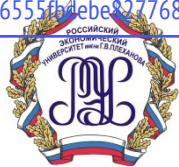


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.09.2024 09:31:17
Уникальный программный ключ:
798bda6555fba4ebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199



Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли
общественного питания
от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.07 Традиции и культура питания народов мира
для студентов приема 2020 г.

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»

Составители:
к.т.н., доцент



Т.Б. Брикота

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 3 |
| 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ | 3 |
| 3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 4 |
| 4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА» | 4 |
| 5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ | 5 |
| 6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 7 |
| 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ | 7 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ: | |
| 1. Диагностическое (входное) тестирование..... | 9 |
| 2. Комплект тестовых заданий к текущему контролю№2..... | 12 |
| 3. Комплект тестовых заданий по дисциплине..... | 16 |
| 4. Перечень вопросов к текущему контролю№1 в форме коллоквиума..... | 19 |
| 5. Вопросы для собеседования..... | 21 |
| 6. Тематика рефератов..... | 24 |
| 7. Перечень дискуссионных тем для проведения практического занятия..... | 26 |
| 8. Творческое задание..... | 27 |
| 9. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения..... | 28 |
| 10. Перечень вопросов к зачету с практическими заданиями..... | 31 |
| Лист регистрации изменений | 34 |

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Фонд оценочных средств входит в состав ОПОП ВО, представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентами установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Фонд оценочных средств по дисциплине используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова».

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся по предыдущим годам обучения по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин: «История», «Иностранный язык».

Виды оценочных средств по учебной дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;

- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;
- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;
- изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь;
- изучение ассортимента кулинарной продукции зарубежных кухонь;
- изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов;
- изучение рецептур и технологий наиболее характерных кулинарных изделий зарубежных кухонь.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» направлено на формирование следующих компетенций:

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

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

| Разделы (темы) дисциплины (модулей) | Формируемые компетенции (коды компетенций) | |
|--|--|--|
| | ПК-25 | |
| курс 2, семестр 4 | | |
| Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания. | + | |
| Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ | + | |
| Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы. | + | |
| Тема 4. Традиции и культура питания в Арабских странах. | + | |
| Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах. | + | |
| Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. | + | |
| Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии. | + | |
| Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании. | + | |

4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» включает контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

| Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД | Формируемые компетенции | Оценочные средства | | |
|--|-------------------------|--------------------------|---|--------|
| | | Тестовые задания, кол-во | другие оценочные средства | |
| | | | вид | кол-во |
| Диагностическое тестирование (входной контроль) | | 20 | - | - |
| Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания. | ПК-25 | - | Вопросы для собеседования Темы рефератов | 3 |

| | | | | |
|--|-------|----|--|----|
| | | | Перечень дискуссионных тем для проведения практического занятия | |
| Тема 2.Традиции и культура питания народов стран СНГ | ПК-25 | - | Вопросы для собеседования Темы рефератов Творческое задание | 3 |
| Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы. | ПК-25 | - | Вопросы для собеседования Темы рефератов Творческое задание | 3 |
| Тема 4. Традиции и культура питания в Арабских странах. | ПК-25 | 20 | Вопросы для собеседования Темы рефератов Творческое задание | 3 |
| Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах. | ПК-25 | 30 | Вопросы для собеседования Темы рефератов Творческое задание Комплект вопросов для выполнения текущего контроля №1 | 4 |
| Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. | ПК-25 | - | Вопросы для собеседования Темы рефератов Творческое задание | 3 |
| Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии. | ПК-25 | - | Вопросы для собеседования Темы рефератов Творческое задание | 3 |
| Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании. | | | Вопросы для собеседования Темы рефератов Творческое задание Комплект тестов для выполнения текущего контроля №2 | 4 |
| Промежуточная аттестация | ПК-25 | - | Вопросы и практические задания к зачету | 1 |
| Всего | ПК-25 | 70 | 7 | 27 |

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровнем самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – двухбалльная (зачтено/не зачтено) система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 2:

Таблица 2

| 100-балльная система оценки | Традиционная четырехбалльная система оценки | Формируемые компетенции (индикаторы компетенций) | Критерии оценивания |
|-----------------------------|---|--|--|
| 85 – 100 баллов | «отлично» «зачтено» | ПК-25 | Знает верно и в полном объеме: культурные особенности питания различных народов мира Умеет верно и в полном объеме: определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира Владет навыками верно и в полном объеме: организации питания различных народов мира |
| 70 – 84 баллов | «хорошо» «зачтено» | ПК-25 | Знает с незначительными замечаниями: культурные особенности питания различных народов мира Умеет с незначительными замечаниями: определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира Владет навыками с незначительными замечаниями: организации питания различных народов мира |
| 50 – 69 баллов | «удовлетворительно» «зачтено» | ПК-25 | Знает на базовом уровне, с ошибками: культурные особенности питания различных народов мира Умеет на базовом уровне, с ошибками: определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира Владет на базовом уровне, с ошибками: навыками организации питания различных народов мира |
| менее 50 баллов | «неудовлетворительно» «не зачтено» | ПК-25 | Не знает на базовом уровне: культурные особенности питания различных народов мира Не умеет на базовом уровне: определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира Не владеет на базовом уровне: навыками организации питания различных народов мира |

Оценка «Неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы. Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных

оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в приложениях 2-9)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины.

