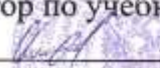


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Пер. № Б-53-017

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
 /П.Б.Акмаров./
« 26 » 06 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МИРЕ

Направление подготовки – **Технология продукции и организация
общественного питания**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Ижевск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МИРЕ».....	3
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП «ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МИРЕ».....	4
3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МИРЕ».....	5
4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МИРЕ».....	8
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	15
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ	16
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	23
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	Ошибка! Закладка не определена.
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	27
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	43

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МИРЕ»

Цель освоения дисциплины (модуля) «Основы производства и организация питания в мире» - приобретение студентами теоретических знаний об истории, традициях и культуре питания разных народов мира, социально-профессиональная адаптация студентов.

Задачи дисциплины (модуля): формирование понятия об истории питания, как части истории человеческой цивилизации; изучение закономерностей развития систем питания; изучение особенностей развития Восточной и Западной систем питания; изучение достижений кулинарии и этикета питания разных стран, как части общемировой культуры.

В части курса предлагается ознакомиться с кулинарным атласом мира; историей культуры питания народов Африки, Южной Азии, Поднебесной; Греческой кухней; Древних Римлян, Арабов и Византии, Юго-Восточной Азии и Японской кухни; кухня народов Америки; особенностями кухни народов Западной Европы; между Западом и Востоком. Русь допетровская. «Революция на кухне» Петра Великого. Сословия в России: традиции питания. Данные знания позволят расширить кругозор учащихся и в дальнейшем применять при разработке новых видов блюда и кулинарных изделий.

Получение теоретических знаний и практических навыков (умений): проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы в соответствии с утвержденными методиками.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

практическими навыками прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания;

методами производства кулинарной продукции и организации производства национальных кухонь мира;

практическими навыками работы с научно-технической и периодической литературой.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП «ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МИРЕ»

Дисциплина «Основы производства и организация питания в мире» включена в цикл Б1.В.ДВ.06.01 дисциплины по выбору.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК – 5, ПК – 7, ПК – 20, ПК – 23, ПК – 25.

Организация изучения дисциплины «Основы производства и организация питания в мире» предусматривает чтение лекций, проведение практических и лабораторных занятий, самостоятельную работу студентов по темам дисциплины.

Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

Для изучения дисциплины «Основы производства и организация питания в мире» необходимы следующие знания, умения и владения:

Знание: основные понятия и сведения о технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания в мире; технологические характеристики режимов обработки продуктов и их взаимосвязь контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению.

Умение: выполнения предварительных расчетов для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта; анализа существующих и разработки новые технологии продуктов питания с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии (с учетом национального признака).

Владение: проведение расчетов потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд, кулинарных и кондитерских изделий; производство кулинарной продукции и организации производства в мире; работа с научно-технической и периодической литературой.

Содержательно-логические связи дисциплины отражены в таблице 2.1

Таблица 2.1–Содержательно-логические связи дисциплины (модуля)
«Основы производства и организация питания в мире»

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	Коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
Б1.В.ДВ.06.01	Технология продуктов общественного питания Санитария и гигиена питания Физиология питания	Производственная практика - научно-исследовательская работа Государственная итоговая аттестация

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МИРЕ»

(перечень планируемых результатов обучения по дисциплине)

В процессе освоения дисциплины студент осваивает и развивает следующие компетенции:

Перечень общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины «Основы производства и организация питания в мире»:

ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

ПК-7 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

ПК-25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Иметь представление об основах производства продукции общественного питания в мире; знать методы обработки сырья и полуфабрикатов для изготовления продукции питания для реализации на предприятиях общественного питания в мире; уметь проводить научные исследования по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы в соответствии с утвержденными методиками; выполнять эксперименты; разрабатывать новые методы и технические средства испытаний параметров технологических процессов и качества продуктов питания (в составе творческого коллектива).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть: методами предварительного расчета для определения критериев контроля за ходом процессов, методами анализа существующих и разработкой новых технологий с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии (с учетом национального компонента); практическими навыками

прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания; составления рецептур блюд, кулинарных и изделий; методами производства кулинарной продукции и организации производства; практическими навыками работы с научно-технической и периодической литературой.

Таблица 3.1 – Перечень и профессиональных (ПК) компетенций

Номер/ индекс компетенци и	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины студент должен:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	использовать знания для участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-7	способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства	навыками осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	способы поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на	способы формирования профессиональной команды, проявления лидерских качеств в коллективе, способы организации производства и	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, организовывать производство и организовать эффективную работу трудового	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами

	основе современных методов управления	эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	коллектива на основе современных методов управления	организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-25	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	методы разработки новых технологических процессов	разрабатывать новые технологические процессы производства продукции питания	навыками профессиональной деятельности

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МИРЕ»

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 зачётных единиц, 216 часов.
Виды учебной работы: лекции, практические занятия, лабораторные работы, индивидуальные задания, самостоятельная работа.

Курс /Семестр	Форма обучения	Количество часов							
		Ауд.	СРС	Лекции	Лаб. работы	Практ. Занятия	Контроль	Всего	
4/7	очная	42	66	14	14	14	-	зачет	108
4	заочная	14	90	6	6	2	4		108
4/8	очная	38	43	14	12	12	27	экзамен	108
5	заочная	4	95	-	-	4	9		108
Итого	очная	80	109	28	26	26	27		216
Итого	заочная	18	185	6	6	6	13		

4.1 Структура дисциплины

Таблица 4.1 – Структура дисциплины очная форма обучения

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
				всего	лекции	практические занятия	лаб. занятия	контроль	СРС	
1	7	1	Введение. Кулинарный атлас мира	13	2	2	2		7	Доклады, Экспресс-опрос на лекции Синемалогия
2	7	2	История культуры питания народов Африки.	13	2	2	2		7	Доклады, Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
3	7	3	История кухни народов Южной, Передней и Средней Азии.	14	2	2	2		8	Доклады, Экспресс-опрос на лекции Синемалогия
4	7	4	Культура питания в Поднебесной.	14	2	2	2		8	Доклады, Экспресс-опрос на лекции Синемалогия
5	7	5	У истоков цивилизации. Греческая кухня. Питание древних римлян	13	2	2	2		7	Доклады, Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
6	7	6	Арабы и Византия. В мире пряностей.	15	2	2	2		9	Доклады, Экспресс-опрос на лекции Синемалогия
7	7	7	Загадки японской кухни	16	2	2	2		10	Доклады, Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
	7	8	Зачет	10					10	Промежуточная аттестация: Зачет

