

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/57

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

20 апреля 2018 г.

История кулинарии

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		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 2	
аудиторные занятия	60		
самостоятельная работа	48		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	уп	рпд	уп	рпд
Неделя	20 3/6			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	20	20	20	20
Практические	40	40	40	40
В том числе инт.	7	7	7	7
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины
История кулинарии
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. 

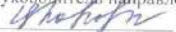
Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

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)	8
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	9
8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	9
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	10
10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	10

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)

Учебная дисциплина «История кулинарии» 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 дисциплины является ознакомить студентов с историей кулинарии, дать основные понятия, привить необходимые умения, знания и навыки.

Задачи изучения дисциплины:

- обобщение мирового опыта в области истории и теории национальных кухонь разных стран, а также ознакомление с этническими и религиозными особенностями народов разных стран, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления пищи;

- приобретение начальных знаний и подготовка к изучению специальных дисциплин общественного питания.

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

ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	
Знать: историческое развитие кулинарии	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне историческое развитие кулинарии
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне историческое развитие кулинарии
Высокий (отлично)	на высоком уровне историческое развитие кулинарии
Уметь: пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области
Высокий (отлично)	на высоком уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области
Владеть: начальными знаниями в способах и приемах приготовления пищи	
Пороговый (удовлетворительно)	удовлетворительными теоретическими знаниями начальными знаниями в способах и приемах приготовления пищи
Продвинутый (хорошо)	хорошими теоретическими начальными знаниями в способах и приемах приготовления пищи
Высокий (отлично)	в полном объеме начальными знаниями в способах и приемах приготовления пищи
ПК-25 - Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Знать: исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных

	народов
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов
Высокий (отлично)	на высоком уровне исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов
Уметь: подбирать меню и рационы с учетом особенностей питания в различных странах мира	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне подбирать меню и рационы с учетом особенностей питания в различных странах мира
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне подбирать меню и рационы с учетом особенностей питания в различных странах мира
Высокий (отлично)	на высоком уровне подбирать меню и рационы с учетом особенностей питания в различных странах мира
Владеть: информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания	
Пороговый (удовлетворительно)	не имеет четкого представления и неуверенно владеет информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания
Продвинутый (хорошо)	имеет четкое представление и неуверенно владеет информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания
Высокий (отлично)	на высоком уровне владеет информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	- историческое развитие кулинарии;
2.1.2	- исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов.
2.2	Уметь:
2.2.1	- пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области;
2.2.2	- подбирать меню и рационы с учетом особенностей питания в различных странах мира.
2.3	Владеть:
2.3.1	- начальными знаниями в способах и приемах приготовления пищи;
2.3.2	- информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Цикл (раздел) ООП	Б1.В
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	- Б1.В.ДВ.05.01 Введение в специальность
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	- Б1.Б.20 Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)
3.2.2	- Б1.Б.21 Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)

3.2.3	- Б1.В.17 Кухня народов мира
3.2.4	- Б1.В.ДВ.06.01 Этикет в общественном питании

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>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
	20 3/6			
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	20	20	20	20
Практические	40	40	40	40
В том числе интер.	7	7	7	7
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Самост. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

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	История возникновения и развития кулинарии /лек/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л2.1		
1.2	Первые предприятия общественного питания /лек/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л2.1		
1.3	Развитие общественного питания в эпоху индустриализации /пр/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л2.1		
1.4	Возникновение общественного питания /срс/	2 / 1	10	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л2.1		
	Раздел 2 «История кулинарии»						
2.1	Пищевая карта мира /лек/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
2.2	Французская кухня как родоначальница европейской /лек/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л2.1, Л2.2		
2.3	Русская кухня /лек/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
2.4	Особенности питания в различных странах мира /пр/	2 / 1	6	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л1.2	2	
2.5	Факторы, влияющие на культуру питания: природные, религиозные и т.д. /пр/	2 / 1	6	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л2.1		
2.6	Культура еды и поведения за столом в разных странах /пр/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1		
2.7	Этикет за столом в различных странах мира /срс/	2 / 1	10	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л2.1		
	Раздел 3 «Развитие пищевой индустрии»						
3.1	Классификация и типы предприятия общественного питания в России /лек/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1		
3.2	Предприятия общественного пи-	2 / 1	6	ОК-2,	Л1.1, Л2.1	2	

	тания в различных странах мира, их особенности /пр/			ПК-25			
3.3	Возникновение и развитие предприятий быстрого обслуживания /пр/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2		
3.4	Фаст-фуд в разных странах мира /срс/	2 / 1	10	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1		
	Раздел 4 «Истории блюд, столовых приборов, посуды и белья»						
4.1	История некоторых национальных блюд /лек/	2 / 1	2	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
4.2	История возникновения столовой посуды, приборов, белья /пр/	2 / 1	4	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1	3	
4.3	Исторические кулинарные рецепты и книги /пр/	2 / 1	6	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2		
4.4	История происхождения названий некоторых блюд /срс/	2 / 1	10	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л1.2, Л2.1		
4.5	Назначение и использование столовой посуды и приборов. Материалы для их изготовления /срс/	2 / 1	8	ОК-2, ПК-25	Л1.1, Л2.1		
	Итого по дисциплине		108			7	

