	Навыки достаточно уверенные, есть незначительные пробелы	В полном объеме владеет навыками по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области культуры питания
ПК – 1 Способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для	Знания	Традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов	Отсутствуют знания по дисциплине, неспособен применить их в конкретной ситуации	Обнаруживает слабые знания по дисциплине, неспособен применить их в конкретной ситуации	Знает основы дисциплины	Отлично разбирается в вопросах дисциплины

измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	Умения	Осуществлять анализ влияния различных факторов на формирование национальной культуры питания	Не умеет осуществлять анализ влияния различных факторов на формирование национальной культуры питания	Не умеет осуществлять анализ влияния различных факторов на формирование национальной культуры питания, но применяет знания в профессиональной деятельности	Умеет осуществлять анализ влияния различных факторов на формирование национальной культуры питания	Осознанно умеет осуществлять анализ влияния различных факторов на формирование национальной культуры питания
	Навыки	Навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовности к поддержанию партнерских отношений	Отсутствуют навыки	Навыки отрывистые или фрагментарные	Навыки достаточно уверенные, есть незначительные пробелы	В полном объеме владеет навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовности к поддержанию партнерских отношений

3 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

3.1 Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 19.03.01 Биотехнология, профиль подготовки: Пищевая биотехнология, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения: очная / Н.П. Тропникова, С.В. Соломаха. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2830>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03130.pdf>

3.2 Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс] : методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки: 19.03.01 Биотехнология, профиль: Пищевая биотехнология, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения: очная/ Н.П. Тропникова, С.В. Соломаха. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 24 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2830>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03129.pdf>

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих *базовый этап* формирования компетенций по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

4.1.1 Устный опрос на практическом занятии

Устный опрос на практическом занятии используется для оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по отдельным вопросам или темам дисциплины. Темы и планы занятий заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценки ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после устного ответа.

Критерии оценивания устного ответа на практическом занятии

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся отлично знает теоретические основы законодательства; - показывает знание основных правовых понятий, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, полученную самостоятельно из разных источников; - демонстрирует умения анализировать правовую информацию; - умеет применять знания правовых терминов в профессиональной деятельности; - умеет излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - проявляет навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:

	<ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

Вопросы для устного опроса на практическом занятии

Тема «История и этапы развития традиций питания»

1. Какое значение национальная кухня имеет в развитии национальной культуры народов.
2. Какие гастрономические привычки, пристрастия и характерные особенности национальной кухни разных народов.
3. Какие факторы формируют основу национальной кухни. Приведите примеры.
4. Какое влияние на жизнедеятельность человека оказывает количество, качество, ассортимент пищи, своевременность и регулярность приема.
5. Какие принципы рационального питания Вы знаете.
6. Расскажите о значении основных пищевых веществ для организма человека. Какие пути их сохранения вы знаете?
7. Какие основные положения нетрадиционных систем питания.
8. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания.

Тема «Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания»

1. Назовите факторы, которые оказали влияние на формирование русской и других славянских кухонь.
2. Какое влияние оказывает религия на режим питания славян.
3. Назовите общие черты армянской и азербайджанской кухонь.
4. Перечислите продукты, наиболее применяемые для приготовления блюд в молдавской кухне.
5. Какие виды круп предпочитают для приготовления блюд молдавской кухни.
6. Какие национальные супы в русской, белорусской и украинской кухнях.
7. Какие виды мяса предпочитают при приготовлении блюд в узбекской кухне.
8. Каким видам хлеба отдают предпочтения в славянских кухнях

Тема «Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)»

1. Какие особенности приготовления блюд в балканских странах.
2. Назовите наиболее распространенные супы в европейских кухнях.
3. Каков режим питания в балканских странах.
4. Что является характерной особенностью итальянской кухни?
5. Какие особенности итальянской кухни.
6. Каков основной набор продуктов в итальянской кухне.

7. Какие особенности французской кухни
8. Какие специфические продукты применяют в кулинарной практике французы.
9. Назовите соусы характерные для французской кухни.
10. Какие специи и пряности широко используются в блюдах французской кухни.
11. Каков режим питания французов.
12. Какие французские вина Вы знаете?
13. Какой национальной кухне принадлежит блюдо паэльля? В чем состоит особенности приготовления и подачи этого блюда.
14. В какой стране бутерброд называют «королем кухни»?
15. Назовите общие особенности кухонь стран Балтии.
16. Какие виды рыбы предпочитают в скандинавской кухне.
17. В кухнях каких стран используют дикорастущие ягоды
18. Что предпочитают на завтрак гости из Австрии?
19. Какие напитки предпочитают гости из Германии?
20. Какие традиционные блюда австрийской кухни вы знаете?

Тема «Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия»

1. Что является характерной особенностью арабской кухни?
2. Какую пищу называют кошерной? Дайте характеристику кухни Израиля.
2. Каковы особенности приема гостей из арабских стран?
3. Что предпочитают на завтрак гости из арабских стран?
4. Какие традиционные блюда арабской кухни вы знаете?
5. Какие напитки предпочитают гости из арабских стран?
6. Существуют ли ограничения в питании и использовании продуктов

Тема «Роль напитков в культурах питания народов мира. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Напитки стран АТР (Китай, Япония, Индия, Корея, Вьетнам). Традиции и культура потребления напитков»

1. Что является характерной особенностью южно-американской кухни?
2. Какие напитки являются традиционными для туристов из стран Южной Америки?
3. Назовите основные факторы, формирующие основу американской кухни.
4. Какие традиционные блюда кухни стран Северной Америки вы знаете?
5. Какие напитки предпочитают гости из Соединенных Штатов Америки и Канады?

4.1.2 Практические задания

Практические задания выполняются обучающимися в виде индивидуальных заданий по темам самостоятельной работы. Каждый обучающийся получает индивидуальное домашнее задание по вышеперечисленным темам, самостоятельно выполняет его во внеучебное время и докладывает результат на практическом занятии.

