

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.09.2024 11:04:34
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный
университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
/Попова О.М./

« 21 » августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	ПИТАНИЕ КАК ЧАСТЬ КУЛЬТУРЫ НАРОДА
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация (степень)	Бакалавр
выпускника	
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Рысмухамбетова Г.Е., доцент

Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е.


(подпись)

Саратов 2019

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	5
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	12
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования	19

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Питание как часть культуры народа» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. № 1332, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Питание как часть культуры народа»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (год)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знает: особенности питания с учетом социально-культурных различий (этнических, конфессиональных и т.д.) народов России и сопредельных государств	1	лекции, практические занятия	Реферат/тестовые задания/ собеседование/ письменный опрос
		умеет: характеризовать и оценивать кухни народов России и сопредельных государств, опираясь на знания социально-культурных отличий (этнических, конфессиональных и т.д.)			
		владеет: навыками культуры общения и этикета в современном обществе			
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из	знает: общие принципы составления рецептур и основные технологические приемы	1	лекции, практические занятия	Реферат/тестовые задания/ собеседование/ письменный опрос

	различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	приготовления национальных блюд и изделий народов России и сопредельных государств умеет: работать со сборником рецептов национальных кухонь, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов и справочниками по химическому составу пищевых продуктов владеет: методами расчета и анализа пищевой ценности национальных блюд и изделий народов России и сопредельных государств			
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает: приемы классических технологий, основанных на почитании и применении кулинарного наследия, как результата многовековой практики разных наций и народов России умеет: использовать знания о национальных кухнях народов России и сопредельных государств в учебных и реально-производственных условиях владеет: навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно	1	лекции, практическое занятие	Реферат/тестовые задания/ собеседование/ письменный опрос

		касающихся мировой кулинарии			
--	--	---------------------------------	--	--	--

Примечание:

Компетенция ОПК-1 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Математика», «Физика», «Информационные технологии», «Физиология питания», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Производственный учет в сфере общественного питания», «Моделирование процессов в сфере общественного питания», «Моделирование технологических процессов на предприятии общественного питания», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ОК-6 – «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Психология работы в малых группах», «Деловой этикет и психология общения», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-25 – «Технология продукции общественного питания», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технология продуктов функционального питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения», «Технология и организация диетического питания», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология кулинарной продукции различных стран/ Технологий блюд зарубежной кухни», «Технология и техника работы бариста», а также в ходе прохождения производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	реферат	продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной	темы рефератов

		(учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: – перечень вопросов для устного опроса – задания для самостоятельной работы
3	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	«Родословная» русской кухни. Характеристика блюд русской кухни.	ОК-6, ОПК-1	устный опрос, тестирование, реферат
2.	Особенности быта и питания Западных славян.	ОК-6, ПК-25	устный опрос, тестирование
3.	Особенности быта и питания народов Прибалтики.	ОК-6, ПК-25	устный опрос, тестирование, письменный опрос
4.	Особенности быта и питания народов Кавказа.	ОК-6, ПК-25	устный опрос, тестирование
5.	Особенности быта и питания народов Средней Азии.	ОК-6, ПК-25	устный опрос, тестирование, реферат
6.	Особенности быта и питания малых народов России.	ОК-6, ПК-25	устный опрос, тестирование
7.	Анализ питания народов Татарстана, Калмыкии.	ОК-6, ПК-25	тестирование, реферат
8.	Анализ питания народностей Крайнего Севера.	ОК-6, ПК-25	устный опрос, тестирование

9.	Традиции и обычаи народов Поволжья. Посещение краеведческого музея г. Саратова*	ОК-6, ОПК-1, ПК-25	устный опрос, тестирование, письменный опрос
----	---	--------------------	--

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине
«Питание как часть культуры народа» на различных этапах их
формирования, описание шкал оценивания**

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ОК-6, 2 семестр	знает:	обучающийся не знает особенности питания с учетом социально-культурных различий (этнических, конфессиональных и т.д.) народов России и сопредельных государств, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала об особенностях питания с учетом социально-культурных различий (этнических, конфессиональных и т.д.) народов России и сопредельных государств	обучающийся демонстрирует знание материала - особенности питания с учетом социально-культурных различий (этнических, конфессиональных и т.д.) народов России и сопредельных государств, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала - особенности питания с учетом социально-культурных различий (этнических, конфессиональных и т.д.) народов России и сопредельных государств, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет характеризовать и оценивать кухни народов России и сопредельных государств,	в целом успешное, но не системное умение характеризовать и оценивать кухни	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение характеризова	сформированное умение характеризовать и оценивать кухни народов России и