8	8	1,3	Кухни народов Юго-Восточной Азии	14	4	2	2		6	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
9	8	5	Кухня народов Америки	12	2	2	2		6	Доклады Экспресс-опрос на лекции Синемалогия
10	8	7,9	Особенности кухни народов Западной Европы	18	4	4	4		6	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
11	8	11	Между Западом и Востоком. Русь допетровская	12	2	2	2		6	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
12	8	13	«Революция на кухне» Петра Великого. Сословия в России: традиции питания	12	2	2	2		6	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
	8		Учебно-исследовательская работа	4					4	Защита научно-исследовательских работ
	8		Экзамен	36				27	9	Пром. аттестация: ЭКЗАМЕН
			ИТОГО	216	28	26	26	27	109	

Таблица 4.2 – Структура дисциплины заочная форма обучения

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
				всего	лекции	практические занятия	лаб. занятия	контроль	СРС	
1	7	1	Введение. Кулинарный атлас мира	13	2				11	Экспресс-опрос на лекции. Синемалогия
2	7	2	История культуры питания народов Африки.	13					11	Тестирование
3	7	3	История кухни народов Южной, Передней и Средней Азии.	14		2			12	Доклады Экспресс-опрос на лекции

Продолжение таблицы 4.2

4	7	4	Культура питания в Поднебесной.	14			2		12	Деловая игра
5	7	5	У истоков цивилизации. Греческая кухня. Питание древних римлян	13					13	Изучение литературы Решение тестов
6	7	6	Арабы и Византия. В мире пряностей.	11					11	Изучение литературы Решение тестов
7	7	7	Загадки японской кухни	16	2	2			12	Доклады Экспресс-опрос на лекции
	7	8	Зачет	13				4	10	Промежуточная аттестация: Зачет
8	8	1,3	Кухни народов Юго-Восточной Азии	14			2		12	Деловая игра
9	8	5	Кухня народов Америки	12					12	Изучение литературы Решение тестов
10	8	7,9	Особенности кухни народов Западной Европы	18	2	2			14	Доклады Экспресс-опрос на лекции
11	8	11	Между Западом и Востоком. Русь допетровская	12					12	Изучение литературы Решение тестов
12	8	13	«Революция на кухне» Петра Великого. Сословия в России: традиции питания	12			2		12	Деловая игра
	8		Учебно-исследовательская работа	4					4	Защита научно-исследовательских работ
	8		Экзамен	36				9	27	Промежуточная аттестация: Экзамен
			ИТОГО	216	6	6	6	13	185	

4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Таблица 4.3 – Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Кол-во часов	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС 3+)						Общее количество компетенций
		ОПК-5	ПК-7	ПК-20	ПК-23	ПК-25		
Введение. Кулинарный атлас мира	13	+	+	+	+			4
История культуры питания народов Африки.	13	+				+		2
История кухни народов Южной, Передней и Средней Азии.	14	+	+					2
Культура питания в Поднебесной.	14	+	+					2
У истоков цивилизации. Греческая кухня. Питание древних римлян	13	+				+		2
Арабы и Византия. В мире пряностей.	15	+	+					2
Загадки японской кухни	16	+	+					2
Кухни народов Юго-Восточной Азии	14		+			+		2
Кухня народов Америки	12		+			+		2
Особенности кухни народов Западной Европы	18	+	+					2
Между Западом и Востоком. Русь допетровская	12	+	+					2
«Революция на кухне» Петра Великого. Сословия в России: традиции питания	12	+	+	+	+			4
Учебно-исследовательская работа	4	+	+	+	+	+		5
Зачет	10	+	+	+	+	+		5
Экзамен	36	+	+	+	+	+		5
ИТОГО	216							

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

Таблица 4.4 – Содержание разделов дисциплины (модуля)

№	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1	Введение. Кулинарный атлас мира	Типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.Порядок оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания. Организационные основы управления персоналом. Делопроизводственное обеспечение управления персоналом.

Продолжение таблицы 4.4

2	История культуры питания народов Африки.	Принципы и задачи формирования культуры питания народов Африки. Организация продовольственного снабжения стран Африки. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
3	История кухни народов Южной, Передней и Средней Азии.	Принципы и задачи формирования культуры питания народов Южной Азии. Организация продовольственного снабжения стран Южной, Передней и Средней Азии. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
4	Культура питания в Поднебесной.	Принципы и задачи формирования культуры питания народов Поднебесной. Организация продовольственного снабжения стран Поднебесной. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
5	У истоков цивилизации. Греческая кухня. Питание древних римлян	Принципы и задачи формирования культуры питания древних Греков и Римлян. Организация продовольственного снабжения древних Греции и Рима. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
6	Арабы и Византия. В мире пряностей	Принципы и задачи формирования культуры питания древних Арабов и в Византии. Организация продовольственного снабжения древних Арабских стран и Византии. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
7	Кухни народов Юго-Восточной Азии	Принципы и задачи формирования культуры питания народов Юго-Восточной Азии. Организация продовольственного снабжения стран Юго-Восточной Азии. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
8	Загадки японской кухни	Принципы и задачи формирования культуры питания народов Японии. Организация продовольственного снабжения Японии. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
9	Кухня народов Америки	Принципы и задачи формирования культуры питания народов Америки. Организация продовольственного снабжения Америки. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
10	Особенности кухни народов Западной Европы	Принципы и задачи формирования культуры питания народов Западной Европы. Организация продовольственного снабжения Западной Европы. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
11	Между Западом и Востоком. Русь допетровская	Принципы и задачи формирования культуры питания народов древней Руси (допетровской). Организация продовольственного снабжения древней Руси. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
12	«Революция на кухне» Петра Великого. Сословия в России: традиции питания	Принципы и задачи формирования культуры питания народов Руси от Петра. Организация продовольственного снабжения Руси от Петра. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.