Практическое задание 1. Составить меню для туристов из республик Российской Федерации и стран ближнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Практическое задание 2. Составить меню для туристов из европейских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Практическое задание 3. Составить меню для туристов из стран северной (или центральной, или южной) Америки с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 19.03.01 Биотехнология, профиль подготовки: Пищевая биотехнология, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения: очная / Н.П. Тропникова, С.В. Соломаха. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2830>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03130.pdf>

Критерии оценивания практических заданий

Шкала	критерии оценивания
5 – «отлично»	- правильно поняты условия практического задания; - задание выполнено правильно и грамотно оформлено; - уместно подобраны соответствующие нормы права; - использованы необходимые термины
4 – «хорошо»	- правильно поняты условия практического задания; - задание выполнено верно, но допущены некоторые неточности, либо ошибки, не влияющие на правильность решения; - есть замечания по оформлению решения задачи; - соответствующие нормы права подобраны не в полном объеме; - допущены некоторые неточности при использовании необходимых терминов
3 – «удовлетворительно»	- не совсем правильно поняты условия практического задания; - задание выполнено с существенными ошибками; - есть серьезные замечания по оформлению решения задачи; - соответствующие нормы права подобраны не в полном объеме; - не всегда уместно и верно используется терминология
2 – «неудовлетворительно»	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

4.1.3 Сообщение (доклад) на практическом занятии

Доклад – вид самостоятельной научно-исследовательской или учебно-исследовательской работы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также (если возможно) собственные взгляды на нее.

Сообщение представляет собой краткую форму доклада и является распространенным видом самостоятельной работы, результаты которой должны быть представлены на практическом занятии.

Примерные темы сообщений (докладов):

1. Формирование культуры питания в России
2. Традиции и ритуалы русской трапезы.
3. Формирование региональных традиций питания в России.
4. Традиции питания и национальные блюда Грузии, Армении и Азербайджана.
5. Традиции питания и национальные блюда славянских народов.
6. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы.
7. Традиции питания в Греции: от древности до сегодняшнего дня.
8. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.
9. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы (по отдельным странам).
10. Средиземноморская кухня и ее особенности.
11. Традиции сыроделия и шоколадного производства: Голландия, Бельгия, Швейцария.

Шкала	критерии оценивания
5 баллов – «отлично»	<ul style="list-style-type: none"> - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - выдерживает регламент выступления - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов
4 балла – «хорошо»	<ul style="list-style-type: none"> - ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
3 балла – «удовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.

Оценка объявляется студенту после выступления. Требования к подготовке представлены в учебно-методическом издании:

Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс] : методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки: 19.03.01 Биотехнология, профиль: Пищевая биотехнология, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения: очная/ Н.П. Тропникова, С.В. Соломаха. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 24 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2830>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03129.pdf>

4.1.4 Контрольная работа

Контрольная работа используется для оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины. Дата контрольной работы заранее сообщается обучающимся. Контрольная работа оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценки контрольной работы (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятия. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после проверки контрольной работы.

Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс] : методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки: 19.03.01 Биотехнология, профиль: Пищевая биотехнология, уровень высшего образования – бакалавриат, форма обучения: очная/ Н.П. Тропникова, С.В. Соломаха. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 24 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2830>, <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03129.pdf>

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - Обучающийся полно усвоил учебный материал; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - решены задачи, правильно оцениваются результаты измерений; сделаны соответствующие выводы. - могут быть допущены одна-две неточности (описки) при решении задач

Оценка 4 (хорошо)	контрольная работа удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - допущены небольшие неточности при решении задач; - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы; - в изложении материала допущены незначительные неточности
Оценка 3 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно решены задачи, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в решении задач, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков в решении задач
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки при решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

Задания для контрольной работы

Контрольная работа

Вариант 1.

1. Назовите факторы, которые оказали влияние на формирование русской и других славянских кухонь.
2. Какое влияние оказывает религия на режим питания славян.
3. Назовите общие черты армянской и азербайджанской кухонь.

Тема эссе

1. Формирование культуры питания в России

Задания

1. Составить меню для туристов из республик Российской Федерации и стран ближнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Вариант 2.

1. Назовите общие особенности кухонь стран Балтии.
2. Какие виды рыбы предпочитают в скандинавской кухни.
3. В кухнях каких стран используют дикорастущие ягоды

Темы эссе

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция).

Задания

1. Составить меню для туристов из европейских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

4.1.5 Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам, разделам или всей дисциплине. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тесты с заданиями, представленными в различных формах: закрытой, открытой, на установление верной последовательности, на установление верного соответствия и др. По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

Тестовые задания:

1. Исторически определенный уровень развития общества и человека, а также создаваемые ими материальные и духовные ценности

- 1)традиции
- 2)*культура
- 3)быт
- 4)обычаи

2. Культура питания как наука возникла благодаря

- 1)*росту благосостояния и культуры общества
- 2)появлению новых технологий
- 3)модным тенденциям
- 4)развитию медицины

3. Культура питания включает в себя

- 1)набор пищевого сырья и репертуар блюд
- 2)специфическую обработку сырья
- 3)сервировку стола и блюд
- 4)*все перечисленное

4. Обычное протекание жизни в реально-практических формах

- 1)традиции
- 2)*быт
- 3)обычаи
- 4)обряд

5. Установленный порядок совершения какого-либо обряда

- 1)ритуал
- 2)церемониал
- 3)*церемония
- 4)этикет

6. Общегражданский этикет

- 1)порядок обхождения, установленный при дворах монархов
- 2)правила поведения дипломатов и официальных лиц на различных приемах
- 3)нормы и манеры поведения военнослужащих
- 4)*правила, соблюдаемые гражданами при общении друг с другом

7. В России первая национальная поваренная книга появилась

- 1)*в начале XIX века
- 2)в XVI веке
- 3)в конце XVII века
- 4)в начале XVIII века