(Вопросы к зачету с практическими заданиями представлены в приложении 10).

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанью - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и само-

оценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица 3).

Таблица 3

| Наименование оценочного средства | Характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства по дисциплине | Методы оценки результатов |
|----------------------------------|---|---|---------------------------|
| 1. Тест | Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос. | входной контроль (приложение 1), тестовые задания к текущему контролю (приложение 2), тестовые задания по дисциплине (приложение 3) | экспертный |
| 2. Дискуссия | Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения | Перечень дискуссионных тем для практической работы (приложение 7), | экспертный |
| 3. Собеседование, коллоквиум | Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами | Вопросы по темам, разделам дисциплины (приложение 5), вопросы коллоквиуму к текущему контролю (приложение 4) | экспертный |
| 4. Реферат | Средство, позволяющее оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме. | Тематика рефератов (приложение 6) | экспертный |
| 5. Комплекты заданий | Задачи творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения | Комплект творческих заданий (приложение 8) | экспертный |
| 6. Контрольная работа | Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. | Варианты контрольных работ (приложения 9) | экспертный |
| 7. Зачет | Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, расчетно-аналитических, расчетно-графических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе | Вопросы к зачету (приложение 10) | экспертный |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики и выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой | | |
|--|--|--|--|

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования
по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» (входной контроль)**

Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Первое ополчение, созданное в 1611 г., возглавил...

- а) Дмитрий Пожарский
- б) Прокопий Ляпунов
- в) Иван Болотников
- г) Михаил Скопин-Шуйский

2. Что такое «отрезки», упоминаемые по реформе 1861 г. в России?

- а) земля, которой наделялись крестьяне
- б) земля, которую отрезали у помещиков в пользу крестьян
- в) часть крестьянского надела, оказавшаяся «лишней» по сравнению с установленной реформой нормой и переходившая в собственность помещика

3. Наиболее массовой политической партией современной России является

- а) Либерально-демократическая партия России
- б) Коммунистическая партия Российской Федерации
- в) «Единая Россия»
- г) «Аграрная партия России»
- д) Справедливая Россия

4. Метод, в основе которого лежит последовательное исследование развития событий с момента их появления до завершения, называется

- а) диалектический
- б) хронологический
- в) ретроспективный
- г) проблемный

5. В чем проявилась дальновидная политика московских князей в борьбе с тверскими князьями?

- а) они считали возможной открытую борьбу с татарами
- б) действовали угодничеством, хитростью
- в) умели пользоваться обстоятельствами
- г) понимали, что время открытой борьбы с татарами еще не пришло

6. Каковы были результаты опричнины?

- а) развитие системы крепостного права
- б) расцвет боярского землевладения
- в) превращение царской власти в деспотическую
- г) массовый голод

- д) бегство крестьян на окраины
- е) хозяйственное разорение

7. К мероприятиям политики «просвещенного абсолютизма» Екатерины II не относилось...

- а) создание Верховного тайного совета
- б) введение подушной подати
- в) издание Жалованной грамоты городам
- г) издание Жалованной грамоты дворянству

8. They __ the report by 7 o'clock p.m. yesterday.

- а) had prepared
- б) have prepared
- с) prepared
- д) prepare
- е) prepares

9. Their offices __ in Bern, Switzerland.

- а) is
- б) am
- с) are
- д) was
- е) were

10. I haven't seen him since he __ for Moscow.

- а) left,
- б) leaves
- с) has left
- д) to leave
- е) leave

11. She __ at the office since 1992.

- а) has been working
- б) has worked
- с) worked
- д) works
- е) work

12. __ you speak English?

- а) may
- б) can
- с) must
- д) should
- е) could

13. We __ work hard.

- а) may
- б) can
- с) must
- д) could
- е) should

14. You __ go to the doctor's. You are ill.

- a) must
- b) may
- c) can
- d) could
- e) should

15. ___ I smoke here?

- a) may
- b) can
- c) could
- d) should
- e) must

16. Что явилось результатом реформы судебных учреждений 1864 г. в России?