4.4 Лабораторный практикум

Таблица 4.5 – Лабораторный практикум

№ п/п	№ разд. дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)
1	1	Введение. Кулинарный атлас мира	2
2	2	История культуры питания народов Африки.	2
3	3	История кухни народов Южной, Передней и Средней Азии.	2
4	4	Культура питания в Поднебесной.	2
5	5	У истоков цивилизации. Греческая кухня. Питание древних римлян	2
6	6	Арабы и Византия. В мире пряностей.	2
7	7	Загадки японской кухни	2
8	8	Кухни народов Юго-Восточной Азии	2
9	9	Кухня народов Америки	2
10	10	Особенности кухни народов Западной Европы	4
11	11	Между Западом и Востоком. Русь допетровская	2
12	12	«Революция на кухне» Петра Великого. Сословия в России: традиции питания	2
		ИТОГО	26

4.5 Практические занятия

Таблица 4.6 – Практические занятия

№п /п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1	1	Введение. Кулинарный атлас мира	2
2	2	История культуры питания народов Африки.	2
3	3	История кухни народов Южной, Передней и Средней Азии.	2
4	4	Культура питания в Поднебесной.	2
5	5	У истоков цивилизации. Греческая кухня. Питание древних римлян	2
6	6	Арабы и Византия. В мире пряностей.	2
7	7	Загадки японской кухни	2
8	8	Кухни народов Юго-Восточной Азии	2
9	9	Кухня народов Америки	2
10	10	Особенности кухни народов Западной Европы	4
11	11	Между Западом и Востоком. Русь допетровская	2
12	12	«Революция на кухне» Петра Великого. Сословия в России: традиции питания	2
		ИТОГО	26

4.6 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

Таблица 4.7 – Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Радел дисциплины (модуля), темы раздела	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1	Введение. Кулинарный атлас мира	Экспресс-опрос на лекции.	Экспресс-опрос на лекции. Синемалогия
2	История культуры питания народов Африки.	Экспресс-опрос на лекции. СР. Защита лабораторных работ	СР
3	История кухни народов Южной, Передней и Средней Азии.	Экспресс-опрос на лекции. СР. Защита лабораторных работ	СР
4	Культура питания в Поднебесной.	Экспресс-опрос на лекции. СР. Защита лабораторных работ	СР
5	У истоков цивилизации. Греческая кухня. Питание древних римлян	Экспресс-опрос на лекции. Защита лабораторных работ. СР	СР
6	Арабы и Византия. В мире пряностей.	Экспресс-опрос на лекции. Защита лабораторных работ. СР	СР
7	Загадки японской кухни	Самостоятельная работа (тест) Защита лабораторных работ	СР (тест)
8	Кухни народов Юго-Восточной Азии	Экспресс-опрос на лекции, защита лабораторной работы, сам. работа (тест)	СР (тест)
9	Кухня народов Америки	Защита лабораторных работ, самостоятельная работа (диктант)	СР
10	Особенности кухни народов Западной Европы	Экспресс-опрос на лекции, самостоятельная работа, защита лабораторных работ	СР
11	Между Западом и Востоком. Русь допетровская	защита практической работы, самостоятельная работа, защита лабораторных работ	СР
12	«Революция на кухне» Петра Великого. Сословия в России: традиции питания	защита практической работы, защита лабораторных работ, самостоятельная работа	СР

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Применение мультимедийного оборудования на лекциях, компьютерных программ MICROSOFTOFFICE, справочно-информационных систем для самостоятельной работы.

5.1 Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
5,6	Л	Лекции в виде мультимедийной презентации	28
	ЛР	Лабораторные работы с условиями, максимально приближенными к реальным, с использованием лабораторного оборудования	26
	ПР	Выполнение расчетных работ Использование мультимедийной презентации и пакета прикладных программ.	26

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Контроль знаний студентов по дисциплине «Основы производства и организация питания в мире» проводится в устной и письменной форме, предусматривает входной контроль, текущую и промежуточную аттестацию (экзамен).

Методы контроля:

- тестовая форма контроля;
- устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме;
- решение определенных заданий по теме практического материала в конце практического занятия, в целях эффективности усвояемости материала по практике;
- поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы.

Текущий контроль предусматривает устную форму опроса студентов и письменный экспресс-опрос по окончанию изучения каждой темы, решение задач. Промежуточная аттестация – экзамен.

6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт) ¹	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства*	
				Форма	Кол-во вопросов в задании
1.	7	ВК	Введение. Кулинарный атлас мира	Входной контроль	2 задания (по 20 в каждом)
2.	7	Тат	История культуры питания народов Африки.	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
3.	7	Тат	История кухни народов Южной, Передней и Средней Азии.	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
4.	7	Тат	Культура питания в Поднебесной.	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
5.	7	Тат	У истоков цивилизации. Греческая кухня. Питание древних римлян	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
6.	7	Тат	Арабы и Византия. В мире пряностей.	Текущий контроль	1 задание (10

					вопросов)
7	7	Тат, ПрАт	Загадки японской кухни	Промежуточная аттестация	1 задание (10 вопросов)
8	8	Тат	Кухни народов Юго-Восточной Азии	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
9	8	Тат	Кухня народов Америки	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
10	8	Тат	Особенности кухни народов Западной Европы	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
11	8	Тат	Между Западом и Востоком. Русь допетровская	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
12	8	ПрАт	«Революция на кухне» Петра Великого. Сословия в России: традиции питания	Промежуточная аттестация	1 задание (10 вопросов)

*Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации приведен в приложении к рабочей программе.

Материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения промежуточного контроля

1. Этногенез и культура питания
2. Понятие пищевой карты мира и принципы ее составления
3. Мир пшеницы и мир риса
4. Характеристика Западноазиатско – европейского типа пищевой модели и его составляющих подтипов
5. Характеристика Западносибирского охотничьего рыболовецкого типа пищевой модели
6. Характеристика Индокитайско – индонезийского типа пищевой модели
7. Характеристика Восточноазиатского типа пищевой модели и его составляющих подтипов
8. Характеристика Сагового восточноиндонезийского типа пищевой модели
9. Характеристика Корнеплодного океанического типа пищевой модели
10. Характеристика Охотничье - собирательского пустынь и саванн типа пищевой модели и его составляющих подтипов
11. Характеристика Западноафриканского типа пищевой модели
12. Характеристика Рыболовецкого типа пищевой модели и его составляющих подтипов
13. Характеристика Оленеводческого типа пищевой модели
14. Характеристика Чукотско - эскимосского типа пищевой модели
15. Характеристика Лесного индейского охотничьего типа пищевой модели
16. Характеристика Степного индейского охотничьего типа пищевой модели