		опираясь на знания социально-культурных отличий (этнических, конфессиональных и т.д.), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	народов России и сопредельных государств, опираясь на знания социально-культурных отличий (этнических, конфессиональных и т.д.)	ть и оценивать кухни народов России и сопредельных государств, опираясь на знания социально-культурных отличий (этнических, конфессиональных и т.д.)	сопредельных государств, опираясь на знания социально-культурных отличий (этнических, конфессиональных и т.д.), используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками культуры общения и этикета в современном обществе, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками культуры общения и этикета в современном обществе	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками культуры общения и этикета в современном обществе	успешное и системное владение навыками культуры общения и этикета в современном обществе
ОПК-1, 2 семестр	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из	обучающийся демонстрирует знания только общих принципов составления рецептур и основных технологических приемов приготовления национальных блюд и изделий	обучающийся демонстрирует знание учебного материала общих принципов составления рецептур и основных технологических приемов приготовления национальных	обучающийся демонстрирует знание материала общих принципов составления рецептур и основных технологических приемов приготовления национальных блюд и

		различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	народов России и сопредельных государств, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	блюды и изделия народов России и сопредельных государств, не допускает существенных неточностей	изделий народов России и сопредельных государств, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет работать со сборником рецептур национальных кухонь, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов и справочниками по химическому составу пищевых продуктов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение работать со сборником рецептур национальных кухонь, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов и справочниками и по химическому составу пищевых продуктов	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение работать со сборником рецептур национальных кухонь, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов и справочниками и по химическому составу пищевых продуктов	сформированное умение работать со сборником рецептур национальных кухонь, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов и справочниками и по химическому составу пищевых продуктов
	владеет навыками:	обучающийся не владеет методами расчета и анализа пищевой	в целом успешное, но не системное владение	в целом успешное, но содержащее отдельные	успешное и системное владение методами

		ценности национальных блюд и изделий народов России и сопредельных государств, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	методами расчета и анализа пищевой ценности национальных блюд и изделий народов России и сопредельных государств	пробелы или сопровождающиеся отдельными ошибками владение методами расчета и анализа пищевой ценности национальных блюд и изделий народов России и сопредельных государств	расчета и анализа пищевой ценности национальных блюд и изделий народов России и сопредельных государств
ПК-25, 2 семестр	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале о приемах классических технологий, основанных на почитании и применении кулинарного наследия, как результата многовековой практики разных наций и народов России, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала о приемах классических технологий, основанных на почитании и применении кулинарного наследия, как результата многовековой практики разных наций и народов России, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала о приемах классических технологий, основанных на почитании и применении кулинарного наследия, как результата многовековой практики разных наций и народов России, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала о приемах классических технологий, основанных на почитании и применении кулинарного наследия, как результата многовековой практики разных наций и народов России, практики применения материала, исчерпывающее и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать использовать	в целом успешное, но не системное	в целом успешное, но содержащие	сформированное умение использовать

		знания о национальных кухнях народов России и сопредельных государств в учебных и реально-производственных условиях, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	использовать знания о национальных кухнях народов России и сопредельных государств в учебных и реально-производственных условиях, используя современные методы и показатели оценки	отдельные пробелы, умение использовать знания о национальных кухнях народов России и сопредельных государств в учебных и реально-производственных условиях, используя современные методы и показатели такой оценки	знания о национальных кухнях народов России и сопредельных государств в учебных и реально-производственных условиях, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся мировой кулинарии, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками выделять главное из общего при использовании и различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся мировой кулинарии	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками выделять главное из общего при использовании и различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся мировой кулинарии	успешное и системное владение навыками выделять главное из общего при использовании и различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся мировой кулинарии

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

3.1. Входной контроль не предусмотрен

3.2 Рефераты

Реферат является одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося. Реферат – это самостоятельное произведение, свидетельствующее о знании литературы по предложенной теме, ее основной проблематики, отражающее точку зрения автора на данную проблему, умение осмысливать явления жизни на основе теоретических знаний.