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.ДВ.02.02 История кулинарии 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 / Михедова А.А. "Финансы и статистика"2006	"Финансы и статистика", 2006
Л1.2	В. М. Ковалев, Н. П. Могильный	Русская кухня: традиции и обычаи [Текст] / В. М. Ковалев, Н. П. Могильный. - Москва : Советская Россия, 1990. - 256 с	- М.: Советская Россия, 1990
7.1.2. Дополнительная литература			
Л2.1	Донченко Л.В.	История основных пищевых продуктов (введение в специальность) [Текст] : учеб. пособие для вузов / Донченко, Л.В. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 304 с.	- М.: ДеЛи принт, 2002
Л2.2		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).
- №1.226 Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Проектор KSP-4000S LCD Projector, Монитор - ЖК сенсорный ESP E-Learning Desk KPC370.

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.ДВ.02.02 «История кулинарии» 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.ДВ.02.02 «История кулинарии» 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 сопровождение 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.ДВ.01.02 История кулинарии</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>

Якутск 2017

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 № 37 от «06» июня 2017 г.

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

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

Декан агротехнологического факультета  /Гоголева П.А./
от «06» июня 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	10

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины «История кулинарии», 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.yasa.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
<p><i>ОК-2:</i> способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;</p> <p><i>ПК-25:</i> Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	I этап формирования	<p><i>Знает:</i> историческое развитие кулинарии; исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов</p> <p><i>Умеет:</i> пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области; подбирать меню и рационы с учетом особенностей питания в различных странах мира</p>
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> начальными знаниями в способах и приемах приготовления пищи; информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания

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

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оцени-	Критерии оценивания	Шкала оценивания

вания		
<p><i>ОК-2:</i> способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; <i>ПК-25:</i> Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>		
Не освоены	<i>незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;</i>	0 – 60 Неудовлетворительно (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>ОК-2; ПК-25</i>	на удовлетворительном уровне историческое развитие кулинарии; исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)
Уметь: <i>ОК-2; ПК-25</i>	на удовлетворительном уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области; подбирать меню и рационы с учетом особенностей питания в различных странах мира	
Владеть: <i>ОК-2; ПК-25</i>	не имеет четкого представления и неуверенно владеет начальными знаниями в способах и приемах приготовления пищи; информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания	
Уровень 2 (продвинутый)	<i>позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;</i>	
Знать: <i>ОК-2; ПК-25</i>	на хорошем уровне историческое развитие кулинарии; исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов	90 – 76 Хорошо (зачтено)
Уметь: <i>ОК-2; ПК-25</i>	на хорошем уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области; подбирать меню и рационы с учетом особенностей питания в различных странах мира	
Владеть: <i>ОК-2; ПК-25</i>	хорошими теоретическими начальными знаниями в способах и приемах приготовления пищи; информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания	
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>ОК-2; ПК-25</i>	на высоком уровне историческое развитие кулинарии; исторически сложившиеся традиции питания, способы и приемы приготовления пищи у разных	100 – 91 Отлично (зачтено)

	народов	
Уметь: <i>ОК-2; ПК-25</i>	на высоком уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области; подбирать меню и рационы с учетом особенностей питания в различных странах мира	
Владеть: <i>ОК-2; ПК-25</i>	на высоком уровне в полном объеме начальными знаниями в способах и приемах приготовления пищи; информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания	

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 «История кулинарии»

Оцениваемые компетенции по учебной дисциплине: **ОК-2, ПК-25**

1. Кулинария, от лат. *Culīna* означает?

- а) блюдо;
- б) еда;
- в) кухня.

2. Приёмы термической обработки продуктов:

- а) припускание;
- б) соление;
- в) варка;
- г) квашение;
- д) запекание;
- е) маринование.

3. В древности (античности) самыми искусными кулинарами были (считались):

- а) римляне;
- б) греки;
- в) персы.

3. Какая из стран считалась столицей кулинарного искусства, где впервые были изданы книги о питании и красивой еде, открылись школы, в которых проводилось обучение поварскому делу:

- а) Германия;
- б) Франция;
- в) Италия.

4. Какой вид мяса на Руси запрещала употреблять в пищу церковь:

- а) говядину;
- б) давленину;
- в) зверину.

5. Родиной сыра пармезан является:

- а) Италия;

- б) Франция;
- в) Нидерланды.

6. Главным овощем до XVIII в. на Руси была:

- а) картошка;
- б) редька;
- в) репа.

7. Родиной картофеля является:

- а) Северная Америка;
- б) Южная Америка;
- в) Северная Африка;
- г) Средняя Азия.

8. Какой растительный продукт обеспечил дешевым и здоровым питанием десятки миллионов людей, благодаря которому стала возможной промышленная революция на Западе в 19-20 веках:

- а) картофель;
- б) кукуруза;
- в) соя.