8. В мире первая поваренная книга появилась в

- 1)России
- 2)Италии
- 3)Англии
- 4)*Франции

9. Явления, унаследованные от предыдущих поколений

- 1)обычаи
- 2)*традиции
- 3)обряды

- 4) ритуалы
10. Совокупность органических и неорганических веществ, получаемых организмом из окружающей среды
- 1) питание
 - 2) рацион
 - 3)* пища
 - 4) репертуар блюд
11. Динамический фактор, формирующий культуру питания
- 1) местные природные ресурсы
 - 2)* научный фактор
 - 3) историко-национальные особенности
 - 4) климато-географические условия
12. Наиболее устойчивые традиции народа связаны с
- 1) развитием земледелия
 - 2) переработкой и хранением сырья
 - 3) выращиванием скота и птицы
 - 4)* все перечисленное
13. Появление в русской кухне соевого соуса и кетчуп связано с
- 1)* развитием международных торговых отношений
 - 2) военными завоеваниями
 - 3) влиянием религий
 - 4) научными достижениями
14. Чай, пельмени – иноземное влияние на русскую кухню
- 1) Франции
 - 2) Германии
 - 3) восточных соседей
 - 4) Африки
15. Французское влияние на русскую кухню
- 1) шницели, бифштексы
 - 2) блюда с тушеной капустой, борщи
 - 3) сладости, арбузы
 - 4)* салаты, соусы
16. Йогурт – национальный продукт
- 1) Англии
 - 2) Германии
 - 3)* Болгарии
 - 4) Турции
17. Известный химик Д.И. Менделеев запатентовал в России
- 1)* способ производства водки
 - 2) технологию производства сыров
 - 3) получение игристых вин
 - 4) способ варки кофе
18. За последние годы в России в несколько раз увеличилось употребление
- 1)* генно-модифицированных продуктов
 - 2) натуральных продуктов местного производства
 - 3) экологически чистых продуктов
 - 4) консервированных продуктов
19. Влияние религии на формирование традиций питания русского народа стало характерным
- 1)* в X-XI веках
 - 2) в XV-XVI веках
 - 3) в V-VI веках

- 4)в XIX веке
20. Новые технологии, используемые для длительного хранения пищевого сырья
- 1)вяление, сушка
 - 2)*глубокая заморозка, вакуум
 - 3)квашение, соление
 - 4)все перечисленное
21. Для средних веков было характерно употребление
- 1)полуфабрикатов
 - 2)сублимированных продуктов
 - 3)консервированных продуктов
 - 4)*продуктов натурального хозяйства
22. Вероучение, направленное на укрепление национального единства японского народа
- 1)конфуцианство
 - 2)буддизм
 - 3)*синтоизм
 - 4)индуизм
23. Синтоизм – национальная религия
- 1)*японцев
 - 2)китайцев
 - 3)индусов
 - 4)корейцев
24. Религия, не имеющая указаний и правил, которым необходимо следовать
- 1)буддизм
 - 2)христианство
 - 3)иудаизм
 - 4)*синтоизм
25. Драхма, карма, ахинс – догматы религии
- 1)христианство
 - 2)ислам
 - 3)*индуизм
 - 4)буддизм
26. Поклонение животным присуще для религии
- 1)христианство
 - 2)ислам
 - 3)*индуизм
 - 4)буддизм
27. Брахма, Вишну, Шива – Боги, принадлежащие религии
- 1)буддизм
 - 2)*индуизм
 - 3)ислам
 - 4)синтоизм
28. Жизнь есть страдание, но есть путь к спасению – основная идея
- 1)*буддизма
 - 2)ислама
 - 3)синтоизма
 - 4)иудаизма
29. Древнекитайское учение, основанное на гуманности
- 1)буддизм
 - 2)синтоизм
 - 3)индуизм
 - 4)*конфуцианство
30. Вера в единого Бога Аллаха (Шахад) характерно для

- 1)*ислама
 - 2)иудаизма
 - 3)буддизма
 - 4)конфуцианства
31. Согласно данному вероисповедание совершается хадж (паломничество) в Мекку и Медину
- 1)иудаизм
 - 2)католицизм
 - 3)православие
 - 4)*мусульманство
32. Приверженцы иудаизма верят в Бога
- 1)Аллаха
 - 2)*Яхве
 - 3)Иисуса Христа
 - 4)Будду
33. Дозволенные продукты питания в иудаизме
- 1)скромные
 - 2)трефные
 - 3)постные
 - 4)*кошерные
34. Согласно данной религии Бог выступает в трех лицах: Отец, Сын и Святой Дух
- 1)*православие
 - 2)протестантизм
 - 3)католицизм
 - 4)иудаизм
35. В год в православии постным дням отводится
- 1)менее 100 дней
 - 2)*более 200 дней
 - 3)100-150 дней
 - 4)более 300 дней
36. Еженедельный христианский праздник
- 1)суббота
 - 2)пятница
 - 3)четверг
 - 4)*воскресенье
37. Главный компонент ритуального блюда «пасха»
- 1)мука
 - 2)*творог
 - 3)яйца
 - 4)сладости
38. Сочельник – канун праздника
- 1)Троицы
 - 2)Пасхи
 - 3)*Рождества
 - 4)Масленицы
39. Сочиво – символическое блюдо в праздник
- 1)Рождество
 - 2)*Сочельник
 - 3)Пасху
 - 4)Троицу
40. Талмуд и Тора - священные книги данной религии
- 1)*иудаизм

- 2)христианство
- 3)ислам
- 4)индуизм
- 41. День покоя и отдыха у иудеев (суббота)
- 1)Рош-Гашана
- 2)Песах
- 3)*Шаббат
- 4)Шавуот
- 42. Хлеб бедности – маца – обрядовый продукт для верующих
- 1)мусульман
- 2)православных
- 3)*иудеев
- 4)протестантов
- 43. Согласно канонам конфессии употребляются напитки и пища с опьяняющими и одурманивающими свойствами
- 1)*ислам
- 2)иудаизм
- 3)индуизм
- 4)синтоизм
- 44. Праздник жертвоприношения у мусульман
- 1)Ноуруз
- 2)*Курбан-Байрам
- 3)Ураза-Байрам
- 45. Национальный русский горячий густой суп
- 1)борщ
- 2)*щи
- 3)уха
- 4)окрошка
- 46. Гурьевская каша – национальное блюдо
- 1)украинское
- 2)белорусское
- 3)*русское
- 4)польское
- 47. Национальный русский суп с солеными огурцами
- 1)щи
- 2)окрошка
- 3)*рассольник
- 4)ботвинья
- 48. Холодный суп на квасе
- 1)солянка
- 2)ботвинья
- 3)*окрошка
- 4)щи
- 49. Национальный русский молочный продукт
- 1)*сметана
- 2)кефир
- 3)йогурт
- 4)кумыс
- 50. Блюда, приготовленные в русской печи, имеют свойства
- 1)жаренных на открытом огне
- 2)жаренных в большом количестве масла
- 3)копченых

