

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/49

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

20 ноября 2018 г.

Кухня народов мира
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания		
Учебный план	b190304_18_12_ТОП.plx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 6	
аудиторные занятия	60		
самостоятельная работа	48		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	уп	впд	уп	впд
Неделя	19	4/6		
Вид занятий	уп	впд	уп	впд
Лекции	20	20	20	20
Практические	40	40	40	40
В том числе инт.	2	2	2	2
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	21	21	21
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

Кухня народов мира

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки

19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ

ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

доцент, к.т.н. Васильев С.С.



Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 16.04 2018 г. № 18

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:

 Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры

 Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.П.

Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.04 2018г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

___ _____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от ___ _____ 2019 г. № ___

Зав. кафедрой _____ Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

___ _____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от ___ _____ 2020 г. № ___

Зав. кафедрой _____ Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

___ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от ___ _____ 2021 г. № ___

Зав. кафедрой _____ Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

___ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от ___ _____ 2022 г. № ___

Зав. кафедрой _____ Панкратов В.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)	5
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	6
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	7
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	9
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	10
8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	10
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	11
10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)

Учебная дисциплина «Кухня народов мира» предназначена для подготовки студентов по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат). Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат), утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332.

Целью изучения курса является формирование у студентов бакалавров целостного представления об особенностях национальной кулинарии в различных странах и регионах мира.

Задачи изучения дисциплины:

-ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;

-ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов;

-изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;

-научить применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении меню и рационов питания для потребителей из различных стран мира.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Знать: отличительные особенности, характеризующие кухни различных стран и народов; особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие кухням различных стран и народов	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне отличительные особенности, характеризующие кухни различных стран и народов; особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие кухням различных стран и народов
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне отличительные особенности, характеризующие кухни различных стран и народов; особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие кухням различных стран и народов
Высокий (отлично)	на высоком уровне отличительные особенности, характеризующие кухни различных стран и народов; особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие кухням различных стран и народов
Уметь: пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области; применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении рационов питания для потребителей из различных стран мира	

Пороговый (удовлетворительно)	пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области; применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении рационов питания для потребителей из различных стран мира на удовлетворительном уровне
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области; применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении рационов питания для потребителей из различных стран мира
Высокий (отлично)	на высоком уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области; применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении рационов питания для потребителей из различных стран мира
Владеть: навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей	
Пороговый (удовлетворительно)	удовлетворительными теоретическими знаниями по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей
Продвинутый (хорошо)	хорошими теоретическими знаниями по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей
Высокий (отлично)	в полном объеме навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	отличительные особенности, характеризующие кухни различных стран и народов
2.1.2	особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие кухням различных стран и народов
2.2	Уметь:
2.2.1	пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области
2.2.2	применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении рационов питания для потребителей из различных стран мира
2.3	Владеть:
2.3.1	навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Цикл (раздел) ООП	Б1.В
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	- Б1.Б.20 Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции);
3.1.2	- Б1.Б.21 Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов).
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	- Б1.В.ДВ.09.02 Национальная кухня;
3.2.1	- Б1.Б.23 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2 (Организация обслуживания).

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	Неделя			
	19 4/6			
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	20	20	20	20
Практические	40	40	40	40
В том числе интер.	2	2	2	2
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Самост. работа	48	48	48	48
Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)			3	

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1 «Введение»						
1.1	Предмет и задачи дисциплины /лек/	6 / 3	0,5	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
1.2	История и этапы развития традиций питания /лек/	6 / 3	0,5	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
1.3	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира /лек/	6 / 3	1	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
1.4	Застолье и традиции народов мира /срс/	6 / 3	5	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
	Раздел 2 «Кухня народов Европы»						
2.1	Кухня славянских народов /лек/	6 / 3	2	ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1	-	
2.2	Кухня народов стран Балканского полуострова /лек/	6 / 3	1	ПК-25	Л1.1, Л2.1	-	
2.3	Кухня народов стран Скандинавского полуострова /лек/	6 / 3	1	ПК-25	Л1.1, Л2.1	-	
2.4	Кухня народов стран Южной и Западной Европы /лек/	6 / 3	2	ПК-25	Л1.1, Л2.1	-	
2.5	Кухня народов Центральной Европы /лек/	6 / 3	2	ПК-25	Л1.1, Л2.1	-	
2.6	Технология блюд и кулинарных изделий русской кухни /пр/	6 / 3	2	ПК-25	Л1.1, Л2.1	1	
2.7	Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании /пр/	6 / 3	4	ПК-25	Л1.1, Л2.1	-	
2.8	Традиции и особенности французской кухни /пр/	6 / 3	4	ПК-25	Л1.1, Л2.1	1	
2.9	Технология и ассортимент кулинарной продукции	6 / 3	4	ПК-25	Л1.1, Л2.1	-	