9. Макароны это блюдо

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

10. Соус Чили связан с

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

11. Овсянка – это традиционное блюдо

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

12. Рождественское блюдо американской кухни – это

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

13. Традиционно в блюдах китайской кухни используют

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

14. К предприятиям общественного питания в соответствии ГОСТ 30389-2013 относятся:

- а) ресторан;
- б) трактир;
- в) кафе;
- г) таверна;
- д) харчевня;
- е) буфет.

15. В каком из предприятий общественного питания ограниченный ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, из полуфабрикатов и готовых изделий промышленного изготовления, покупные товары и напитки:

- а) ресторан;
- б) закусочная;
- в) столовая;
- г) буфет.

16. Какой из столовых приборов считается появился раньше:

- а) вилка;
- б) нож;
- в) ложка.

17. Говядину не употребляют в пищу:

- а) арабы;
- б) индусы;
- в) иудеи;
- г) греки.

18. Свинину не употребляют в пищу:

- а) арабы;
- б) индусы;
- в) иудеи;
- г) греки.

19. По правилам этикета за столом нож принято держать:

- а) в правой руке;
- б) в левой руке;
- г) не имеет значения.

20. Картофель фри

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

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 «История кулинарии»

Оцениваемые компетенции по учебной дисциплине: **ОК-2, ПК – 25**

1. Характерные особенности предприятий питания на Руси;
2. Характерные особенности предприятий питания в советский период;
3. Развитие системы предприятий питания в постсоветский период;
4. Виды и типы предприятий питания в разных странах, их историческая и социальная роль;
5. Основные изобретения и открытия, обусловившие развитие кулинарии;
6. Основные изобретения и открытия, обусловившие появление новых видов предприятий питания и обслуживания в них;
7. Первые кулинарные книги, их роль в истории кулинарии;
8. Основные тенденции развития общественного питания в России и мире;
9. Особенности питания народов, в зависимости от природно-климатических условий проживания;
10. Национальные и этнические особенности культуры питания;
11. Социальные и религиозные факторы, способствовавшие формированию национальной кухни;
12. Материально-бытовые и климатические условия, способствовавшие формированию национальной кухни;
13. Уровень развития экономики, как фактор способствовавший формированию национальной кухни;
14. Отличительные особенности в кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов, технологии приготовления блюд, характерные для народов разных стран;
15. Механические способы кулинарной обработки;
16. Классификация и характеристика способов тепловой обработки;
17. Характеристика механических, химических, биологических, тепловых способов кулинарной обработки;
18. Роль и значение ограничений обрядовой кулинарии в питании при планировании меню;
19. Характеристика и виды меню;
20. Исторические особенности национальной кухни народов стран Европы;
21. Исторические особенности национальной кухни народов стран Азии;
22. Особенности использования специй и пряностей у разных народов мира;
23. История появления и использования отдельных продуктов, в наибольшей степени повлиявших на кулинарные традиции;
24. История появления и использования картофеля в Европе и его влияние на кулинарные традиции;
25. История появления и использования томатов в Европе и его влияние на кулинарные традиции;
26. История появления картофеля в России и его влияние на кулинарные традиции;
27. История появления и использования в национальной кулинарной практике отдельных блюд и напитков и их влияние на кулинарные традиции;
28. История появления и использования шоколада в Европе и его влияние на кулинарные традиции;
29. История появления и использования чая в Европе и его влияние на кулинарные традиции;

30. История появления и использования чая в русской кухне и его влияние на кулинарные традиции;
31. Взаимовлияние кухонь народов мира;
32. Особенности кулинарной обработки продуктов у разных народов;
33. Алкогольные напитки в национальных кулинарных традициях и традициях застолья;
34. Вино в национальных кулинарных традициях и традициях застолья в Европейских странах;
35. Пиво в национальных кулинарных традициях и традициях застолья в Европейских странах;
36. История появления столовой посуды и приборов, их влияние на технологию приготовления блюд и напитков;
37. Посуда столовая и кухонная у разных народов;
38. Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов;
39. Особенности посуды используемой для приготовления блюд у разных народов;
40. Роль индустриализации и глобализации в смене типов питания и ее социальные последствия.

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 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 середине 2 семестра и завершает изучение дисциплины «История кулинарии» 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.yasa.ru).

В соответствии с действующим Положением для проведения промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бака-

лавриата, 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 применять их к решению практических задач	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>	+	+	+

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»	ОК-2, ПК-25	Т	5	0-2	3	3-4	4-5
			У	5	0-2	3	3-4	4-5
2.1-2.7	Раздел 2 «История кулинарии»	ОК-2, ПК-25	Т	20	0-14	15-16	17-18	19-20
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3.1-3.4	Раздел 3 «Развитие пищевой индустрии»	ОК-2, ПК-25	Т	20	0-14	15-16	17-18	19-20
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
4.1-4.5	Раздел 4 «Истории блюд, столовых приборов, посуды и белья»	ОК-2, ПК-25	Т	20	0-14	15-16	17-18	19-20
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
	Зачет		У	100	0-60	61-75	76-90	91-100