17. Характеристика Неотропического типа пищевой модели и его составляющих подтипов
18. Климато-географические особенности арабских стран и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы (Марокко, Египет, Турция, Объединенные Арабские Эмираты, Алжир, Сирия)
19. Ислам и культура питания в мусульманских странах, религиозные ограничения и традиционные обрядовые блюда
20. Особенности арабской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
21. Традиционные блюда и напитки в Марокко
22. Традиционные блюда и напитки в Египте
23. Традиционные блюда и напитки в Турции
24. Традиционные блюда и напитки в Объединенных Арабских Эмиратах
25. Традиционные блюда и напитки в Алжире
26. Традиционные блюда и напитки в Сирии
27. Арабское гостеприимство, застольный этикет и особенности сервировки
28. Традиционные виды чая и чайная церемония в арабских странах
29. Традиционные виды кофе и кофейный ритуал в арабских странах
30. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Марокко. Организация социального питания в стране
31. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Египте. Организация социального питания в стране
32. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Турции. Организация социального питания в стране
33. Классификация и характеристика предприятий массового питания в ОАЭ. Организация социального питания в стране
34. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Алжире. Организация социального питания в стране.
35. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Сирии. Организация социального питания в стране.
36. Климато-географические особенности Китая и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
37. Особенности китайской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
38. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Китае. Организация социального питания в стране
39. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Китае
40. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Китае
41. Традиционный китайский чай и культура чаепития в Китае
42. Традиционные блюда и напитки в Китае
43. Религиозные традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Китае
44. Климато-географические особенности Северной и Южной Кореи и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы

45. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Южной Корее
46. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Южной Корее. Организация социального питания в стране
47. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Южной Корее
48. Традиционные блюда и напитки в Южной Корее
49. Особенности корейской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
50. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Южной Корее
51. Климато-географические особенности Японии и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
52. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Японии. Организация социального питания в стране
53. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Японии
54. Особенности японской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
55. Традиционные блюда и напитки Японии
56. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Японии
57. Традиционный японский чай и японская чайная церемония
58. Климато-географические особенности Таиланда и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
59. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Таиланде. Организация социального питания в стране
60. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Таиланде
61. Особенности тайской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
62. Традиционные блюда и напитки Таиланда
63. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Таиланде
64. Климато-географические, политические особенности Индии и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
65. Особенности индийской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
66. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Индии. Организация социального питания в стране
67. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Индии
68. Традиционные блюда и напитки в Индии
69. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Индии
70. Климато-географические, политические особенности Израиля и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
71. Особенности еврейской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
72. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Израиле. Организация социального питания в стране
73. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Израиле

74. Традиционный китайский чай и культура чаепития в Израиле
75. Традиционные блюда и напитки в Израиле
76. Климато-географические особенности стран центральной Европы (Германия, Швейцария, Чехия, Словения) и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
77. Климато-географические особенности стран Восточной Европы (Венгрия, Польша, Румыния, Болгария) и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
78. Климато-географические особенности стран Западной Европы (Австрия, Бельгия, Франция, Голландия) и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
79. Климато-географические особенности стран Северной Европы (Великобритания, Швеция, Финляндия, Латвия, Ирландия, Литва, Эстония, Норвегия) и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
80. Климато-географические особенности стран Южной Европы (Греция, Испания, Италия, Португалия) и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
81. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Европейских странах
82. Классификация и характеристика предприятий массового питания во Франции. Организация социального питания в стране
83. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Чехии. Организация социального питания в стране
84. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Латвии, Литве, Эстонии. Организация социального питания в стране
85. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Италии. Организация социального питания в стране
86. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Греции. Организация социального питания в стране
87. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Испании. Организация социального питания в стране
88. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Англии. Организация социального питания в стране
89. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Финляндии. Организация социального питания в стране
90. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Швейцарии. Организация социального питания в стране
91. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Швеции. Организация социального питания в стране
92. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Норвегии. Организация социального питания в стране
93. Особенности кухни стран Центральной Европы: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
94. Особенности кухни стран Северной Европы: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда

95. Особенности кухни стран Южной Европы: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
96. Особенности кухни стран Западной Европы: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
97. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Европейских странах
98. Традиционные блюда и напитки Франции
99. Традиционные блюда и напитки Англии
100. Традиционные блюда и напитки стран Прибалтики (Латвия, Литва, Эстония)
101. Традиционные блюда и напитки Чехии
102. Традиционные блюда и напитки Швеции
103. Традиционные блюда и напитки Норвегии
104. Традиционные блюда и напитки Финляндии
105. Традиционные блюда и напитки Германии
106. Традиционные блюда и напитки Италии
107. Традиционные блюда и напитки Греции
108. Традиционные блюда и напитки Испании
109. Климато-географические особенности стран Северной Америки (США, Канада) и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
110. Климато-географические особенности стран Южной Америки (Мексика, Аргентина, Чили, Бразилия) и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
111. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в США
112. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Канаде
113. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в странах Южной Америки (Мексика, Аргентина, Чили, Бразилия)
114. Особенности кухни США: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
115. Особенности кухни Канады: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
116. Особенности кухни стран Южной Америки: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
117. Классификация и характеристика предприятий массового питания в США. Организация социального питания в стране
118. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Канаде. Организация социального питания в стране
119. Классификация и характеристика предприятий массового питания в странах Южной Америки (Мексика, Аргентина, Чили, Бразилия). Организация социального питания в странах
120. Застольный этикет и особенности сервировки стола в США
121. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Канаде
122. Застольный этикет и особенности сервировки стола в странах Южной Америки (Мексика, Аргентина, Чили, Бразилия)
123. Традиционные блюда и напитки в США
124. Традиционные блюда и напитки в Канаде
125. Традиционные блюда и напитки в Мексике
126. Традиционные блюда и напитки в Чили

127. Традиционные блюда и напитки в Аргентине
128. Традиционные блюда и напитки в Бразилии
129. Особенности питания туристов из Европейских стран (рекомендуемые и не рекомендуемые блюда и напитки, режим питания)
130. Особенности питания туристов из США (рекомендуемые и не рекомендуемые блюда и напитки, режим питания)
131. Особенности питания туристов из Азиатских стран (рекомендуемые и не рекомендуемые блюда и напитки, режим питания)
132. Особенности питания туристов из Японии (рекомендуемые и не рекомендуемые блюда и напитки, режим питания)
133. Климато-географические особенности Австралии и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
134. Особенности австралийской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
135. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Австралии
136. Традиционные блюда и напитки в Австралии
137. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Австралии

6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа дисциплины «Основы производства и организация питания в мире»: портал Ижевской ГСХА <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>

2. Касаткина Н.Ю. Методические указания к лабораторным, практическим работам и самостоятельной работе по направлению бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания»: текстовое электронное издание / Н.Ю. Касаткина, В.В. Касаткин - <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27&id=42247>

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиотеке	на кафедре
2	Кухня народов мира : учебное пособие. Профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела». Бакалавриат	Марченко, Н. В. Судакова Н..В	Ставрополь : изд-во СКФУ, 2016	1-12	7,8	ЭБС «Руcont» Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/603308	

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиотеке	на кафедре
1.	Технология продуктов общественного питания : метод. указания по выполнению лабораторных работ	Артемова, Е.Н. Ушакова Г.С.		2-6	5,6	ЭБС «Руcont» http://rucont.ru/efd/146328	

7.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Поиск информации в глобальной сети Интернет
- Работа в электронно-библиотечных системах
- Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)
- Мультимедийные лекции
- Работа в компьютерном классе
- Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft

Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий. Перед началом занятий надо бегло повторить материал из курсов дисциплин: Технология продуктов общественного питания; Санитария и гигиена питания; Физиология питания.