- 4)*тушеных или вареных
51. Издревле на Руси яблоки на Руси заготавливали с помощью
- 1)соления
 - 2)копчения
 - 3)сушения
 - 4)*мочения
52. Холодный русский напиток
- 1)какао
 - 2)коктейль
 - 3)*морс
 - 4)чай
53. Картофель широко вошел в рацион питания русского народа в
- 1)*XVIII веке
 - 2)XV веке
 - 3)XIX веке
 - 4)XVI веке
54. Истинно русский овощ
- 1)картофель
 - 2)помидор
 - 3)баклажан
 - 4)*репа
55. Период расцвета русской национальной кухни
- 1) вторая половина XVII века
 - 2)XVIII век
 - 3)XIX век
 - 4)*начало XX века
56. Государство, в котором из свиного сала готовят сладкие блюда
- 1)*Украина
 - 2)Россия
 - 3)Германия
57. Самый популярный заправочный суп на Украине
- 1)суп с крупой
 - 2)*борщ
 - 3)щи
 - 4)кулеш
58. Государство, в котором из картофеля готовят более 200 блюд
- 1)Болгария
 - 2)*Белоруссия
 - 3)Украина
 - 4)Россия
59. Родина йогурта
- 1)Бельгия
 - 2)*Болгария
 - 3)Польша
 - 4)Украина
60. Государство, в котором используют преимущественно «черную» муку для приготовления блюд
- 1)Польша
 - 2)*Белоруссия
 - 3)Украина
 - 4)Болгария
61. Русский напиток, обладающий опьяняющим свойством

- 1)квас
 - 2)морс
 - 3)кисель
 - 4)*мед
62. В России закуски выделились в самостоятельную группу блюд в период
- 1)московский
 - 2)*петровский
 - 3)советский
 - 4)древнерусский
63. В Петровский период русская кухня находилась на этапе
- 1)возрождения
 - 2)развития общественного питания
 - 3)упадка
 - 4)*заимствования элементов Запада
64. Пельмени, манты и лапша становятся традиционными на Руси
- 1)с XV века
 - 2)с XIX века
 - 3)с XVII века
 - 4)с XX века
65. Кулинарное искусство возникло
- 1)*в Западной Европе
 - 2)в России
 - 3)в Азии
 - 4)на Ближнем Востоке
66. Первый ресторан появился
- 1)в Италии
 - 2)в Швейцарии
 - 3)*во Франции
 - 4)в России
67. Академия кулинарных наук и Академия вин существует только в государстве
- 1)Италии
 - 2)Германии
 - 3)Испании
 - 4)*Франции
68. Одно из знаменитых и любимейших холодных блюд во Франции
- 1)*овощной салат
 - 2)мясная гастрономия
 - 3)омлет
 - 4)суп-пюре
69. Молоко во Франции используют в основном для производства
- 1)супов
 - 2)напитков
 - 3)*сыров
 - 4)десертов
70. Во Франции ассортимент супов насчитывает наименований
- 1)около 500
 - 2)около 1000
 - 3)около 2000
 - 4)*свыше 3000
71. Алкогольные напитки, используемые во французской кухне
- 1)пиво
 - 2)*сухие и полусухие вина

- 3)ликеры и сладкие вина
4)водка
72. Итальянское блюдо, не относящееся к группе «паста»
1)спагетти
2)канелонни
3)*полента
4)тортеллини
73. Итальянское блюдо из кукурузной или гречневой муки
1)*полента
2)рисотто
3)канелонни
4)пицца
74. Самый твердый итальянский сыр, незаменимый для приготовления большинства блюд
1)мазарелло
2)пекорино
3)*пармезан
4)рикотта
75. Простота и добротность – качества, характерные для национальной кухни
1)итальянской
2)*немецкой
3)австрийской
4)испанской
76. Сосиски с тушеной квашеной капустой – национальное блюдо
1)Англии
2)Голландии
3)Швеции
4)*Германии
77. Супы с добавлением пива популярны
1)*в Германии
2)в Австрии
3)в Дании
4)во Франции
78. Поридж, тосты, яичница, чай – обычный завтрак
1)итальянцев
2)французов
3)*англичан
4)испанцев
79. Национальное блюдо англичан
1)омлет
2)*пудинг
3)бутерброд
4)запеченная сельдь
80. Сырье, наиболее часто используемое для производства блюд у народов Скандинавии
1)рыба
2)молоко и молочные продукты
3)крупы
4)*все перечисленное
81. В Дании «королем кухни» называют
1)пирог с рыбой
2)кашу
3)запеченную рыбу
4)*бутерброд

82. Выраженная сладость для большинства блюд характерна
- 1) в Дании
 - 2)* в Швеции
 - 3) в Финляндии
 - 4) в Голландии
83. В китайской кухне оптимальное соотношение мяса и овощей при приготовлении блюд
- 1) 1:2
 - 2)* 1:3
 - 3) 1:5
 - 4) 1:10
84. Быстрота и сильный огонь – необходимые условия для приготовления блюд в национальной кухне
- 1)* китайской
 - 2) японской
 - 3) корейской
 - 4) вьетнамской
85. Злаковая культура, заменяющая хлеб народам АТР
- 1) пшеница
 - 2)* рис
 - 3) чечевица
 - 4) соя
86. Продукты, практически не употребляемые в Китае
- 1) свинина, дичь
 - 2)* молоко и молочные продукты
 - 3) моллюски, змеи
 - 4) сахар, дрожжи
87. Супы, характерные для китайской кухни
- 1) заправочные
 - 2)* прозрачные
 - 3) протертые
 - 4) не готовят супы вовсе
88. Наиболее популярное мясо в Китае
- 1) говяжье
 - 2) мясо диких животных
 - 3) дичь
 - 4)* свиное
89. Самая острая кухня в Китае
- 1) Шаньдунская
 - 2) Гуаньдунская
 - 3)* Сычуаньская
 - 4) Пекинская
90. Для японской кухни характерно
- 1)* натуральность и сезонность
 - 2) сложность приготовления и изысканность
 - 3) длительная первичная обработка сырья
 - 4) длительная тепловая обработка
91. Наиболее популярный овощ в Японии
- 1) капуста
 - 2)* редька
 - 3) помидоры
 - 4) баклажаны
92. Японская лапша «токоротэн», популярная в жаркое время года, готовится из