	итальянской кухни / пр /						
2.10	Технология блюд и кулинарной продукции испанской кухни / пр /	6 / 3	2	ПК-25	Л1.1, Л2.1	-	
2.11	Технология блюд и кулинарной продукции шведской и датской кухни / пр /	6 / 3	2	ПК-25	Л1.1, Л2.1	-	
2.12	Технология блюд и кулинарной продукции финской и норвежской кухни / срс /	6 / 3	5	ПК-25	Л1.1, Л2.1	-	
2.12	Технология блюд и кулинарных изделий венгерской кухни / срс /	6 / 3	5	ПК-25	Л1.1, Л2.1	-	
2.13	Технология блюд и кулинарных изделий немецкой кухни / срс /	6 / 3	5	ПК-25	Л1.1, Л2.1	-	
	Раздел 3 «Кухня народов Азии»						
3.1	Кухни народов стран Восточной Азии / лек /	6 / 3	2	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
3.2	Кухни народов стран Центральной Азии / лек /	6 / 3	2	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
3.3	Традиции и культура питания в арабских странах и народов Ближнего Востока / лек /	6 / 3	2	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
3.4	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий стран Центральной Азии / пр /	6 / 3	4	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
3.5	Технология приготовления некоторых блюд китайской кухни / пр /	6 / 3	4	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
3.6	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий японской кухни / пр /	6 / 3	2	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
3.7	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий монгольской кухни / пр /	6 / 3	2	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
3.8	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий корейской кухни / срс /	6 / 3	5	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
3.9	Использование приправ и пряностей в кухне народов Восточной Азии/ срс /	6 / 3	5	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
3.10	Технология и ассортимент кулинарной продукции народов Индии / срс /	6 / 3	4	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
3.11	Арабские сладости / срс /	6 / 3	4	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
	Раздел 4 «Кухня народов Северной, Центральной и Южной Америки»						
4.1	Кухни стран Северной Америки / лек /	6 / 3	1	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
4.2	Особенности культуры питания в странах Латинской Америки / лек /	6 / 3	1	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
4.3	Организация массового питания в США и Канаде / пр /	6 / 3	2	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
4.4	Традиции питания США / пр /	6 / 3	2	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
4.5	Традиции и культура питания народов Центральной и Южной Америки / пр /	6 / 3	4	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
4.6	Использование приправ и пряностей в кухне народов Центральной и Южной Америки / срс /	6 / 3	5	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
	Раздел 5 «Кухня народов Австралии и Океании»						

5.1	Традиции и культура питания народов Австралии и Океании /лек/	6 / 3	2	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
5.2	Технология и ассортимент блюд народов Австралии и Океании /пр/	6 / 3	2	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
5.3	Национальные блюда и экзотические продукты питания народов Австралии и Океании /срс/	6 / 3	5	ПК-25	Л1.3, Л2.1	-	
	Итого по дисциплине		108			2	

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) представлены в методических рекомендациях по выполнению самостоятельной работы студентов к рабочей программе дисциплины как приложение 11.8.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольная работа (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяются семинары, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) Б1.В.17 «Кухня народов мира» включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;

- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)			
7.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Михедова А.А.	Европейские обычаи питания	"Финансы и статистика", 2006
Л1.2	В. М. Ковалев, Н. П. Могильный	Русская кухня: традиции и обычаи	- М.: Советская Россия, 1990
Л1.3	Н. Э. Харченко	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования /. - 9-е изд., стер.	- М.: [б. и.], 2016.
7.1.2. Дополнительная литература			
Л2.1		Кулинария. Дело вкуса [Электронный ресурс]: кулинарная мультимедийная энциклопедия: более 5000 рецептов приготовления блюд и напитков: более 100 статей и красочных иллюстраций	- М.: Руссобит-М, 2000
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)			
7.2.1	Э1. Электронно-библиотечной системе издательства «Лань», - https://e.lanbook.com/ ;		
7.2.2	Э2. Электронно-библиотечной системе издательства «ЮРАЙТ», - https://www.biblio-online.ru/ ;		
7.2.3	Э3. Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;		
7.2.4	Э4. Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122 ;		
7.2.5	Э5. Система Moodle - http://moodle.yxaa.ru/ ;		
7.2.6	Э6. Электронный каталог Научной библиотеки на АИБС «Ирбис» размещен на сайте библиотеки - http://nlib.yxaa.ru/ ;		
7.2.7	Э7. Научно-издательский центр ИНФРА-М».		
7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем			
7.3.1 Перечень программного обеспечения			
7.3.1.1	П1. LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense;		
7.3.1.2	П2. DoctorWeb;		
7.3.1.3	П3. AdobeReader.		
7.3.2 Перечень информационных справочных систем			
7.3.2.1	С 1. Справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;		
7.3.2.2	С 2. ru.wikipedia;		
7.3.2.3	С 3. slovari.yandex.ru;		
7.3.2.4	С 4. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ http://www.gramota.ru/ ;		
7.3.2.5	С 5. Федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;		
7.3.2.6	С 6. Федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/ .		

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yxaa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 7.1 настоящей рабочей программы);
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 7.2 настоящей рабочей программы);
- печатные издания (раздел 7.1 настоящей рабочей программы).

- № 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;

- практические занятия - рефераты, доклады, дискуссии, решение задач, и т.д.

- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания;

- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;

- реферативная самостоятельная работа;

- дистанционные технологии.

«Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине Б1.В.17 «Кухня народов мира» определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.6.

«Материалы по активным и интерактивным формам проведения занятий по дисциплине Б1.В.17 «Кухня народов мира» включают в себя описание учебных занятий, проводимых в активной и интерактивной форме. Материалы занятий прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.5.

10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://moodle.yxaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения. <http://www.yxaa.ru/index.php/blogi-prepodavatelej> - «4 портфолио» - Проект создан на ресурсе: <http://4portfolio.ru> Веб- портфолио располагается на динамическом веб-сайте, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно- библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям №033/16 от 02 августа 2016;

- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС №126 от 22 августа 2016;

- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М». Договор № 1773 от 18.07.2016

- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;

- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;

- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;

- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;

- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
Агротехнологический факультет
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль)	<u>Б1.В.17 Кухня народов мира</u>
Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная, заочная</u>
Общая трудоемкость / ЗЕТ	<u>108 / 3</u>

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик программы: к.т.н., доцент Васильев С.С.

Зав. кафедрой разработчика программы  /Панкратов В.В./
Протокол заседания кафедры № 57 от «06» июль 2017 г.

Зав. профилирующей кафедрой  /Панкратов В.В./
Протокол заседания кафедры № 57 от «06» июль 2017 г.

Председатель МК факультета  /Евсюкова В.К./
Протокол заседания МК агротехнологического факультета № 6 от «06» июль 2017 г.

Декан агротехнологического факультета  /Гоголева П.А./
от «06» июль 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение	4
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	4
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания	4
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	6
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	9

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины «Кухня народов мира», представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации успеваемости студентов размещены в ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.ysaa.ru).

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	I этап формирования	<i>Знает:</i> отличительные особенности, характеризующие кухни различных стран и народов; особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие кухням различных стран и народов
	II этап формирования	<i>Умеет:</i> пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области; применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении рационов питания для потребителей из различных стран мира
		<i>Владеть:</i> навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей

3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		
Не освоены	незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью	0 – 60 Неудовлетво