- а) бессословность судов
- б) состязательность судебного процесса
- в) выборность и несменяемость судей
- г) все вышеперечисленное

17. В период правления Александра III был создан военный блок, ставший одной из противостоящих сторон в ходе I мировой войны, – это...

- а) Тройственный союз
- б) Антанта
- в) Священный союз
- г) Антикоминтерновский пакт

18. Для периода «контрреформ» Александра III было характерно начало:

- а) свертывания реформ Александра II
- б) «оттепели»
- в) «Великих реформ»
- г) ликвидации крепостного права

19. The goods ___ a few days ago.

- a) delivered
- b) to deliver
- c) were delivered
- d) was delivered
- e) deliver

20. I haven't seen him since he ___ for Moscow.

- a) left
- b) leaves
- c) has left
- d) to leave
- e) leave

85-100 баллов (отлично) - 85-100 % правильных ответов.

70-84 баллов (хорошо) - 70-84 % правильных ответов.

50-69 баллов (удовлетворительно) - 50-69 % правильных ответов.

Менее 50 баллов (неудовлетворительно) - менее 50 % правильных ответов.

Составитель, к.т.н, доцент


(подпись)

Т.Б. Брикота

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестовых заданий к текущему контролю №1
по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»**

1. Какой кухни принадлежит особенность жарки блюд во фритюре?

- а) американской;
- в) болгарской
- б) арабской;
- г) итальянской.

2. Какая кухня характеризуется большой популярностью овечьих сыров и кислого жирного молока?

- а) венгерская;
- в) испанская;
- б) арабская;
- г) итальянская.

3. Кухня, какой страны близка к кавказской?

- а) Индии;
- в) Кубы;
- б) Швеции;
- г) Болгарии.

4. Особенностью, какой кухни является приготовление блюд на свином жире и мучная пассировка?

- а) американской;
- в) кубинской;
- б) венгерской;
- г) монгольской.

5. Паста является традиционным блюдом, какой страны?

- а) Испании;
- в) Франции;
- б) Италии;
- г) Нидерландов.

6. Жители, какой страны, используют в приготовлении блюд множество приправ и не пьют минеральную воду?

- а) США;
- в) Чехии;
- б) Англии;
- г) Индии.

7. В кухне, какой страны не принято употреблять молоко, кисломолочные продукты и сырокопченые колбасы?

- а) Кореи;
- в) Венгрии;
- б) Китая;
- г) Испании.

- 8. В какой стране жители широко употребляют рыбу, морепродукты, рис и овощи, а также не любят ржаной хлеб?**
- а) Кубе;
 - в) Англии;
 - б) Монголии;
 - г) Испании.
- 9. В какой стране предпочитают баранину, большинство блюд варят большими кусками и предпочитают чай?**
- а) Венгрии;
 - в) Монголии;
 - б) Португалии;
 - г) Иране.
- 10. Какой кухни принадлежит особенность употребления большого количества закусок и колбас, а также подача гарниров отдельно от основных блюд?**
- а) американской;
 - в) болгарской;
 - б) немецкой;
 - г) румынской.
- 11. В какой кухне богат ассортимент субпродуктов, грибы, а также первые блюда?**
- а) немецкой;
 - в) болгарской;
 - б) арабской;
 - г) польской.
- 12. Национальным блюдом, какой страны является МАМАЛЫГА?**
- а) Румынии;
 - в) Кубы;
 - б) Греции;
 - г) Испании.
- 13. Излюбленным блюдом, какой страны является плов, сваренный с бобовыми (иногда со стручками), овощами, с добавлением растительного масла?**
- а) Австрии;
 - в) Чехии;
 - б) Индии;
 - г) Бразилии.
- 14. Жители, какой страны считают своим национальным блюдом борщ с пампушками?**
- а) Польша;
 - в) Россия;
 - б) Украина;
 - г) Белоруссия.
- 15. В какой стране огромной популярностью пользуются пудинги?**
- а) Англии;
 - в) Швеции;
 - б) Германии;
 - г) США.
- 16. Какой кухни принадлежит особенность приготовления блюд из бананов?**
- а) австралийской;
 - в) американской;
 - б) китайской;
 - г) африканской.

17. В какой стране национальным блюдом является капуста КИМЧИ?

- а) Китае;
- в) Монголии;
- б) Корее;
- г) Японии.

18. Какой кухни принадлежит особенность приготовления блюд из кукурузы, фасоли и овощей?

- а) английской;
- в) латиноамериканской;
- б) румынской;
- г) польской.

19. В какой скандинавской стране бутерброды называют королем кухни?

- а) Дании;
- в) Швеции;
- б) Финляндии;
- г) Норвегии.

20. Для какой национальной кухни характерно использование в приготовлении блюд вина, коньяка, ликера?