Для написания научно-исследовательской работы по дисциплине необходимо найти в справочно-консультационной системе «Консультант-плюс» (доступ свободный с портала академии) документацию по оформлению технологических и технико-технологических карт, а также калькуляционных карточек и ознакомиться с ними.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения своих задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Например, разработать техническую документацию на фирменное блюдо согласно типу предприятия общественного питания.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи для приготовления продукции общественного питания, а также выявлять существующие проблемы.

Полученные при изучении дисциплины знания, умения и навыки рекомендуется использовать при выполнении курсовых и выпускных квалификационных работ, а также на учебных и производственных практиках.

7.5 Перечень Интернет-ресурсов:

№ п/п	Название Интернет-ресурса	Описание Интернет-ресурса	Размещение Интернет-ресурса
1	Сайт <i>"HoReCa: hotel, restaurant, cafe"</i>	Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства.	http://www.horeca.ru/
2	Всероссийский портал <i>"Restorantte"</i>	Информационные и справочные материалы по вопросам организации и управления деятельностью предприятий общественного питания.	http://www.restorante.com.ru/
3	Сайт компании <i>"Restcon: ресто-"</i>	Статьи, обзоры, семинары и пр. по основным направлениям деятельности предприятий общественного питания.	http://restcon.ru/
4	Портал <i>"Новости и технологии ресторанного бизнеса"</i>	Один из ведущих сайтов рунета посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Статьи ведущих деловых изданий, посвященные различным аспектам деятельности	http://restorus.com/
5	Федерация Рестораторов и Отельеров	Важнейшие задачи Федерации - представление интересов индустрии гостеприимства в Государственных органах, участие в разработке нормативных документов, регулирующих работу отрасли, создание благоприятного имиджа индустрии питания и гостеприимства, организация рынка ресторанных и отельных услуг.	www.new.frio.ru
6	Информационно-поисковая система	На сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, казино Москвы.	www.restoran.ru
7	Информационно-поисковая система	На сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, казино Москвы.	www.menu.ru
8	Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса	Информационно-поисковый портал по товарам и услугам, представленным на российском ресторанном рынке.	www.restoranoff.ru

1. Портал Ижевской ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php>
2. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Руcont». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
4. Электронно-библиотечная система «AgriLib» . – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>
5. Вестник индустрии питания. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лекционных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, лабораторное оборудование: СВЧ печь; Электрический чайник; Барная стойка; Набор столовой посуды; Набор бокалов; Набор столовых приборов; Набор скатертей и салфеток; Набор кухонной посуды; Набор чайной посуды; Набор кухонного инвентаря.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Основы производства и организация питания в мире»
Основной профессиональной образовательной программы высшего образования
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
квалификация выпускника бакалавр

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Название раздела/темы	Код контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
Введение. Кулинарный атлас мира	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23	Вопросы 1-17	Задания 17-22	Задания 1
История культуры питания народов Африки.	ОПК-5 ПК-25	Вопросы 18, 21-34	Задания 23	Задания 2
История кухни народов Южной Азии.	ОПК-5 ПК-7	Вопросы 19-20, 35, 70-75	Задания 13	Задания 3
Культура питания в Поднебесной.	ОПК-5 ПК-7	Вопросы 36-69	Задания 13	Задания 4
У истоков цивилизации. Греческая кухня. Питание древних римлян	ОПК-5 ПК-25	Вопросы 86	Задания 10	Задания 5
Арабы и Византия. В мире пряностей.	ОПК-5 ПК-7	Вопросы 85,87	Задания 13	Задания 6
Загадки японской кухни	ОПК-5 ПК-7	Вопросы 51-57	Задания 13, 17	Задания 7
Кухни народов Юго-Восточной Азии	ПК-7 ПК-25	Вопросы 58-75 Тесты 4-15, 17, 19	Задания 16	Задания 8
Кухня народов Америки	ПК-7 ПК-25	Вопросы 109-128	Задания 15	Задания 4
Особенности кухни народов Западной Европы	ОПК-5 ПК-7	Вопросы 76-84, 88-108 Тесты 1-3, 16, 18-26	Задания 9, 14	Задания 6
Между Западом и Востоком. Русь допетровская	ОПК-5 ПК-7	Вопросы 129-130	Задания 13	Задания 5
«Революция на кухне» Петра Великого. Сословия в России: традиции питания	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23	Вопросы 131-132	Задания 13	Задания 3

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

– Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).

- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)

- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).

- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

3-й этап (уровень владения навыками):

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).

- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается

на основе результатов текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины – как средний балл результатов текущих оценочных мероприятий в течение семестра;

на основе результатов промежуточной аттестации – как средняя оценка по ответам на вопросы экзаменационных билетов и решению задач;

по результатам участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах.

Оценка выставляется по 4-х бальной шкале – неудовлетворительно (2), удовлетворительно (3), хорошо (4), отлично (5).

