

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/ТПООП(6).41

Кухни народов мира

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	Пищевых технологий и индустрии питания		
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость/зет	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 6	
аудиторные занятия	50		
самостоятельная работа	58		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	Неделя 17 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	50	50	50	50
Сам. работа	58	58	58	58
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

канд. техн. наук, доц, Васильев С.С. Васильев С.С.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 170

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедрой
Гоголева П.А. / Васильев С.С.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 170

Председатель МК факультета
Михайлов А.В. / Черкашина А.В.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан А. / Александров А.

15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины 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. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-4.УК-5: Имеет представление об историческом и этническом разнообразии общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов

Знать:

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:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:	
2.1.1	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	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.ДВ.01

3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

3.1.1	Технология горячей кулинарной продукции
3.1.2	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.1.3	Технология холодной кулинарной продукции
3.1.4	История пищевых производств
3.1.5	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.6	Технология национальных мясных и молочных продуктов
3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
3.2.1	Организация обслуживания в индустрии питания
3.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.3	Технология десертов и напитков

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

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	17 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная	50	50	50	50
Сам. работа	58	58	58	58
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

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	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Введение в дисциплину Общие сведения					
1.1	Введение. Предмет и задачи дисциплины. История и этапы развития традиций питания /Лек/	6	2	ИД-4.УК- 5	Л1.1 Л1.2Л2.2	
1.2	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира /Лек/	6	2	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.3	Национальные традиции и культура питания народов мира /Пр/	6	2	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
1.4	История и этапы развития традиций питания /Ср/	6	8	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.5	Застолье и традиции народов мира /Ср/	6	8	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.1 Л2.2	
	Раздел 2. Кухни народов мира					
2.1	Кухни стран Европы /Лек/	6	4	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.2	Кухни стран Азии /Лек/	6	4	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.3	Кухни стран Американского континента /Лек/	6	2	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.4	Кухня стран Австралии и Океании /Лек/	6	2	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.5	Французская кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.6	Английская кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.7	Немецкая кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	

2.8	Скандинавская кухня /Пр/	6	4	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.9	Средиземноморская кухня /Пр/	6	4	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.10	Восточноевропейская кухня /Пр/	6	4	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.11	Азиатская кухня /Пр/	6	4	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.12	Среднеазиатская кухня /Пр/	6	4	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.13	Ближневосточная кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.14	Кухни Америки /Пр/	6	2	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.15	Кухни Австралии и Океании /Пр/	6	2	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.16	Русская кухня /Ср/	6	6	ИД-4.УК- 5	Л2.1 Л2.2	
2.17	Южноазиатская кухня /Ср/	6	8	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.18	Юго-восточная азиатская кухня /Ср/	6	8	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.19	Кухни стран Американского континента /Ср/	6	10	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	
2.20	Кухни стран Африки /Ср/	6	10	ИД-4.УК- 5	Л1.2Л2.2	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А. Т., Варварина Н. М.	Кухни народов мира : учебник /— 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277319	Москва : Дашков и К, 2022
Л1.2	Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В.	Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов /— 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с.— URL: https://urait.ru/bcode/532924	Москва: Юрайт, 2023

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие /— Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с.— URL: https://urait.ru/bcode/510096	Москва: Юрайт, 2023
Л2.2	Пасько О. В., Бураковская Н. В.	Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / Юрайт, 2023. — 179 с. — (Высшее образование). — RL: https://urait.ru/bcode/513829	Москва: Юрайт, 2021
Л2.3	Васюкова А. Т.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: Практическое пособие /— URL: https://e.lanbook.com/book/23563	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)	
<p>№ 1.226 Учебная аудитория. Кабинет № 37 – 58,5 м² Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт.; экран на штативе ScreenMedia – 1 шт.; ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz) – 1 шт. Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.</p> <p>№ 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, лаборатория кулинарной продукции Кабинет № 23, площадь – 52,4 м² Оборудование: Центрифуга ЦЛМ1-12 - 1 шт.; Шкаф для хранения химреактивов – 1 шт.; Навесной сушильный стенд – 1 шт.; Агрегат холодильный с негерметичным компрессором и конденсатором возд. охлаждения - 1 шт.; Компрессор герметичный фирмы Danfoss - 1 шт.; Компрессор полугерметичный (бессальниковый) Dorin; Шкаф для лаб. посуды - 2 шт.; Стол для весов - 1 шт.; Термостат – 1 шт.; Сепаратор – 1 шт.; Шкаф вытяжной для химических реактивов – 1 шт.; Стол для оборудования – 1 шт.; Стол для титрования – 1 шт.; Стол мойка, 2 чаши - 1 шт.; Шкаф вытяжной для муфельной печи - 1 шт.; Термостат SPW-65M - 1 шт.; Микроскоп Биолан – 4 шт.; Весы ВСП-6/1-3К до 6 кг - 1 шт. Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.</p> <p>№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования. Кабинет №54 – 78 м² Оборудование: системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1 шт.; монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deropeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50. Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.</p> <p>№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования. Кабинет №11 – 25,4 м² № 1.205 Помещения для хранения учебного оборудования. Кабинет №4 – 7,2 м²</p>	
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	
<p>Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине Б1.В.ДВ.01.01 Кухни народов мира Методические указания по выполнению самостоятельной работы студентов по дисциплине Б1.В.ДВ.01.01 Кухни народов мира</p>	
10. ПРИЛОЖЕНИЕ	
<p>10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю). 10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ. 10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ. 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.</p>	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль): Б1.В.ДВ.01.01 Кухни народов мира