- 1)крахмала
 - 2)муки
 - 3)*агар-агара
 - 4)желатина
93. Бобовая культура, широко применяемая для производства молока, соуса и творога в странах АТР
- 1)фасоль
 - 2)*соя
 - 3)горох
 - 4)чечевица
94. Говядина «кобе» - деликатес в
- 1)Китае
 - 2)Корее
 - 3)Индии
 - 4)*Японии
95. Молочные продукты широко используют в государстве
- 1)*Индия
 - 2)Япония
 - 3)Китай
 - 4)Корея
96. Самая острая кухня среди стран АТР
- 1)китайская
 - 2)*корейская
 - 3)японская
 - 4)индийская
97. Государство АТР, в котором наложен запрет на употребление говяжьего мяса
- 1)Вьетнам
 - 2)Япония
 - 3)*Индия
 - 4)Корея
98. Корейское блюдо «кимчи» - это маринованные кусочки
- 1)рыбы
 - 2)мяса
 - 3)*овощей
 - 4)фруктов
99. Напиток, обладающий бактерицидными свойствами и способный выводить вредные вещества из организма
- 1)кофе
 - 2)чай черный
 - 3)*чай зеленый
 - 4)какао
100. Цвет чая зависит от содержащихся в нем
- 1)*пигментов
 - 2)дубильных веществ
 - 3)эфирных масел
 - 4)органических кислот
101. В Россию чай впервые попал из
- 1)Китая
 - 2)Японии
 - 3)Америки
 - 4)*Монголии
102. Родина чая

- 1)*Китай
 - 2)Япония
 - 3)Монголия
 - 4)Средняя Азия
103. Чай по-английски традиционно пьют с
- 1)сахаром
 - 2)*молоком
 - 3)мороженым
 - 4)солью и маслом
104. Зеленый чай без сахара и приправ пьют в
- 1)Монголии
 - 2)*Японии
 - 3)Узбекистане
 - 4)Бразилии
105. Родина кофе
- 1)Америка
 - 2)Китай
 - 3)*Африка
 - 4)Перу
106. Кофе варят и подают в джезве, сахар подают отдельно – это кофе
- 1)по-итальянски
 - 2)по-арабски
 - 3)по-венски
 - 4)*по-турецки
107. Кофе по-венски – это
- 1)кофе с мороженым
 - 2)*кофе с взбитыми сливками
 - 3)черный кофе
 - 4)кофе с молоком
108. Кофе-гляссе – это
- 1)кофе с взбитыми сливками
 - 2)с молоком
 - 3)с коньяком
 - 4)*с мороженым
109. Лучший хмель для производства пива растет в
- 1)России
 - 2)*Чехии
 - 3)Германии
 - 4)Италии
110. Вода, солод и хмель – основа для производства
- 1)кваса
 - 2)водки
 - 3)*пива
 - 4)вина
111. Эль – пиво из ячменя – национальный напиток
- 1)испанцев
 - 2)*ирландцев
 - 3)итальянцев
 - 4)немцев
112. Оптимальная температура для подачи пива
- 1)*6-8 °С
 - 2)2-4 °С

3)18-20 ° C

4)10-12 ° C

113. Национальный русский напиток на основе меда

1)травяной чай

2)*сбитень

3)какао

4)квас

114. Целебный и утоляющий жажду русский напиток

1)мед

2)*квас

3)пиво

4)вино

115. Мировой лидер по производству вин

1)Италия

2)Болгария

3)*Франция

4)Германия

4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1 Зачет

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено», или «не зачтено».

Зачет проводится в форме опроса по вопросам, заданным преподавателем. Перечень вопросов для зачета утверждается на заседании кафедры и подписывается заведующим кафедрой. Зачет проводится в период зачетной сессии, предусмотренной учебным планом. Зачет начинается в указанное в расписании время и проводится в отведенной для этого аудитории, указанной в расписании.

Аттестационное испытание по дисциплине в форме зачета обучающиеся проходят в соответствии с расписанием сессии, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, форма испытания, время и место проведения консультации, ФИО преподавателя. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Вопросы к зачету составляются на основании действующей рабочей программы дисциплины, и доводятся до сведения обучающихся не менее чем за две недели до начала сессии.

Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения декана не допускается. В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Оценка за зачет выставляется преподавателем в зачетно-экзаменационную ведомость в сроки, установленные расписанием зачетов. Оценка в зачетную книжку выставляется в день аттестационного испытания. Для проведения аттестационного мероприятия ведущий преподаватель лично получает в деканате зачетно-экзаменационные ведомости. После окончания зачета преподаватель в тот же день сдает оформленную ведомость в деканат факультета.

При проведении устного аттестационного испытания в аудитории не должно находиться более восьми обучающихся на одного преподавателя.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться программой дисциплины, а также с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой и непрограммируемыми калькуляторами. Время подготовки ответа при сдаче

зачета в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут. При подготовке к устному зачету обучающийся, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании зачета) сдается преподавателю.

Обучающийся, испытавший затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на дополнительные вопросы с соответствующим продлением времени на подготовку.

Если обучающийся явился на зачет, и, отказавшись от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в аттестационной ведомости ему выставляется оценка «незачтено».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования, преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «Незачтено».

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины текущего семестра, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на занятиях.

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются приказом ректора Университета.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения деканата и досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, могут сдавать зачеты в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (ЮУрГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г.).

Критерии оценки ответа обучающегося (табл.), а также форма его проведения доводятся до сведения обучающихся до начала зачета. Результат зачета объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи, затем выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку.

Шкала	критерии оценивания
Оценка «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> - студент полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - усвоении учебного материала допущены пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
оценка	- пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на

«не зачтено»	вопросы; - обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.
--------------	--

Перечень вопросов к зачету

- 1) Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
- 2) Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.
- 3) Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
- 4) История и этапы развития традиций питания.
- 5) Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
- 6) Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
- 7) Православие: сущность, догматы и питание. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
- 8) Иудаизм: сущность, догматы. Основные принципы питания иудеев. Обрядовое питание в иудаизме.
- 9) Исламизм: сущность, догматы и питание. Обрядовое питание в исламизме. Этика питания мусульман.
- 10) Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
- 11) Основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
- 12) Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
- 13) Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
- 14) История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
- 15) Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.
- 16) Особенности пищи и питания болгар, сербов, словен.
- 17) Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
- 18) Факторы формирования французской традиции питания.
- 19) Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.
- 20) Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
- 21) Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
- 22) История формирования традиций питания Италии.
- 23) Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
- 24) Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
- 25) Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
- 26) Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
- 27) Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
- 28) Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.