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, ТЕСТЫ И ВОПРОСЫ

3.1 Задания

1. Разработка технологической схемы приготовления блюда «Суп-лапша домашняя».
2. Разработка нормативной документации на фирменное мясное блюдо.
3. Разработка нормативной документации на фирменное рыбное блюдо.
4. Разработка нормативной документации на фирменное сладкое блюдо.
5. Разработка нормативной документации на фирменное мучное блюдо.
6. Разработка нормативной документации на фирменное кондитерское изделие.
7. Разработать блюдо диетического питания для диеты № 4, с учетом усвояемости и энергетической ценности.
8. Разработать блюдо диетического питания для диеты № 2, с учетом усвояемости и энергетической ценности.
9. Провести анализ национальной кухни Италии, выявить особенности приготовления и отпуска блюд.
10. Провести анализ национальной кухни Греции, выявить особенности приготовления и отпуска блюд.
11. Провести анализ национальной кухни Северного Кавказа, выявить особенности приготовления и отпуска блюд.
12. Разработать низкотемпературную технологию приготовления блюд в общественном питании
13. Провести анализ технологий приготовления блюд и кулинарной продукции в общественном питании.
14. Особенности питания туристов из Европейских стран (рекомендуемые и не рекомендуемые блюда и напитки, режим питания)
15. Особенности питания туристов из США (рекомендуемые и не рекомендуемые блюда и напитки, режим питания)
16. Особенности питания туристов из Азиатских стран (рекомендуемые и не рекомендуемые блюда и напитки, режим питания)
17. Особенности питания туристов из Японии (рекомендуемые и не рекомендуемые блюда и напитки, режим питания)
18. Климато-географические особенности Австралии и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
19. Особенности австралийской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
20. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Австралии
21. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Австралии.
22. Разработать особенности питания туристов из Африки.

3.2 Тесты

1. Какой стране соответствует следующая последовательность подачи блюд:
 - аперитив,
 - закуски,
 - основное блюдо,
 - десерт,
 - дижестив? (**Франция**)
2. В какой стране на завтрак принято подавать жареный бекон без гарнира, паштеты, овсяную кашу с молоком, яйца всмятку, омлет с ветчиной, зеленым горошком или помидорами, сливочное масло, из горячих напитков - натуральный кофе со сливками либо крепкий чай?

Ответ: Англия

3. Для какой страны характерны следующие приемы пищи:
 - первый завтрак (breakfast) - 8 часов утра,
 - второй завтрак - ланч (lunch) – около 13.00 часов,
 - вечерний чай - фив о клок (five-o-clock) – 15...17 часов,
 - обед (dinner) - в 18...20 часов (**Англия**)

Определите соответствие:

4. Какой национальной кухне соответствуют следующие спиртные напитки?

1) Англия	а) коньяк и виноградное вино (Армения)
2) Армения	б) Коньяк, арманьяк, кальвадос (Франция)
3) Грузия	в) эль, портер, пиммс, джин (Англия)
4) Франция	г) Чача и виноградное вино (Грузия)

Ответ: 1-в, 2 –а, 3 – г, 4 - б

- 5) Кухне какой страны характерно обильное употребление сыров не только в виде закусок и десертов, но и при приготовлении горячих первых, вторых и мучных блюд (**Грузия**)?
- 6) Кухни каких стран объединяет приготовление большого количества соусов? (**Франция и Грузия**)
- 7) В кулинарии какой страны *постный стол*, в отличие, от русского использующего рыбные и грибные блюда, сформирован в основном из овощных и фруктовых блюд? (**Грузия**)
- 8) Какой стране соответствует следующая последовательность подачи блюд для праздничного стола
 - А. Кумыс,
 - В. чай со сливками + изюм, орехи, сушеный творог и баурсаки (маленькие шарики из жареного сдобного теста),
 - С. закуски из конского мяса – копченые, полусоленые, отварные (казы, шужук, жал, жай, сурет-ет, карта),

- Д. закуски из бараньего мяса (кабырга или бауыр-куйрык),
- Е. табаны (казахские лепешки из пшеничной муки со сливочным маслом),
- Ф. салаты из свежих овощей (из редьки, помидоров, огурцов),
- Г. куырдак (жирное жаркое из бараньего ливера, в основном печенки, почек, легкого),
- Н. самса (пирожки с мясом),
- І. отварная конина или баранина с лапшой и бульоном,
- Ј. акнан (масляные лепешки),
- К. кумыс,
- Л. чай? **Казахский праздничный стол**

Определите соответствие:

- 9) Какой национальной кухне соответствуют следующие сладкие блюда и мучные изделия?

1) Казахстан,	а) алани высушенные персики, начиненные вместо удаленной косточки ореховой крошкой с сахарным песком, гата — круглая сладкая лепешка с поджаристой мучной начинкой и пахлава — с ореховой начинкой. (Армения)
2) Армения,	б) Рождественский пудинг, крестовые булочки, маффин (Англия)
3) Грузия,	в) Блинчики Сазетт, тарелка с сырами, птифуры, крем-брюле, круассаны (Франция)
4) Франция,	г) чурчхела, гозинаки (Грузия)
5) Англия	д) Шек-шек, шертпек (Казахстан)

Ответ: 1 – д, 2 – а, 3 – г, 4 – в, 5 - б

- 10) Какой национальной кухне соответствуют следующие продукты?

1) Казахстан,	а) бамия, айва, алыча, кизил, курага (Армения)
2) Армения,	б) конина, баранина, продукты переработки молока (Казахстан)
3) Грузия,	в) фасоль, баклажаны, грецкие орехи, ткемали, гранат (Грузия)
4) Франция,	г) говядина, картофель, зеленый горошек, бобы, спаржа, капуста, пастернак, критмум (травянистое растение), копченая селедка (Англия)
5) Англия	д) Улитки, мидии, трюфель, петушиный гребень, фуа-гра (Франция)

Ответ: 1-б, 2-а, 3 – в, 4 – д, 5-г

- 11) Какой национальной кухне соответствуют следующие супы?

1) Англия	а) Суп из бычьих хвостов, черепаховый суп (Англия)
2) Армения,	б) Харчо, чихиртма, бозортма (Грузия)
3) Грузия,	в) бозбаш, хаш, тархана, спас (Армения)
4) Франция,	г) Буйабес, луковый суп, крем-суп Креси, вишисуаз (Франция)

Ответ: 1-а, 2- в, 3- б, 4- г

12) Какой национальной кухне соответствуют следующие вторые блюда?

1) Англия	а) бифштекс, ростбиф, яичница с беконом, пирог с угрями, <i>fish 'n' chips</i> (фиш-энд-чипс) (Англия)
2) Армения,	б) петух в красном вине, рататуй, виши: морковь с сахаром, утка в апельсиновом соусе, антрекот (Франция)
3) Грузия,	в) мцвади, чанахи, чахохбили, сациви, лобио (Грузия)
4) Франция,	г) толма, кутап, кололак, бораки, шашлык по-карски (Армения)

Ответ: 1-а, 2- г, 3- в, 4 - б

13) Какой национальной кухне соответствуют следующие виды хлеба?