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ / 108 часа

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	2
<i>Межкультурное взаимодействие</i>	<i>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>	<i>ИД-4.УК-5 Имеет представление об историческом и этническом разнообразии общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов</i>

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
<i>УК-5</i>	<i>ИД-4.УК-5</i>	<p>Знать: особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие кухням различных стран и народов</p> <p>Уметь: применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении рационов питания для потребителей из различных стран мира продукции</p> <p>Владеть: навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, опрос</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i></p>

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетвори</p>

	допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	тельно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - *ИД-4.УК-5*

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТЫ

Для оценки компетенции *ИД-4.УК-5*:

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 кухне 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:

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

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

$$5 = 0,91-1$$

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

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

$$2 = 0,6$$

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень зачетных вопросов (заданий)

Для оценки компетенции ИД-4.УК-5:

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.
 4. Блюда турецкой кухни.
 5. Традиции и режим питания, ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки кухонь Балканского полуострова.
 6. Традиции и режим питания, ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки кухонь стран Центральной Европы.
 7. Блюда итальянской кухни.
 8. Блюда французской кухни.
 9. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в скандинавской кухне.
 10. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в китайской кухне.
 11. Традиции, отличительные особенности японской кухни.
 12. Технология блюд и кулинарной продукции арабской кухни.
 13. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в индийской кухне.
 14. Технология блюд и кулинарной продукции кухни США.
 15. Традиции и режим питания населения английской 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» - выставляется студенту, продемонстрировавшему 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 «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к

профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Контрольная работа (К)	Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	<p>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной ($\leq 60\%$):</p> <ul style="list-style-type: none"> • отлично – выполнено правильно 100% заданий, работа выполнена по стандартной методике, излагаются аргументированные выводы, полностью выполнена графическая часть работы; • хорошо – выполнено правильно не менее 70% заданий, работа выполнена по стандартной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	
	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и</p>	+		

		дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.		<p>теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>			
Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} K$ <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>	+			
Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои 	+			

				<p>примеры;</p> <p>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>			
Реферат	<p>Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.</p>	Темы рефератов	<p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p>Новизна текста: а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u>, единство жанровых черт.</p> <p>Степень раскрытия сущности вопроса: а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы</u>, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p>Обоснованность выбора источников: а) <u>оценка использованной литературы</u>: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p>Соблюдение требований к оформлению: а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры</u> изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата.</p> <p>«Отлично» - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>		+	+	
Экзамен (Э),	Экзамены, зачеты по	Вопросы для	5 (Отлично)» «Зачтено»	выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее,	+	+	+

	зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	<p>всей дисциплине или ее части преследуют 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.</p>	<p>подготовки. Комплект экзаменационных билетов.</p>	<p>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>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему 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 (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.1-1.5	Раздел 1 «Введение в дисциплину. Общие сведения»	<i>ИД-4.УК-5</i>	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.1-2.20	Раздел 2 «Кухни народов мира»	<i>ИД-4.УК-5</i>	Т	40	0-25	26-29	30-33	34-40
			У	40	0-25	26-29	30-33	34-40
	Зачет	<i>ИД-4.УК-5</i>	Зачет	100	0-60	61-75	76-85	86-100

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.