Целью реферата является углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний по дисциплине «Питание как часть культуры народа», а также на привитие обучающемуся умений самостоятельно обрабатывать, обобщать и кратко систематизировать материал.

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 2.

Таблица 2

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Питание как часть культуры народа»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд русской кухни
2.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд украинской кухни
3.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд белорусской кухни
4.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд казахской кухни
5.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд татарской кухни
6.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд грузинской кухни
7.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд армянской кухни
8.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд чеченской кухни
9.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд адыгейской кухни
10.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд чувашской кухни
11.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд латышской кухни
12.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд литовской кухни
13.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд узбекской кухни
14.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд калмыцкой кухни
15.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд азербайджанской кухни
16.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд эстонской кухни
17.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд кухонь малых народов Крайнего Севера

3.3 Тестовые задания

По дисциплине «Питание как часть культуры народа» предусмотрено

проведение письменного тестирования полностью по всем темам дисциплины, которые представлены в рабочей программе. Результаты письменного тестирования должны учитываться преподавателем при проведении промежуточной аттестации и влияют на итоговую оценку аттестации. По решению заседания кафедры и по согласованию с ведущим преподавателем обучающийся получивший «отлично» на тестировании может получить зачет без сдачи его. Объем банка тестовых заданий – 5 вариантов по 25 вопросов в каждом.

Пример одного из вариантов тестовых заданий

1 вариант

1. Сопоставить года и название этапов развития русской кухни:

1: IX-XI в

2: XII-XIII в

3: XIX-XVII в

4: XVIII-начало XIX в

5: XIX в

6: XX в

7: XXI в

2. ### - шаровидный сосуд с низким поддоном для напитков (меда, пива и пр.) восточного происхождения. Распространился на Руси в монгольскую эпоху. XVI-XVII вв. бытовали медные, деревянные, золотые и серебряные ### разной емкости. Использовались на пирах как круговая чаша. Из них (большая емкость) черпали напитки ковшами и черпальцами.

3. ### - сосуд для переноса и розлива пива, браги, вина и прочих напитков, известен со времен Древней Руси, имеет широкое горло, небольшой носик или рыльце. Изготавливались из металла или дерева, как столовая посуда небольшой емкости, как кухонная посуда - емкостью от 1 до 6 ведер.

4. ### - металлический или керамический сосуд с дисковидным туловом и узким горлом, расширяющимся сверху в виде воронки, что позволяет процеживать в него жидкость.

Использовался в странах Востока с глубокой древности. На Руси появился на рубеже XVI-XVII вв. Близок к русскому кваснику, но в отличие от него не имеет сквозного отверстия.

5. ### - сосуд полусферической формы, с широким верхом и узким низом без ножки, непосредственно соединяющимся с поддоном, а то и вовсе без него.

6. ### - древнерусский сосуд для питья хмельных напитков. Делали ее из металла, (в том числе из серебра и золота). Она была низкой, круглой формы, без поддона, с плоской ручкой. Широкое использование было в XVI-XVII вв.

7. ### - тонкие лепешки из пресного теста, которые перед выпечкой смазывали творогом с яйцом, жидкой кашей и др.

8. ### - пшеничный хлеб в форме замка с душкой, также этим словом называли всякий небольшой круглый хлеб. Слово образовано от древнеславянского «коло» - колесо

9. ##### - эти пирожки всегда пользовались большой популярностью у русских. У них сверху имеется специальное отверстие, по форме они напоминают лодочку. Начинка для них, как правило, готовится из рыбы, их обычно подавали к рыбному бульону. Но знатоки бульон заливали непосредственно в пирожок, что делало его значительно сочнее.

10. ##### эту кашу варили из молодой, незрелой, в половину налившейся ржи. В основном ее ели крестьяне поздней весной или ранним летом.

11. Дайте правильное определение следующим видам меда:

1: мед-самотек;

2: сотовый, печатный;

3: крупитчатый, сахарный;

4.топленный или пропускной;

12. Густая похлебка латвийской национальной кухни, сваренная из круп (чаще всего из перловой) и заправленная молоком или мясом и салом:

1. Затируха

2. Путра

3. Хлебово

13. Тепловая обработка пищи заключалась в нагреве теплом русской печи.

Сильном или слабым, трех степеней — ###, ###, ### — но всегда бесконтактном с огнем и либо с постоянной держащейся на одном уровне температурой, либо с падающей, убывающей температурой, когда печь постепенно остывала, но никогда не с возрастающей температурой, как при наплитном приготовлении.