- а) немецкой;
- в) французской;
- б) английской;
- г) итальянской

21. В какой стране очень популярными являются блюда из бобовых продуктов - тофу и мисо?

- а) Австралии;
- в) Англии;
- б) Китае;
- г) Японии.

22. Национальным блюдом, какой страны является ПОЭЛЬБЕ?

- а) Чехии;
- в) Франции;
- б) Испании;
- г) Италии.

23. В какой стране тухлые яйца считаются королевским блюдом?

- а) Китае;
- в) Монголии;
- б) Португалии;
- г) Корее.

24. В какой стране был изобретен и до сих пор пользуется огромной популярностью торт «Захер»?

- а) Англии;
- в) Австрии;
- б) Чехии;
- г) Румынии.

25. Страна, в которой гречневая крупа используется в качестве гарнира?

- а) США;
- в) Венгрия;
- б) Россия;
- г) Монголия.

26. Самым популярным блюдом Средней Азии является:

- а) гамбургер;
- б) ростбиф;
- в) борщ;
- г) плов.

27. Чай с молоком – национальный напиток:

- а) России;
- б) Индии;
- в) Англии;
- г) Китая.

28. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах:

- а) услуги питания могут быть включены в стоимость проживания;
- б) услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания;
- в) наличие постоянного контингента посетителей;
- г) зависимость от загрузки гостиничного фонда;
- д) возможность предоставления кейтеринговых услуг;
- е) особый режим работы.

29. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

- а) службой управления номерным фондом;
- б) административно-хозяйственной службой;
- в) коммерческая службой;
- г) инженерно-технической службой;
- д) бизнес-центром;
- е) службой вспомогательных услуг.

30. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

- а) меню дежурных блюд;
- б) комплексное меню;
- в) меню заказных блюд;
- г) банкетное меню;
- д) меню для обслуживания по типу «Шведский стол»;
- е) меню дневного рациона питания.

Критерии оценки:

2,5 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

1,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

1 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Составитель, к.т.н, доцент


(подпись)

Т.Б. Брикота

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестовых заданий
по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»**

Тема 4. Традиции и культура питания в арабских странах.

1. Как в белорусской кухни называются продукты, незначительная добавка которых придает аромат, оттеняет вкус блюда, делает его более привлекательным и своеобразным

- а) заколота
- б) волога
- в) присмаки

2. Пумпернихели - взбитые сливки, сметана, масло широко используется в кондитерских изделиях в:

- а) Литве
- б) Эстонии
- в) Латвии

3. Что является особенностью украинских яичных блюд

- а) комбинация вареных и сырых яиц в одном блюде
- б) яйца исключительно болтанные
- в) не используется мука

4. Какое готовят в Белоруссии праздничным мясным блюдом из крупных кусков мяса

- а) вантробянка
- б) пяхисто
- в) бигос

5. Галушки — это

- а) комочки теста, сваренные в воде, молоке или бульоне
- б) один из видов пышки, маленькой дрожжевой булочки, размером с грецкий орех
- в) изделие из без дрожжевого теста, жаренное во фритюре

6. Как в белорусской кухни называется картофельное пюре

- а) толча
- б) гульбишники
- в) комы

7. Как называется грузинский суп из говядины с рисом и грецкими орехами на специальной кислой основе - тклапи

- а) харчо
- б) чихиртма
- в) бозартма

8. Впишите пропущенные слова

_____ — национальная грузинская сладость, приготовляемая из орехов и _____, доведенного в результате специального приготовления до киселеобразного состояния.

9. Армянский мясной суп из жирной бараньей грудинки с разнообразными овощами и фруктами, слегка подкисленный

- а) хаш
- б) кололик
- в) бозбаш

10. Самое распространенное армянское национальное кондитерское изделие из дрожжевого теста, в нем много масла и тесто делается слоеным

- а) багардж
- б) гата
- в) пахлава

11. Вегетарианские супы грузинской кухни без овощей и круп, загущенные мучной заправкой и приготовляемые на молочнокислой, фруктово-кислой и орехово-зеленой основе

- а) бозартма
- б) шечаманды
- в) мужужи

12. Отличие армянских пельменей бораки от пельменей других народов

- а) в фарш добавляют курдючное сало, готовят на пару
- б) в фарш добавляют зелень, имеют форму мешочка со складочками
- в) фарш предварительно обжаривают, им придают цилиндрическую форму и оставляют их открытыми сверху

13. Самое распространенное блюдо в Казахстане

- а) бешбармак
- б) борщ
- в) голушки
- г) мамалыга

14. Ни одна казахская семья не обходится без кумыса, т.е.