	<i>преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;</i>	рительно (не зачтено)
Уровень 1 (пороговый)	<i>дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;</i>	
Знать: <i>ПК-25</i>	на удовлетворительном уровне отличительные особенности, характеризующие кухни различных стран и народов; особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие кухням различных стран и народов	75 – 61 Удовлетвори тельно (зачтено)
Уметь: <i>ПК-25</i>	на удовлетворительном уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области; применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении рационов питания для потребителей из различных стран мира на удовлетворительном уровне	
Владеть: <i>ПК-25</i>	не имеет четкого представления и неуверенно владеет теоретическими знаниями по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей	
Уровень 2 (продвинутый)	<i>позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;</i>	
Знать: <i>ПК-25</i>	на хорошем уровне отличительные особенности, характеризующие кухни различных стран и народов; особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие кухням различных стран и народов	90 – 76 Хорошо (зачтено)
Уметь: <i>ПК-25</i>	на хорошем уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области; применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении рационов питания для потребителей из различных стран мира	
Владеть: <i>ПК-25</i>	хорошими теоретическими знаниями уровне по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей	
Уровень 3 (высокий)	<i>предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;</i>	
Знать: <i>ПК-25</i>	на высоком уровне отличительные особенности, характеризующие кухни различных стран и народов; особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил	100 – 91 Отлично (зачтено)

	потребления пищи, присущие кухням различных стран и народов	
Уметь: <i>ПК-25</i>	на высоком уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области; применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении рационов питания для потребителей из различных стран мира	
Владеть: <i>ПК-25</i>	на высоком уровне в полном объеме навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей	

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания
Комплект тестовых вопросов
 по дисциплине «Кухня народов мира»

Оцениваемые компетенции по учебной дисциплине: *ПК-25*

1. Пудинг – это блюдо

- а) английской кухни;
- б) немецкой кухни;
- в) австрийской кухни;
- г) латышской кухни.

2. Паста – это блюдо

- а) итальянской кухни;
- б) немецкой кухни;
- в) казахской кухни;
- г) австрийской кухни.

3. Гуляш – это блюдо

- а) английской кухни;
- б) венгерской кухни;
- в) болгарской кухни;
- г) австрийской кухни.

4. В немецкой кухни традиционно используют

- а) мясо говядины;
- б) мясо баранины;
- в) мясо свинины;
- г) мясо оленей.

5. Бифштекс – это блюдо

- а) английской кухни;
- б) венгерской кухни;
- в) болгарской кухни;
- г) австрийской кухни.

6. Ризотто это блюдо

- а) английской кухни;

- б) венгерской кухни;
- в) болгарской кухни;
- г) итальянской кухни.

7. Кофе по-турецки готовят

- а) в турке;
- б) в кастрюле;
- в) в чашке;
- г) в кувшине;
- д) в чайнике.

8. Классическую пиццу – готовят из

- а) слоеного теста;
- б) дрожжевого теста;
- в) песочного теста;
- г) заварного теста.

9. Традиционно в блюдах китайской кухни используют

- а) рис;
- б) гречку;
- в) овсянку;
- г) пшено.

10. Какой из сыров используется в итальянской кухне

- а) «Голландский»;
- б) «Моцарелло»;
- в) «Рокфор»
- г) «Чеддер».

11. Рождественское блюдо американской кухни – это

- а) отварная курица;
- б) жареный поросенок;
- в) «жареная индейка»;
- г) гусь с яблоками.

12. Определите морепродукты

- а) лангуст, омар, паприкаш, крабы;
- б) лангуст, омар, креветки, крабы;
- в) анис, омар, креветки, крабы;
- г) лангуст, омар, креветки, зельц.

13. Макароны это блюдо

- а) французской кухни;
- б) киргизской кухни;
- в) итальянской кухни;
- г) австрийской кухни.

14. Соус Чили связан с

- а) французской кухни;
- б) мексиканской кухней;
- в) итальянской кухни;
- г) австрийской кухни.

15. Овсянка – это традиционное блюдо

- а) французской кухни;
- б) английской кухни;
- в) итальянской кухни;
- г) австрийской кухни.

16. Какие из блюд относятся к узбекской кухне

- а) борщ, плов;
- б) плов, манты;
- в) гуляш, плов;
- г) плов, мамалыга.

17. Харчо это

- а) голубцы с капустой;
- б) салат;
- в) суп;
- г) компот;
- д) кисель.