14. Как называется манная каша со взбитыми сливками в латвийской кухне?

1.Коми

2.Буберт

3.Шюпинис

15. ##### - толстые свиные кишки с начинкой из тертого сырого картофеля (или крупы с жиром), блюдо литовской кухни.

16. ##### - капуста по-мульгиски, приготовленная со свиной и крупой, кровяная колбаса, кровяные клецки, пользуются большой популярностью в эстонской кухне

17. Как называется каша, которую в Грузии употребляют вместо хлеба?

1. Мчади

2. Гоми

3. Лобио

18. Одна из самых известных закусок армянской кухни — ##### — содержит ряд пряных продуктов: чеснок, перец, корицу и др., благодаря которым колбаса приобретает характерный вкус и запах.

19. ##### - бульон с крупными тефтелями из мяса и риса с горохом и картофелем, блюдо азербайджанской кухни.

20. Традиционное праздничное блюдо у азербайджанцев

1. Довга

2. Люля-кебаб

3. Плов

21. Сопоставить название хлеба и вид муки, из которого хлеб приготовлен:

- 1: пеклеванный хлеб
- 2: ситный хлеб
- 3: Решетный хлеб
- 4: мякинных хлеб

22.### - ритуальный свадебный пирог из пресного сдобного теста (в настоящее время готовится из слоеного теста) с начинкой из рубленого мяса курицы, баранины, вареных яиц. Пышно украшался сложными орнаментами из теста в виде листьев, цветов, человеческих фигурок.

23. Пельмени промораживают для того, чтобы:

- : придать сочность;
- : повысить пищевую ценность;
- : лучше сохранялась форма изделия при варке.

24. Главный атрибут Масленицы:

- : блины
- : пироги
- : кисели
- : чай

25: Дайте названия каждому дню на Масленичной неделе:

- 1: понедельник
- 2: вторник
- 3: среда
- 4: четверг
- 5: пятница
- 6: суббота

3.4. Письменный опрос

Письменный опрос по дисциплине «Питание как часть культуры народа» проводится на следующих этапах:

- на рубежных контролях по темам изучаемой дисциплины;
- при тестировании в конце после полного курса изучения дисциплины.

Целью проведения письменного опроса является контроль владения, усвоения материала аудиторных занятий и проведение «обратной связи» между преподавателем и обучаемыми. На практическом занятии, где программой предусмотрено проведение письменного опроса отводится 10-15 минут на его проведение.

3.5 Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Какие существуют разновидности питания?
2. Понятие культуры питания?
3. История традиций питания?
4. Еда и религия?
5. Этногенез и культура питания?
6. Каковы факторы влияния на русскую кухню, их характеристика.

7. Периоды развития русской кухни, их характеристика.
8. Значения хлеба в русской кухне, его разновидности.
9. Особенность приготовления хлеба.
10. Изделия из муки. Ассортимент и особенности технологии приготовления.
11. Понятие «Русское хлебосольство» и традиционное меню.
12. Убранство стола.
13. Печь, кухонная утварь
14. Каши. Разновидности и особенности приготовления.
15. Яично-молочные блюда. Виды блюд. Особенности приготовления.
16. Закуски. Их разновидности и значение в русской кухне.
17. Ассортимент супов в русской кухне.
18. Уха. Разновидности, особенности приготовления.
19. Рассольники. Разновидности, особенности приготовления.
20. Солянки. Разновидности и особенности приготовления.
21. Щи и борщи. Разновидности и особенности приготовления.
22. Холодные супы. Ассортимент, особенности приготовления.
23. Характеристика блюд из рыбы
24. Характеристика блюд из мяса
25. Характеристика блюд из овощей.
26. Виды рыбы, используемые в русской кухне
27. Чай в русской кухне. Виды чая и технология приготовления
28. Ассортимент сладких блюд в русской кухне.
29. Характеристика сладких блюд из муки и зерен
30. Ассортимент и характеристика киселей, взваров
31. Ассортимент напитков
32. Виды и характеристика меда, сбитня и кваса

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Каковы факторы влияния на национальные кухни, их характеристика.
2. Значения хлеба в национальных кухнях, его разновидности.
3. Традиционные изделия из муки в национальных кухнях. Ассортимент и особенности технологии приготовления.
4. Понятие «хлебосольство», обычаи и традиции у каждого народа России.
5. Традиции сервировки и убранство стола у каждого народа России.
6. Ассортимент восточных сладких блюд.
7. Традиции чаепития для народов России.
8. Поэты и писатели о национальных кухнях.
9. Влияние религии на становление каждой национальной кухни

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Этапы развития украинской кухни, их характеристика.