- а) особым способом заквашенного коровьего молока
- б) особым способом заквашенного кобыльего молока
- в) особым способом заквашенного верблюжьего молока
- г) особым способом заквашенного козьего молока

15. Гордость узбекской национальной кухни

- а) пельмени
- б) борщ
- в) плов

16. Какое первое блюдо узбеки называют "жидким пловом"

- а) рисовый суп- мастава
- б) похлебка из маша- машхурда
- в) густые каши из риса с мясом- шавла
- г) рисовая каша на молоке- ширгуруч

17. Одно из основных народных блюд Азербайджана

- а) люля- кебаб
- б) галушки
- в) дранники
- г) ведера

18. Традиционными эстонскими блюдами являются

- а) кровяные колбасы
- б) свиная рулька
- в) фрикадельки

19. Какое литовское традиционное блюдо готовят из каши

- а) мультгипудер
- б) шюпинис
- в) мамалыга

20. Латышский десерт "буберте" – это

- а) пудинг из черного хлеба с вишнями, орехами и взбитыми сливками
- б) кисель из ревеня со взбитыми сливками
- в) манная каша со взбитыми с ванилином белками, орехами и клюквенным соусом

Критерии оценки:

1 балл выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

0,7 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Составитель, к.т.н, доцент


(подпись)

Т.Б. Брикота

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень вопросов к текущему контролю №2 в форме коллоквиума
по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»**

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
3. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.
4. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
5. Этикет, прием, вкус, этика, эстетика и их роль в развитии туризма и гостеприимства.
6. История и этапы развития традиций питания.
7. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
8. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
9. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
10. Православие: сущность, догматы и питание.
11. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
12. Иудаизм: сущность, догматы.
13. Обрядовое питание в иудаизме.
14. Исламизм: сущность, догматы и питание.
15. Обрядовое питание в исламизме.
16. Этика питания мусульман.
17. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
18. Индуизм и питание.
19. Основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов Европы.
20. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словен.
21. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
22. Факторы формирования французской традиции питания.
23. Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.
24. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
25. Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
26. История формирования традиций питания Италии.
27. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
28. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
29. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.
30. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
31. Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.
32. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
33. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
34. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
35. Основные принципы кулинарного искусства питания народов Индии.
36. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.

37. Национальные школы кулинарного искусства Японии и их характеристика.
38. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
39. Современные тенденции в питании японцев.
40. Основные признаки индийской культуры питания.
41. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов.
42. Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
43. Традиции кулинарного искусства стран Индонезии.
44. Основные признаки культуры питания Таиланда.
45. Вьетнамская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
46. Турецкая кухня.
47. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
48. Кулинарные фестивали.
49. Назовите характерные особенности монгольской кухни.
50. Какие блюда и напитки можно рекомендовать гостям из Юго-Восточной Азии?

Критерии оценки:

2,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

2 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

1,5 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

1 балл выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»**

Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания

1. Расскажите о значении основных пищевых веществ для организма человека.
2. Какие пути сохранения пищевых веществ вы знаете?
3. Какие основные положения нетрадиционных систем питания.
4. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания.
5. Какое влияние оказала наука на культуру питания народов мира?

Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ

1. Назовите факторы, которые оказали влияние на формирование русской и других славянских кухонь.
2. Какое влияние оказывает религия на режим питания славян.
3. Назовите общие черты армянской и азербайджанской кухонь.
4. Перечислите продукты, наиболее применяемые для приготовления блюд в молдавской кухне.
5. Какие виды круп предпочитают для приготовления блюд молдавской кухни.
6. Какие национальные супы в русской, белорусской и украинской кухнях.
7. Какие виды мяса предпочитают при приготовлении блюд в узбекской кухне.
8. Каким видам хлеба отдают предпочтения в славянских кухнях.

Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы

1. Какие особенности приготовления блюд в балканских странах.
2. Назовите наиболее распространенные супы в европейских кухнях.
3. Каков режим питания в балканских странах.
4. Что является характерной особенностью итальянской кухни?
5. Какие особенности итальянской кухни.
6. Каков основной набор продуктов в итальянской кухне.
7. Какие особенности французской кухни.
8. Какие специфические продукты применяют в кулинарной практике французы.
9. Назовите соусы характерные для французской кухни.
10. Какие специи и пряности широко используются в блюдах французской кухни.
11. Каков режим питания французов.
12. Какие французские вина Вы знаете?
13. Какой национальной кухне принадлежит блюдо паэльля? В чем состоит особенности приготовления и подачи этого блюда.
14. В какой стране бутерброд называют «королем кухни»?
15. Назовите общие особенности кухонь стран Балтии.
16. Какие виды рыбы предпочитают в скандинавской кухни.
17. В кухнях каких стран используют дикорастущие ягоды.
18. Что предпочитают на завтрак гости из Австрии?
19. Какие напитки предпочитают гости из Германии?
20. Какие традиционные блюда австрийской кухни вы знаете?