- 29) Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
- 30) Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
- 31) Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
- 32) Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.
- 33) Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.
- 34) Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
- 35) Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
- 36) Современные тенденции в питании японцев.
- 37) Основные признаки индийской культуры питания.
- 38) Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов.
- 39) Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
- 40) Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
- 41) Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
- 42) Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.
- 43) Вина стран мира и их характеристика.
- 44) Чай и его исторические корни.
- 45) История проникновения чая на территорию России.
- 46) Национальные традиции приготовления и подачи чая.
- 47) Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
- 48) Национальные традиции варки и подачи кофе.
- 49) Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.
- 50) Квас: история изготовления и его продвижение в традиции питания.
- 51) Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.
- 52) Французская система застолья и ее характеристика.
- 53) Приемы: виды, характеристика.
- 54) Принципы подачи и потребления хлеба, паштета, салата, сыра.
- 55) Принципы подачи и потребления фруктов, ягод.
- 56) Принципы подачи и потребления бутербродов, яиц, блинов, рыбных и мясных блюд.
- 57) Принципы подачи и потребления икры, омаров, крабов, лягушачьих ножек, мидий, раков.
- 58) Меню: назначение, роль. Требования к оформлению меню. Виды меню и их характеристика.
- 59) Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.
- 60) Традиции и культура питания народов мира – фактор формирования туристских ресурсов.

Тестовые задания к промежуточной аттестации

1. Исторически определенный уровень развития общества и человека, а также создаваемые ими материальные и духовные ценности
 - 1) традиции
 - 2)*культура
 - 3)быт
 - 4)обычай
2. Культура питания как наука возникла благодаря
 - 1)*росту благосостояния и культуры общества
 - 2)появлению новых технологий
 - 3)модным тенденциям

- 4)развитию медицины
3. Культура питания включает в себя
- 1)набор пищевого сырья и репертуар блюд
 - 2)специфическую обработку сырья
 - 3)сервировку стола и блюд
 - 4)*все перечисленное
4. Обычное протекание жизни в реально-практических формах
- 1)традиции
 - 2)*быт
 - 3)обычаи
 - 4)обряд
5. Установленный порядок совершения какого-либо обряда
- 1)ритуал
 - 2)церемониал
 - 3)*церемония
 - 4)этикет
6. Общегражданский этикет
- 1)порядок обхождения, установленный при дворах монархов
 - 2)правила поведения дипломатов и официальных лиц на различных приемах
 - 3)нормы и манеры поведения военнослужащих
 - 4)*правила, соблюдаемые гражданами при общении друг с другом
7. В России первая национальная поваренная книга появилась
- 1)*в начале XIX века
 - 2)в XVI веке
 - 3)в конце XVII века
 - 4)в начале XVIII века
8. В мире первая поваренная книга появилась в
- 1)России
 - 2)Италии
 - 3)Англии
 - 4)*Франции
9. Явления, унаследованные от предыдущих поколений
- 1)обычаи
 - 2)*традиции
 - 3)обряды
 - 4)ритуалы
10. Совокупность органических и неорганических веществ, получаемых организмом из окружающей среды
- 1)питание
 - 2)рацион
 - 3)*пища
 - 4)репертуар блюд
11. Динамический фактор, формирующий культуру питания
- 1)местные природные ресурсы
 - 2)*научный фактор
 - 3)историко-национальные особенности
 - 4)климато-географические условия
12. Наиболее устойчивые традиции народа связаны с
- 1)развитием земледелия
 - 2)переработкой и хранением сырья
 - 3)выращиванием скота и птицы
 - 4)*все перечисленное

13. Появление в русской кухне соевого соуса и кетчуп связано с
- 1)*развитием международных торговых отношений
 - 2)военными завоеваниями
 - 3)влиянием религий
 - 4)научными достижениями
14. Чай, пельмени – иноземное влияние на русскую кухню
- 1)Франции
 - 2)Германии
 - 3)восточных соседей
 - 4)Африки
15. Французское влияние на русскую кухню
- 1)шницели, бифштексы
 - 2)блюда с тушеной капустой, борщи
 - 3)сладости, арбузы
 - 4)*салаты, соусы
16. Йогурт – национальный продукт
- 1)Англии
 - 2)Германии
 - 3)*Болгарии
 - 4)Турции
17. Известный химик Д.И. Менделеев запатентовал в России
- 1)*способ производства водки
 - 2)технологии производства сыров
 - 3)получение игристых вин
 - 4)способ варки кофе
18. За последние годы в России в несколько раз увеличилось употребление
- 1)*генно-модифицированных продуктов
 - 2)натуральных продуктов местного производства
 - 3)экологически чистых продуктов
 - 4)консервированных продуктов
19. Влияние религии на формирование традиций питания русского народа стало характерным
- 1)*в X-XI веках
 - 2)в XV-XVI веках
 - 3)в V-VI веках
 - 4)в XIX веке
20. Новые технологии, используемые для длительного хранения пищевого сырья
- 1)вяление, сушка
 - 2)*глубокая заморозка, вакуум
 - 3)квашение, соление
 - 4)все перечисленное
21. Для средних веков было характерно употребление
- 1)полуфабрикатов
 - 2)сублимированных продуктов
 - 3)консервированных продуктов
 - 4)*продуктов натурального хозяйства
22. Вероучение, направленное на укрепление национального единства японского народа
- 1)конфуцианство
 - 2)буддизм
 - 3)*синтоизм
 - 4)индуизм
23. Синтоизм – национальная религия

- 1)*японцев
 - 2)китайцев
 - 3)индусов
 - 4)корейцев
24. Религия, не имеющая указаний и правил, которым необходимо следовать
- 1)буддизм
 - 2)христианство
 - 3)иудаизм
 - 4)*синтоизм
25. Драхма, карма, ахинс – догматы религии
- 1)христианство
 - 2)ислам
 - 3)*индуизм
 - 4)буддизм
26. Поклонение животным присуще для религии
- 1)христианство
 - 2)ислам
 - 3)*индуизм
 - 4)буддизм
27. Брахма, Вишну, Шива – Боги, принадлежащие религии
- 1)буддизм
 - 2)*индуизм
 - 3)ислам
 - 4)синтоизм
28. Жизнь есть страдание, но есть путь к спасению – основная идея
- 1)*буддизма
 - 2)ислама
 - 3)синтоизма
 - 4)иудаизма
29. Древнекитайское учение, основанное на гуманности
- 1)буддизм
 - 2)синтоизм
 - 3)индуизм
 - 4)*конфуцианство
30. Вера в единого Бога Аллаха (Шахад) характерно для
- 1)*ислама
 - 2)иудаизма
 - 3)буддизма
 - 4)конфуцианства
31. Согласно данному вероисповедание совершается хадж (паломничество) в Мекку и Медину
- 1)иудаизм
 - 2)католицизм
 - 3)православие
 - 4)*мусульманство
32. Приверженцы иудаизма верят в Бога
- 1)Аллаха
 - 2)*Яхве
 - 3)Иисуса Христа
 - 4)Будду
33. Дозволенные продукты питания в иудаизме
- 1)скромные