2. Этапы развития белорусской кухни, их характеристика.
3. Этапы развития казахской кухни, их характеристика.
4. Этапы развития татарской кухни, их характеристика.
5. Этапы развития грузинской кухни, их характеристика.
6. Этапы развития армянской кухни, их характеристика.
7. Этапы развития чеченской кухни, их характеристика.
8. Этапы развития адыгейской кухни, их характеристика.
9. Этапы развития чувашской кухни, их характеристика.
10. Этапы развития латышской кухни, их характеристика.
11. Этапы развития литовской кухни, их характеристика.
12. Этапы развития узбекской кухни, их характеристика.
13. Этапы развития азербайджанской кухни, их характеристика.
14. Этапы развития калмыцкой кухни, их характеристика.
15. Этапы развития эстонской кухни, их характеристика.
16. Этапы развития кухонь народов Крайнего Севера, их характеристика.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Характеристика сладких блюд из муки и зерен в украинской и белорусской кухнях.
2. Ассортимент и характеристика киселей, взваров в украинской и белорусской кухнях.
3. Перечислить и охарактеризовать ассортимент напитков в кухнях Кавказа.
4. Перечислить виды и охарактеризовать блюда и напитки из молока, молочных продуктах в кухнях народов Средней Азии.
5. Ассортимент и характеристика блюд из овощей в белорусской кухне.
6. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для украинской кухни и ассортимент блюд из них.
7. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для белорусской кухни и ассортимент блюд из них.
8. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для казахской кухни и ассортимент блюд из них.
9. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для татарской кухни и ассортимент блюд из них.
10. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для грузинской кухни и ассортимент блюд из них.
11. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для армянской кухни и ассортимент блюд из них.
12. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для чеченской кухни и ассортимент блюд из них.
13. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для адыгейской кухни и ассортимент блюд из них.
14. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для чувашской кухни и ассортимент блюд из них.
15. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для латышской кухни и ассортимент блюд из них.

- 16.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для литовской кухни и ассортимент блюд из них.
- 17.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для узбекской кухни и ассортимент блюд из них.
- 18.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для азербайджанской кухни и ассортимент блюд из них.
- 19.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для калмыцкой кухни и ассортимент блюд из них.
- 20.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для эстонской кухни и ассортимент блюд из них
- 21.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для кухонь малых народов Крайнего Севера и ассортимент блюд из них

3.6. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация дисциплины «Питание как часть культуры народа» проводится в виде зачета в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания».

Цель промежуточной аттестации (зачет) - это проверка базового уровня знаний и навыков обучающихся по дисциплине «Питание как часть культуры народа».

Вопросы, выносимые на зачет

1. Этнографический подход к кулинарному наследию наций.
2. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
3. История и этапы развития традиций питания.
4. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
5. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
6. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIXвв.).
7. Основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
8. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
9. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
- 10.Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
- 11.История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
- 12.Процессы формирования традиций питания белорусов. Особенности и отличия от русской культуры питания.
- 13.История проникновения чая на территорию России.
- 14.Национальные традиции приготовления и подачи чая.

15. Квас: история изготовления и его продвижение в традиции питания.
16. Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.
17. Перечислить характерные признаки национальной русской кухни.
18. Перечислить характерные признаки национальной украинской кухни.
19. Перечислить характерные признаки национальной белорусской кухни.
20. Перечислить характерные признаки национальной казахской кухни.
21. Перечислить характерные признаки национальной татарской кухни
22. Перечислить характерные признаки национальной грузинской кухни
23. Перечислить характерные признаки национальной армянской кухни
24. Перечислить характерные признаки национальной чеченской кухни
25. Перечислить характерные признаки национальной адыгейской кухни
26. Перечислить характерные признаки национальной чувашской кухни
27. Перечислить характерные признаки национальной латышской кухни
28. Перечислить характерные признаки национальной литовской кухни
29. Перечислить характерные признаки национальной узбекской кухни
30. Перечислить характерные признаки национальной калмыцкой кухни
31. Перечислить характерные признаки национальной азербайджанской кухни
32. Перечислить характерные признаки национальной эстонской кухни
33. Перечислить характерные признаки национальных кухонь малых народов Крайнего Севера.