21. Какие виды мяса предпочитают в Германии.
22. В какое время англичанам подают послеобеденный чай?
23. Какое обслуживание предпочитают туристы из Великобритании?

Тема 4. Традиции и культура питания в арабских странах

1. Что является характерной особенностью арабской кухни?
2. Какую пищу называют кошерной? Дайте характеристику кухни Израиля.
2. Каковы особенности приема гостей из арабских стран?
3. Что предпочитают на завтрак гости из арабских стран?
4. Какие традиционные блюда арабской кухни вы знаете?
5. Какие напитки предпочитают гости из арабских стран?
6. Существуют ли ограничения в питании и использовании продуктов.

Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах

1. Какой режим питания предпочитают гости стран Африки?
2. Какие напитки предпочитают гости из Африки?
3. Какие традиционные блюда марокканской кухни вы знаете?
4. Какой национальной кухне принадлежит блюдо кус-кус? Расскажите особенности его приготовления и подачи.

Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки

1. Какой режим питания предпочитают гости из американских стран?
2. Что является характерной особенностью южно-американской кухни?
3. Какие напитки являются традиционными для туристов из стран Южной Америки?
4. Назовите основные факторы, формирующие основу американской кухни.
5. Какие традиционные блюда кухни стран Северной Америки вы знаете?
6. Какие напитки предпочитают гости из Соединенных Штатов Америки и Канады?

Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии

1. Какие традиционные блюда индийской кухни вы знаете?
2. Какие специи используются при приготовлении блюд индийской кухни.
3. Объясните особенности питания в Индии.
4. Охарактеризуйте набор продуктов в индийской кухне.
5. Какие общие особенности питания туристов из стран Азии вы знаете?
6. Какие традиционные блюда японской кухни вы знаете?
7. Назовите основные продукты и способы их обработки, характерные для японской кухни.
8. Какое обслуживание предпочитают гости из Китая?
9. Какие традиционные блюда китайской кухни вы знаете?
10. Дайте характеристику кухонь различных провинций Китая.
11. Какие напитки предпочитают гости из стран Азии? Расскажите о чайной церемонии.
12. Расскажите об особенностях варки риса для приготовления суши.

Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании

1. Назовите основные особенности питания гостей из данного региона.
2. Какие традиционные блюда австралийской кухни вы знаете?
3. Какие напитки предпочитают гости из Австралии и Океании?

Критерии оценки:

0,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

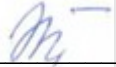
0,4 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы

недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,3 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Составитель, к.т.н, доцент


(подпись)

Т.Б. Брикота

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Тематика рефератов
по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»**

Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания

1. Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии.
2. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
3. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
4. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ
5. Питание и здоровье.
6. Влияние науки на культуру питания народов мира.
7. Современные взгляды на потребление пищи и питания человека.
8. Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских писателей.
9. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
10. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских художников

Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ

1. Формирование культуры питания в России
2. Традиции и ритуалы русской трапезы.
3. Формирование региональных традиций питания в России.
4. Традиции питания и национальные блюда Грузии, Армении и Азербайджана.
5. Традиции питания и национальные блюда славянских народов.

Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция).
2. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы.
3. Традиции питания в Греции: от древности до сегодняшнего дня.
4. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.
5. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы (по отдельным странам).
6. Средиземноморская кухня и ее особенности.
7. Традиции сыроделия и шоколадного производства: Голландия, Бельгия, Швейцария.

Тема 4. Традиции и культура питания в арабских странах

1. Традиции питания народов Ближнего Востока.
2. Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских Эмиратов, Египте, Тунисе, Марокко.
3. Арабские сладости.
4. Арабский кофе и традиции.

Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах

1. Особенности культуры питания в африканских странах.
2. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из

африканских стран (по отдельным странам).

Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки

1. Американские традиции питания.
2. Особенности культуры питания в странах Латинской Америки.
3. Организация массового питания в США и Канаде.
4. Общие черты и особенности американской системы Fast Food.
5. Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в США и Канаде.

Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии

1. Национальные традиции питания Китая.
2. История развития очагов у народов ЮВА.
3. Рис и его роль в формировании традиций питания народов ЮВА.
4. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран ЮВА.
5. Напитки народов стран ЮВА и их роль в традиции питания.
6. Чайная церемония в культурах народов мира. Эволюционный аспект.
7. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
8. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из стран Азии (по отдельным странам).
9. Влияние ислама и индуизма на структуру и особенности питания индийцев

Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании

1. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из АТР (по отдельным странам).
2. Гастрономическая культура островных государств Тихого океана.

Критерии оценки:

0,5 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

0,4 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

Составитель, к.т.н, доцент


(подпись)

Т.Б. Брикота

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень дискуссионных тем для проведения практического занятия
по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»**

Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания

1. Современные взгляды на потребление пищи и питания человека.
1. Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских писателей.
2. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
3. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских художников.