- 2)трёхдневные
 - 3)постные
 - 4)*кошерные
34. Согласно данной религии Бог выступает в трех лицах: Отец, Сын и Святой Дух
- 1)*православие
 - 2)протестантизм
 - 3)католицизм
 - 4)иудаизм
35. В год в православии постным дням отводится
- 1)менее 100 дней
 - 2)*более 200 дней
 - 3)100-150 дней
 - 4)более 300 дней
36. Ежедневный христианский праздник
- 1)суббота
 - 2)пятница
 - 3)четверг
 - 4)*воскресенье
37. Главный компонент ритуального блюда «пасха»
- 1)мука
 - 2)*творог
 - 3)яйца
 - 4)сладости
38. Сочельник – канун праздника
- 1)Троицы
 - 2)Пасхи
 - 3)*Рождества
 - 4)Масленицы
39. Сочиво – символическое блюдо в праздник
- 1)Рождество
 - 2)*Сочельник
 - 3)Пасху
 - 4)Троицу
40. Талмуд и Тора - священные книги данной религии
- 1)*иудаизм
 - 2)христианство
 - 3)ислам
 - 4)индуизм
41. День покоя и отдыха у иудеев (суббота)
- 1)Рош-Гашана
 - 2)Песах
 - 3)*Шаббат
 - 4)Шавуот
42. Хлеб бедности – маца – обрядовый продукт для верующих
- 1)мусульман
 - 2)православных
 - 3)*иудеев
 - 4)протестантов
43. Согласно канонам конфессии употребляются напитки и пища с опьяняющими и одурманивающими свойствами
- 1)*ислам
 - 2)иудаизм

- 3) индуизм
- 4) синтоизм
- 44. Праздник жертвоприношения у мусульман
 - 1) Ноуруз
 - 2)* Курбан-Байрам
 - 3) Ураза-Байрам
- 45. Национальный русский горячий густой суп
 - 1) борщ
 - 2)* щи
 - 3) уха
 - 4) окрошка
- 46. Гурьевская каша – национальное блюдо
 - 1) украинское
 - 2) белорусское
 - 3)* русское
 - 4) польское
- 47. Национальный русский суп с солеными огурцами
 - 1) щи
 - 2) окрошка
 - 3)* рассольник
 - 4) ботвинья
- 48. Холодный суп на квасе
 - 1) солянка
 - 2) ботвинья
 - 3)* окрошка
 - 4) щи
- 49. Национальный русский молочный продукт
 - 1)* сметана
 - 2) кефир
 - 3) йогурт
 - 4) кумыс
- 50. Блюда, приготовленные в русской печи, имеют свойства
 - 1) жаренных на открытом огне
 - 2) жаренных в большом количестве масла
 - 3) копченых
 - 4)* тушеных или вареных
- 51. Издревле на Руси яблоки на Руси заготавливали с помощью
 - 1) соления
 - 2) копчения
 - 3) сушения
 - 4)* мочения
- 52. Холодный русский напиток
 - 1) какао
 - 2) коктейль
 - 3)* морс
 - 4) чай
- 53. Картофель широко вошел в рацион питания русского народа в
 - 1)* XVIII веке
 - 2) XV веке
 - 3) XIX веке
 - 4) XVI веке
- 54. Истинно русский овощ

- 1)картофель
 - 2)помидор
 - 3)баклажан
 - 4)*репа
55. Период расцвета русской национальной кухни
- 1) вторая половина XVII века
 - 2)XVIII век
 - 3)XIX век
 - 4)*начало XX века
56. Государство, в котором из свиного сала готовят сладкие блюда
- 1)*Украина
 - 2)Россия
 - 3)Германия
57. Самый популярный заправочный суп на Украине
- 1)суп с крупой
 - 2)*борщ
 - 3)щи
 - 4)кулеш
58. Государство, в котором из картофеля готовят более 200 блюд
- 1)Болгария
 - 2)*Белоруссия
 - 3)Украина
 - 4)Россия
59. Родина йогурта
- 1)Бельгия
 - 2)*Болгария
 - 3)Польша
 - 4)Украина
60. Государство, в котором используют преимущественно «черную» муку для приготовления блюд
- 1)Польша
 - 2)*Белоруссия
 - 3)Украина
 - 4)Болгария
61. Русский напиток, обладающий опьяняющим свойством
- 1)квас
 - 2)морс
 - 3)кисель
 - 4)*мед
62. В России закуски выделились в самостоятельную группу блюд в период
- 1)московский
 - 2)*петровский
 - 3)советский
 - 4)древнерусский
63. В Петровский период русская кухня находилась на этапе
- 1)возрождения
 - 2)развития общественного питания
 - 3)упадка
 - 4)*заимствования элементов Запада
64. Пельмени, манты и лапша становятся традиционными на Руси
- 1)с XV века
 - 2)с XIX века

- 3)с XVII века
4)с XX века
65. Кулинарное искусство возникло
1)*в Западной Европе
2)в России
3)в Азии
4)на Ближнем Востоке
66. Первый ресторан появился
1)в Италии
2)в Швейцарии
3)*во Франции
4)в России
67. Академия кулинарных наук и Академия вин существует только в государстве
1)Италии
2)Германии
3)Испании
4)*Франции
68. Одно из знаменитых и любимейших холодных блюд во Франции
1)*овощной салат
2)мясная гастрономия
3)омлет
4)суп-пюре
69. Молоко во Франции используют в основном для производства
1)супов
2)напитков
3)*сыров
4)десертов
70. Во Франции ассортимент супов насчитывает наименований
1)около 500
2)около 1000
3)около 2000
4)*свыше 3000
71. Алкогольные напитки, используемые во французской кухне
1)пиво
2)*сухие и полусухие вина
3)ликеры и сладкие вина
4)водка
72. Итальянское блюдо, не относящееся к группе «паста»
1)спагетти
2)канелонни
3)*полента
4)тортеллини
73. Итальянское блюдо из кукурузной или гречневой муки
1)*полента
2)рисотто
3)канелонни
4)пицца
74. Самый твердый итальянский сыр, незаменимый для приготовления большинства блюд
1)мазарелло
2)пекорино
3)*пармезан
4)рикотта