1) Казахстан	а) Лаваш (Армения)
2) Армения	б) Багет (Франция)
3) Грузия	в) Мчади (Грузия)
4) Франция	г) Нан, баурсак, шельпек (Казахстан)

Ответ: 1- г, 2 – а, 3 – в, 4 -б

14) Какой национальной кухне соответствуют следующие сыры?

1) Казахстан,	а) рокфор (Франция)
2) Армения,	б) сулугуни (Грузия)
3) Грузия,	в) чечил (Армения)
4) Франция,	г) Чеддер, стилтон (Англия)
5) Англия	д) Курт (казахстан)

Ответ: 1- д, 2 – в, 3 – б, 4 – а, 5 - г

15) Для какой национальной кухни характерно повышенное содержание соли и острота? (Армения)

16) Страна-родоначальница ресторанов - _____ (Франция)

17) В кухне какой страны отсутствуют блюда из измельченного мяса? (Казахстан)

18) В какой стране на десерт подают тарелку с сырами? (Франция)

19) **Определите соответствие:**

Какой национальной кухне соответствует следующая подача блюд?

1) Казахстан,	Аперитив, закуски, основное блюдо, десерт, дигестив
2) Армения,	
3) Грузия,	
4) Франция,	
5) Англия	

20) Какой стране соответствует следующая последовательность подачи блюд:
аперитив,
закуски,
основное блюдо,
десерт,
дигестив? (Франция)

21) Какой национальной кухне соответствуют следующие безалкогольные напитки напитки?

1) Казахстан,	а) крепкий чай со сливками (казахстан)
2) Армения,	б)
3) Грузия,	в) крепкий черный чай с холодным молоком (Англия)
4) Франция,	г)
5) Англия	д) кофе нуазетт (noisette), кофе крем (café crème), кофе ристретто, кофе глясе (Франция)

22) Назовите страну, в которой следующие напитки *коньяк, арманьяк, яблочная водка* являются национальной гордостью? (Франция)

23) **Продолжите**

Страна-родоначальница ресторанов - _____(Франция)

24) В какой стране очень популярна традиция Five o'clock tea (файф-о-клок)и что она означает? (эта одна из известных за рубежом английских традиций означает «послеобеденный чай (в 5 часов вечера)»).

25) Какой национальной кухне соответствуют следующие специи и пряности?

1) Казахстан,	а) Букет гарни (лавровый лист, петрушка, сельдерей и тимьяна) (Франция)
---------------	---

2) Армения,	б)
3) Грузия,	в)
4) Франция,	г) хмели-сунели (Грузия)
5) Англия	д)

26) Какой национальной кухне соответствуют следующие соусы?

1) Казахстан,	а)
2) Армения,	б) (Франция)
3) Грузия,	в)
4) Франция,	г)
5) Англия	д) сациви, соус ткемали, аджика (Грузия)

3.3 Вопросы

1. Этногенез и культура питания
2. Понятие пищевой карты мира и принципы ее составления
3. Мир пшеницы и мир риса
4. Характеристика Западноазиатско – европейского типа пищевой модели и его составляющих подтипов
5. Характеристика Западносибирского охотничьего рыболовецкого типа пищевой модели
6. Характеристика Индокитайско – индонезийского типа пищевой модели
7. Характеристика Восточноазиатского типа пищевой модели и его составляющих подтипов
8. Характеристика Сагового восточноиндонезийского типа пищевой модели
9. Характеристика Корнеплодного океанического типа пищевой модели
10. Характеристика Охотничье - собирательского пустынь и саванн типа пищевой модели и его составляющих подтипов
11. Характеристика Западноафриканского типа пищевой модели
12. Характеристика Рыболовецкого типа пищевой модели и его составляющих подтипов
13. Характеристика Оленеводческого типа пищевой модели
14. Характеристика Чукотско - эскимосского типа пищевой модели
15. Характеристика Лесного индейского охотничьего типа пищевой модели
16. Характеристика Степного индейского охотничьего типа пищевой модели
17. Характеристика Неотропического типа пищевой модели и его составляющих подтипов
18. Климато-географические особенности арабских стран и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы (Марокко, Египет, Турция, Объединенные Арабские Эмираты, Алжир, Сирия)
19. Ислам и культура питания в мусульманских странах, религиозные ограничения и традиционные обрядовые блюда
20. Особенности арабской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
21. Традиционные блюда и напитки в Марокко
22. Традиционные блюда и напитки в Египте
23. Традиционные блюда и напитки в Турции
24. Традиционные блюда и напитки в Объединенных Арабских Эмиратах
25. Традиционные блюда и напитки в Алжире
26. Традиционные блюда и напитки в Сирии
27. Арабское гостеприимство, застольный этикет и особенности сервировки
28. Традиционные виды чая и чайная церемония в арабских странах
29. Традиционные виды кофе и кофейный ритуал в арабских странах
30. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Марокко. Организация социального питания в стране
31. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Египте. Организация социального питания в стране

32. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Турции.
Организация социального питания в стране
33. Классификация и характеристика предприятий массового питания в ОАЭ.
Организация социального питания в стране
34. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Алжире.
Организация социального питания в стране.
35. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Сирии.
Организация социального питания в стране.
36. Климато-географические особенности Китая и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
37. Особенности китайской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
38. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Китае.
Организация социального питания в стране
39. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Китае
40. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Китае
41. Традиционный китайский чай и культура чаепития в Китае
42. Традиционные блюда и напитки в Китае
43. Религиозные традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Китае
44. Климато-географические особенности Северной и Южной Кореи и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
45. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Южной Корее
46. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Южной Корее. Организация социального питания в стране
47. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Южной Корее
48. Традиционные блюда и напитки в Южной Корее
49. Особенности корейской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
50. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Южной Корее
51. Климато-географические особенности Японии и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
52. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Японии.
Организация социального питания в стране
53. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Японии
54. Особенности японской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
55. Традиционные блюда и напитки Японии
56. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Японии
57. Традиционный японский чай и японская чайная церемония
58. Климато-географические особенности Таиланда и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы

59. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Таиланде.
Организация социального питания в стране
60. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Таиланде
61. Особенности тайской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
62. Традиционные блюда и напитки Таиланда
63. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Таиланде
64. Климато-географические, политические особенности Индии и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
65. Особенности индийской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
66. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Индии.
Организация социального питания в стране
67. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Индии
68. Традиционные блюда и напитки в Индии
69. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Индии
70. Климато-географические, политические особенности Израиля и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
71. Особенности еврейской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
72. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Израиле.
Организация социального питания в стране
73. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Израиле
74. Традиционный китайский чай и культура чаепития в Израиле
75. Традиционные блюда и напитки в Израиле
76. Климато-географические особенности стран центральной Европы (Германия, Швейцария, Чехия, Словения) и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
77. Климато-географические особенности стран Восточной Европы (Венгрия, Польша, Румыния, Болгария) и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
78. Климато-географические особенности стран Западной Европы (Австрия, Бельгия, Франция, Голландия) и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
79. Климато-географические особенности стран Северной Европы (Великобритания, Швеция, Финляндия, Латвия, Ирландия, Литва, Эстония, Норвегия) и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
80. Климато-географические особенности стран Южной Европы (Греция, Испания, Италия, Португалия) и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
81. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Европейских странах
82. Классификация и характеристика предприятий массового питания во Франции.
Организация социального питания в стране
83. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Чехии.
Организация социального питания в стране

84. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Латвии, Литве, Эстонии. Организация социального питания в стране
85. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Италии. Организация социального питания в стране
86. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Греции. Организация социального питания в стране
87. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Испании. Организация социального питания в стране
88. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Англии. Организация социального питания в стране
89. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Финляндии. Организация социального питания в стране
90. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Швейцарии. Организация социального питания в стране
91. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Швеции. Организация социального питания в стране
92. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Норвегии. Организация социального питания в стране
93. Особенности кухни стран Центральной Европы: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
94. Особенности кухни стран Северной Европы: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
95. Особенности кухни стран Южной Европы: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
96. Особенности кухни стран Западной Европы: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
97. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Европейских странах
98. Традиционные блюда и напитки Франции
99. Традиционные блюда и напитки Англии
100. Традиционные блюда и напитки стран Прибалтики (Латвия, Литва, Эстония)
101. Традиционные блюда и напитки Чехии
102. Традиционные блюда и напитки Швеции
103. Традиционные блюда и напитки Норвегии
104. Традиционные блюда и напитки Финляндии
105. Традиционные блюда и напитки Германии
106. Традиционные блюда и напитки Италии
107. Традиционные блюда и напитки Греции
108. Традиционные блюда и напитки Испании
109. Климато-географические особенности стран Северной Америки (США, Канада) и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
110. Климато-географические особенности стран Южной Америки (Мексика, Аргентина, Чили, Бразилия) и сложившиеся в связи с этим пищевые рационы
111. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в США
112. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в Канаде

113. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания в странах Южной Америки (Мексика, Аргентина, Чили, Бразилия)
114. Особенности кухни США: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
115. Особенности кухни Канады: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
116. Особенности кухни стран Южной Америки: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда
117. Классификация и характеристика предприятий массового питания в США. Организация социального питания в стране
118. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Канаде. Организация социального питания в стране
119. Классификация и характеристика предприятий массового питания в странах Южной Америки (Мексика, Аргентина, Чили, Бразилия). Организация социального питания в странах
120. Застольный этикет и особенности сервировки стола в США
121. Застольный этикет и особенности сервировки стола в Канаде
122. Застольный этикет и особенности сервировки стола в странах Южной Америки (Мексика, Аргентина, Чили, Бразилия)
123. Традиционные блюда и напитки в США
124. Традиционные блюда и напитки в Канаде
125. Традиционные блюда и напитки в Мексике
126. Традиционные блюда и напитки в Чили
127. Традиционные блюда и напитки в Аргентине
128. Традиционные блюда и напитки в Бразилии
129. Между Западом и Востоком.
130. Русь допетровская
131. «Революция на кухне» Петра Великого.
132. Сословия в России: традиции питания

4. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ И ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО И ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

Уровень освоения программы определяется на основе рейтинговой оценки успеваемости.

Рейтинговая оценка качества подготовки студента

Вид работ и форма текущего контроля	Количество баллов (максимальное)		
	За 1 раб.	Всего	
		VII семестр	VIII семестр
Лекции	1	$7л \times 1б = 7б$	$7л \times 1б = 7б$
Проверочная работа	10	$6пр/р \times 10б = 60б$	$16пр/р \times 10б = 60б$
Допуск к лабораторной работе	5	$7л/р \times 5б = 35б$	$7л/р \times 5б = 35б$
Защита лабораторной работы	10	$7л/р \times 10б = 70б$	$7л/р \times 10б = 70б$
Практическая работа	5	$7прак. \times 5б = 35б$	$7прак. \times 5б = 35б$
Курсовая работа	-	-	-
УИР (написание реферата и его защита)	20	$1 реф \times 20б = 20б$	-
НИР			$1 раб. \times 20б = 20б$
Зачет		$7+60+35+70+35+20 = 227$ баллов	
Экзамен			$7+60+35+70+35+20+227 = 454$ балла

220-227 баллов дают возможность получить зачет (VII семестр) автоматически при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины;

180 баллов – допуск к зачету, при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины; пропущенные лабораторно-практические занятия

необходимо отработать, за пропуск лекций по уважительной причине необходимо показать справку из мед. учреждения или деканата.

Для студентов, набравших от 180 до 223 баллов, проводится зачет в виде устного ответа на 1 вопрос.

Билеты для зачета состоят из двух вопросов. Ответ на каждый вопрос оценивается в два балла. Студент, набравший 3 балла на зачете получает отметку «зачет», 2 балла и менее баллов – «не зачет»

440-454 баллов дают возможность получить экзамен (VI семестр) автоматически при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины;

400 баллов – допуск к экзамену, при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины; пропущенные лабораторно-практические занятия необходимо отработать, за пропуск лекций по уважительной причине необходимо показать справку из мед. учреждения или деканата.

Для студентов, набравших от 400 до 440 баллов, проводится экзамен в виде решения задачи и устного ответа на 1 вопрос.

Максимальный балл за каждый устный ответ на вопрос оценивается в 1,5 балла, решение задачи оценивается в 2 балла. Таким образом, максимальная оценка за экзамен составляет 5 баллов (отлично).

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер измененного листа	Дата внесения изменения и номер протокола	Подпись ответственного за внесение изменений
1	24, 25	29.08.2017, N1	Каф
2	24, 25	28.08.2018, N1	Каф
3	24, 25	27.08.2019, N1	Каф
4	2, 5	31.08.2020, N1	Каф
5	23, 26	20.11.2020, N5	Каф
6	23, 26	30.08.2021, N1	Каф