Критерии оценки:

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балл выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Составитель, к.т.н, доцент


(подпись)

Т.Б. Брикота

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Творческие задания
по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»**

Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ

Составить меню для туристов из республик Российской Федерации и стран ближнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы

Составить меню для туристов из европейских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Тема 4. Традиции и культура питания в арабских странах

Составить меню для туристов из арабских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах

Составить меню для туристов из африканских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки

Составить меню для туристов из стран северной (или центральной, или южной) Америки с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии

Составить меню для туристов из стран ЮВА с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании

Составить меню для туристов из стран ЮВА с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

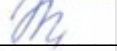
Критерии оценки:

1 балл - соблюдены все требования, предъявленные к творческому заданию, автор проявил самостоятельность и творческий подход при изложении материала, использовал необходимую литературу

0,7 балла - соблюдены не все требования, предъявленные к оформлению творческого задания, при этом автор проявил самостоятельность и творческий подход, использовал необходимую литературу.

0,5 балла - соблюдены не все требования, предъявленные к заданию, изложенный материал недостаточно аргументирован.

0,2 балла - творческое задание выполнено формально, без учета научных положений

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
студентами заочной формы обучения
по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»**

Вариант 1

1. Характеристика белорусской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Характеристика английской кухни. Традиции. Ассортимент и приготовление супов.

Вариант 2

1. Характеристика украинской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Английские традиции чаепития.

Вариант 3

1. Технология приготовления мучных изделий украинской кухни, ассортимент.
2. Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков.

Вариант 4

1. Характеристика узбекской кухни.
2. Характеристика греческой кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых блюд, салатов.

Вариант 5

1. Характеристика уйгурской кухни.
2. Характеристика испанской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков.

Вариант 6

1. Характеристика таджикской кухни.
2. Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков.

Вариант 7

1. Характеристика туркменской кухни.
2. Технология приготовления мучных изделий итальянской кухни.

Вариант 8

1. Характеристика казахской кухни.
2. Особенности нидерландской кухни.

Вариант 9

1. Характеристика киргизской кухни.

2. Характеристика норвежской кухни.

Вариант 10

1. Кухня Грузии. Ее особенности, традиции.
2. Характеристика португальской кухни. Национальных блюд.

Вариант 11

1. Кухня Армении. Характеристика, особенность определения названия блюд и технологических приемов приготовления пищи.
2. Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции.

Вариант 12

1. Характеристика азербайджанской кухни.
2. Характеристика национальной швейцарской кухни.

Вариант 13

1. Особенности армянской кухни.
2. Ассортимент и технология приготовления фондю. Подача.

Вариант 14

1. Характеристика латышской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Особенности кухни Швеции.

Вариант 15

1. Характеристика литовской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Характеристика кухонь стран ближнего Востока.

Вариант 16

1. Характеристика эстонской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Китайская чайная церемония

Вариант 17

1. Характеристика кухни Казахстана. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Особенности кухни Южной Индии. Особенности кухни народов Северной и западной Индии.

Вариант 18

1. Характеристика турецкой кухни, традиции, обычаи.
2. Характеристика китайской кухни. Традиции, обычаи. Особенности сервирования.

Вариант 19

1. Характеристика японской кухни.
2. Характеристика кухни северной Америки.

Вариант 20

1. Характеристика корейской кухни.
2. Характеристика кухни Центральной Америки. Мексика – особенности, основной пищевой продукт.

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

| | |
|-------------------|-------------------|
| Вариант 1 – А, Ц | Вариант 11 – Л |
| Вариант 2– Б | Вариант 12 – М, Э |
| Вариант 3 – В , Щ | Вариант 13 - Н |
| Вариант 4 – Г | Вариант 14 – О, Ю |
| Вариант 5 – Д | Вариант 15 – П |
| Вариант 6 – Е | Вариант 16 - Р |
| Вариант 7 – Ж, Ш | Вариант 17 - С |
| Вариант 8 – З | Вариант 18 – Т, Я |
| Вариант 9 – И, Ч | Вариант 19 -У |
| Вариант 10 – К | Вариант 20 -Х |

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

-рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисуночной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

-тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

-в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.