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Питание как часть культуры народа» осуществляется через проведение текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
—	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

умения: интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

владение навыками: выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к опрашиваемому учебному материалу.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: знания: всего объема программного материала, не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала; умение: выделять главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; владение навыками: свободно применять полученные знания на практике.
хорошо	обучающийся демонстрирует: знание: всего изученного материала; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умение: применять полученные знания на практике, не допускает серьезных ошибок; владение навыками: легко устранять отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: знание: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; умение: предпочитать отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; владение навыками: находящимися на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
неудовлетворительно	обучающийся не демонстрирует: знания: об изученном материале, большая часть материала не усвоена; умение: применять знания, допускает серьезные ошибки; владение навыками: полученные в результате усвоение материала.

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: литературы по предложенной теме, ее основной проблематики.

умения: умение логически мыслить; оформлять текст реферативного исследования (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии); правильно понять позицию авторов, работы которых использовались при написании реферата; способность верно, без искажения передать используемый авторский материал; научно анализировать, обобщать различные факты и мнения, формулировать личную позиции автора по исследуемой теме.

владение навыками: научного изложения материала и умения обобщать факты, делать на их основе теоретические и практические выводы, которые в дальнейшем помогут при написании научно-исследовательской работы и ВКР.

Критерии оценки реферата

отлично	обучающийся демонстрирует: – ставится, 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
хорошо	обучающийся демонстрирует: – 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
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – 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
неудовлетворительно	обучающийся: – реферат обучающимся не представлен

4.2.3. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: факторов, повлиявших на формирование культуры питания народов России в разные эпохи; ассортимента и общих принципов составления рецептов и основных технологических приемов приготовления национальных блюд и изделий народов России и сопредельных государств; профессиональной терминологии; традиций национальных застолий; культуры общения и этикета с учетом социальных, этнических, конфессиональных различий в современном обществе

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Оценка	Рекомендуемые границы оценок	Количество правильных ответов
Отлично	100-86	25-22
Хорошо	85-73	21-18
Удовлетворительно	72-60	17-15
Неудовлетворительно	59 и ниже	От 14 и ниже

4.2.4. Критерии оценки письменного ответа при рубежных контролях

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

умения: интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

владение навыками: выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся направлению дисциплины.

Критерии оценки

отлично	обучающийся обнаруживает: усвоение всего объема программного материала; выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике; не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала, а также в письменных работах и выполняет последние уверенно и аккуратно.
хорошо	обучающийся обнаруживает: весь изученный материал; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умеет применять полученные знания на практике; в устных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя, в письменных работах делает незначительные ошибки.
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; предпочитает отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; допускает ошибки в письменных работах. Знания, оцениваемые оценкой «3», находятся на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
неудовлетворительно	у обучающегося имеются: отдельные представления об изученном материале, но все же большая часть материала не усвоена, в письменных работах студент допускает грубые ошибки.

4.2.5. Критерии оценки выходного контроля

При ответе обучающийся демонстрирует:

знания: особенностей питания с учетом социально-культурных различий (этнических, конфессиональных и т.д.) народов России и сопредельных государств; общих принципов составления рецептур и основных технологических приемов приготовления национальных блюд и изделий народов России и сопредельных государств; опыта классических технологий, основанных на почитании и применении кулинарного наследия, как результата многовековой

практики разных наций и народов России;

умения: характеризовать и оценивать кухни народов России и сопредельных государств, опираясь на знания социально-культурных отличий (этнических, конфессиональных и т.д.); работать со сборником рецептур национальных кухонь, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов и справочниками по химическому составу пищевых продуктов; использовать знания о национальных кухнях народов России и сопредельных государств в учебных и реально-производственных условиях;

владение навыками: культуры общения и этикета в современном обществе; методами расчета и анализа пищевой ценности национальных блюд и изделий народов России и сопредельных государств; выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся мировой кулинарии.

Критерии оценки выходного контроля

«ЗАЧТЕНО» - обучающийся владеет знаниями предмета в объеме учебной программы, самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на вопросы, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы, хорошо знаком с основной литературой.

«НЕЗАЧТЕНО» - обучающийся не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е.



(подпись)