18. Лаваш – это лепешка

- а) азербайджанской кухни;
- б) азербайджанской кухни;
- в) русской кухни;
- в) армянской кухни.

19. Картофель фри

- а) отваривают;
- б) жарят;
- в) тушат;
- г) пасируют;
- д) запекают.

20. Особенностью борща украинского является, добавление

- а) шпика;
- б) слив;
- в) укропа;
- г) райхана;
- д) курта.

Критерии оценивания:

$$K = \frac{A}{P}$$

К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

$$5 = 0,91-1$$

$$4 = 0,76-0,9$$

$$3 = 0,61-0,75$$

$$2 = 0,6$$

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Перечень зачетных вопросов
по дисциплине «Кухня народов мира»Оцениваемые компетенции по учебной дисциплине: **ПК – 25**

1. Современные системы и типы питания народов зарубежных стран.
2. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в разных странах.
3. Технология блюд и кулинарных изделий в польской кухне.
8. Блюда турецкой кухни.
9. Традиции и режим питания, ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки кухонь Балканского полуострова.
10. Традиции и режим питания, ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки кухонь стран Центральной Европы.
11. Блюда итальянской кухни.
12. Блюда французской кухни.
13. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в скандинавской кухне.
14. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в китайской кухне.
15. Традиции, отличительные особенности японской кухни.
16. Технология блюд и кулинарной продукции арабской кухни.
17. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в индийской кухне.
18. Технология блюд и кулинарной продукции кухни США.
14. Традиции и режим питания населения английской кухни.
15. Формирование мексиканской кухни.
16. Влияние французской кухни на кухни других стран.
17. Традиции и особенности французской кухни.
18. Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании.
19. Традиции и режим питания населения Австрии.
20. Традиции, особенности и режим питания населения стран Испании.
21. Технология блюд и кулинарной продукции Португалии.
22. Традиции Японской кухни, ее своеобразие и неповторимость.
23. Чайная церемония в Японии.
24. Технология и ассортимент кулинарной продукции стран Латинской Америки.
25. Особенности кухонь Латинской Америки.
26. Технология и ассортимент кулинарной продукции Австралии и народов Океании.
27. Традиции и особенности кулинарной продукции Австралии и народов Океании.
28. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий стран Африки.
29. Традиции и режим питания населения Африки.
30. Технология и ассортимент кулинарной продукции стран Африки.

Критерии оценивания:

"Зачтено" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для

приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

"Незачтено" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Примерные темы рефератов - не предусмотрены

Примерные темы курсовых работ - не предусмотрены

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация проводится в конце 6 семестра и завершает изучение дисциплины «Кухня народов мира» в такой форме, как зачет по дисциплине, который проводится в устной форме.

Возможен вариант, когда промежуточная аттестация проводится по результатам текущего контроля.

Промежуточная аттестация заочной формы обучения включает выполнение контрольных работ.

Время выполнения тестовых заданий от 20 минут до 1 часа. Проведение промежуточной аттестации успеваемости студентов проводится с использованием ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.yxaa.ru).

В соответствии с действующим Положением для проведения промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

**Справочная таблица процедур оценивания
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ <p>К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59</p>	+		
2	Зачет (З)	Зачет по всей дисциплине преследует цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и	Вопросы для подготовки. Комплект зачетных вопросов.	<p>"Зачтено" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>"Незачтено" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	+	+	+

		применять их к решению практических задач						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.1-1.4	Раздел 1 «Введение в дисциплину»	ПК-25	Т	5	0-2	3	3-4	4-5
			У	5	0-2	3	3-4	4-5
2.1-2.13	Раздел 2 «Кухня народов Европы»	ПК-25	Т	20	0-14	15-16	17-18	19-20
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3.1-3.11	Раздел 3 «Кухня народов Азии»	ПК-25	Т	20	0-14	15-16	17-18	19-20
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
4.1-4.6	Раздел 4 «Кухня народов Северной, Центральной и Южной Америки»	ПК-25	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
5.1-5.3	Раздел 5 «Кухня народов Австралии и Океании»	ПК-25	Т	5	0-2	3	3-4	4-5
			У	5	0-2	3	3-4	4-5
	Зачет		У	100	0-60	61-75	76-90	91-100