75. Простота и добротность – качества, характерные для национальной кухни
- 1) итальянской
 - 2) *немецкой
 - 3) австрийской
 - 4) испанской
76. Сосиски с тушеной квашеной капустой – национальное блюдо
- 1) Англии
 - 2) Голландии
 - 3) Швеции
 - 4) *Германии
77. Супы с добавлением пива популярны
- 1) *в Германии
 - 2) в Австрии
 - 3) в Дании
 - 4) во Франции
78. Поридж, тосты, яичница, чай – обычный завтрак
- 1) итальянцев
 - 2) французов
 - 3) *англичан
 - 4) испанцев
79. Национальное блюдо англичан
- 1) омлет
 - 2) *пудинг
 - 3) бутерброд
 - 4) запеченная сельдь
80. Сырье, наиболее часто используемое для производства блюд у народов Скандинавии
- 1) рыба
 - 2) молоко и молочные продукты
 - 3) крупы
 - 4) *все перечисленное
81. В Дании «королем кухни» называют
- 1) пирог с рыбой
 - 2) кашу
 - 3) запеченную рыбу
 - 4) *бутерброд
82. Выраженная сладость для большинства блюд характерна
- 1) в Дании
 - 2) *в Швеции
 - 3) в Финляндии
 - 4) в Голландии
83. В китайской кухне оптимальное соотношение мяса и овощей при приготовлении блюд
- 1) 1:2
 - 2) *1:3
 - 3) 1:5
 - 4) 1:10
84. Быстрота и сильный огонь – необходимые условия для приготовления блюд в национальной кухне
- 1) *китайской
 - 2) японской
 - 3) корейской
 - 4) вьетнамской
85. Злаковая культура, заменяющая хлеб народам АТР

- 1)пшеница
 - 2)*рис
 - 3)чечевица
 - 4)soя
86. Продукты, практически не употребляемые в Китае
- 1)свинина, дичь
 - 2)*молоко и молочные продукты
 - 3)моллюски, змеи
 - 4)сахар, дрожжи
87. Супы, характерные для китайской кухни
- 1)заправочные
 - 2)*прозрачные
 - 3)протертые
 - 4)не готовят супы вообще
88. Наиболее популярное мясо в Китае
- 1)говяжье
 - 2)мясо диких животных
 - 3)дичь
 - 4)*свиное
89. Самая острая кухня в Китае
- 1)Шаньдунская
 - 2)Гуаньдунская
 - 3)*Сычуаньская
 - 4)Пекинская
90. Для японской кухни характерно
- 1)*натуральность и сезонность
 - 2)сложность приготовления и изысканность
 - 3)длительная первичная обработка сырья
 - 4)длительная тепловая обработка
91. Наиболее популярный овощ в Японии
- 1)капуста
 - 2)*редька
 - 3)помидоры
 - 4)баклажаны
92. Японская лапша «токоротэн», популярная в жаркое время года, готовится из
- 1)крахмала
 - 2)муки
 - 3)*агар-агара
 - 4)желатина
93. Бобовая культура, широко применяемая для производства молока, соуса и творога в странах АТР
- 1)фасоль
 - 2)*soя
 - 3)горох
 - 4)чечевица
94. Говядина «кобе» - деликатес в
- 1)Китае
 - 2)Корее
 - 3)Индии
 - 4)*Японии
95. Молочные продукты широко используют в государстве
- 1)*Индия

- 2) Япония
 - 3) Китай
 - 4) Корея
96. Самая острая кухня среди стран АТР
- 1) китайская
 - 2)* корейская
 - 3) японская
 - 4) индийская
97. Государство АТР, в котором наложен запрет на употребление говяжьего мяса
- 1) Вьетнам
 - 2) Япония
 - 3)* Индия
 - 4) Корея
98. Корейское блюдо «кимчи» - это маринованные кусочки
- 1) рыбы
 - 2) мяса
 - 3)* овощей
 - 4) фруктов
99. Напиток, обладающий бактерицидными свойствами и способный выводить вредные вещества из организма
- 1) кофе
 - 2) чай черный
 - 3)* чай зеленый
 - 4) какао
100. Цвет чая зависит от содержащихся в нем
- 1)* пигментов
 - 2) дубильных веществ
 - 3) эфирных масел
 - 4) органических кислот
101. В Россию чай впервые попал из
- 1) Китая
 - 2) Японии
 - 3) Америки
 - 4)* Монголии
102. Родина чая
- 1)* Китай
 - 2) Япония
 - 3) Монголия
 - 4) Средняя Азия
103. Чай по-английски традиционно пьют с
- 1) сахаром
 - 2)* молоком
 - 3) мороженым
 - 4) солью и маслом
104. Зеленый чай без сахара и приправ пьют в
- 1) Монголии
 - 2)* Японии
 - 3) Узбекистане
 - 4) Бразилии
105. Родина кофе
- 1) Америка
 - 2) Китай

- 3)*Африка
4)Перу
106. Кофе варят и подают в джезве, сахар подают отдельно – это кофе
1)по-итальянски
2)по-арабски
3)по-венски
4)*по-турецки
107. Кофе по-венски – это
1)кофе с мороженым
2)*кофе с взбитыми сливками
3)черный кофе
4)кофе с молоком
108. Кофе-гляссе – это
1)кофе с взбитыми сливками
2)с молоком
3)с коньяком
4)*с мороженым
109. Лучший хмель для производства пива растет в
1)России
2)*Чехии
3)Германии
4)Италии
110. Вода, солод и хмель – основа для производства
1)кваса
2)водки
3)*пива
4)вина
111. Эль – пиво из ячменя – национальный напиток
1)испанцев
2)*ирландцев
3)итальянцев
4)немцев
112. Оптимальная температура для подачи пива
1)*6-8 °С
2)2-4 °С
3)18-20 °С
4)10-12 °С
113. Национальный русский напиток на основе меда
1)травяной чай
2)*сбитень
3)какао
4)квас
114. Целебный и утоляющий жажду русский напиток
1)мед
2)*квас
3)пиво
4)вино
115. Мировой лидер по производству вин
1)Италия
2)Болгария
3)*Франция
4)Германия

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка «зачтено»	50-100
Оценка «не зачтено»	менее 50