Критерии оценки:

«**Зачтено**» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«**Не зачтено**» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

| Номер вопроса | Перечень вопросов к зачету |
|---------------|---|
| 1. | Место и роль дисциплины в формировании специалиста. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем |
| 2. | Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры. Основные компоненты материальной культуры |
| 3. | Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания. |
| 4. | Принципы формирования национальных традиций и культур питания |
| 5. | Факторы формирования традиций и культур питания народов мира |
| 6. | Основные тенденции в развитии современной организации питания: корпоративные обеды, фастфуды, Макдональдсы, трансфер-автоматы и другие. |
| 7. | Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания. |
| 8. | Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. |
| 9. | Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. |
| 10. | Буддизм, синтоизм и питание. |
| 11. | Традиции и культура питания народов Европы. Европа – центр формирования традиций питания |
| 12. | Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания |
| 13. | Традиции кулинарного искусства стран Индокитая. |
| 14. | Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания. |
| 15. | Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России |
| 16. | Культура и традиции питания различных сословий на Руси. География питания народов России |
| 17. | Традиции питания в Англии и Шотландии. |
| 18. | Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество. |
| 19. | Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции. |
| 20. | Основные принципы питания иудеев. |
| 21. | Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика. |
| 22. | История формирования культуры и традиций питания украинского народа. |
| 23. | Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира. |
| 24. | Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. |
| 25. | Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. |
| 26. | Особенности питания народов Кавказа. |
| 27. | Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира. |
| 28. | Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд армянской и азербайджанской кухни. |
| 29. | Традиции питания в Великий пост в православии. |

| | |
|-----|--|
| 30. | Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика. |
| 31. | Посты в мировых религиях и их сущность. |
| 32. | Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания. |
| 33. | Традиции русского чаепития. |
| 34. | Традиции и особенности питания в Венгрии. |
| 35. | Формирование традиций и обычаев питания узбекской и таджикской кухни. |
| 36. | История формирования традиций питания Италии. |
| 37. | Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.). |
| 38. | Особенности традиционной татарской кухни. |
| 39. | Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии. |
| 40. | Основные признаки индийской культуры питания. |
| 41. | Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания. |
| 42. | Исторические аспекты японской чайной церемонии. |
| 43. | Национальная японская кухня и ее своеобразие. |
| 44. | Традиции и культура питания казахского и киргизского народа. |
| 45. | Праздники и посты в культуре мусульманства. |
| 46. | Традиции и культура питания белорусского народа. |
| 47. | Кулинарные традиции стран Ближнего Востока. Кухни Марокко, Ирана, Египта. |
| 48. | Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика. |
| 49. | Традиции национальной казахской кухни. |
| 50. | Кулинарные традиции Китая, Таиланда, Вьетнама, Индии. |
| 51. | Традиционная и современная кавказская национальная кухня. |
| 52. | Корейская культура питания: история развития, национальные блюда. |
| 53. | Традиции культура питания прибалтийских народов. |
| 54. | Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира. |
| 55. | Происхождение спиртных напитков в России в IX-XV веках и их терминология. |
| 56. | Мед и его значение в Древней Руси. |
| 57. | Квас как напиток в Древней Руси. |
| 58. | Пять типов опьяняющих напитков на Древней Руси. |
| 59. | Национальные традиции и потребления напитков Роль напитков в культурах питания народов мира. |
| 60. | Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь. Гастрономические туры стран мира |

Практические задания (задачи) к зачету

| | |
|----|--|
| 1. | Определите потребность в говядине (котлетное мясо) и моркови для приготовления 50 порций консоле жульен рец.279/1, 283/1 в феврале. |
| 2. | Сколько порций спагетти по-милански рец.448/1 можно приготовить при наличии 7 кг макаронных изделий, сколько для этого потребуется томатного пюре с содержанием сухих веществ 20%? |
| 3. | Произведите замену творога полужирного на нежирный для приготовления 80 порций сырников по-киевски, определите потребность в сливочном масле и яйцах массой 50 г. |
| 4. | Составить технологическую схему производства блюда «ассорти из мяса» |
| 5. | Составить технологическую схему производства блюда «грибы маринованные» |
| 6. | Разработать варианты сочетания мяса с другими ингредиентами, подобрать пряности и приправы для создания гармоничных блюд. |
| 7. | Сколько порций борани из цыплят с баклажанами рец.730/1 можно приготовить при наличии 20 кг цыплят потрошенных 1 категории? Определите потребность в мацуле для рассчитанного количества порций. |
| 8. | Сколько порций казахских мантов рец.1076 можно приготовить при наличии 100 кг баранины 2 категории в тушах? Определите потребность в муке для рассчитанного количества порций. |
| 9. | Определите потребность в муке для приготовления 120 порций чебуреков по рец.1096. Влажность муки 13,5%. |

| | |
|-----|---|
| 10. | Сколько порций шницеля по-венски рец.611/1 можно приготовить при наличии 90 кг телятины 1 категории в тушах? Определите потребность в лимоне и каперсах для рассчитанного количества порций. |
| 11. | Сколько говяжьей грудинки и томатной пасты с содержанием сухих веществ 35% потребуется для приготовления 30 порций грузинского супа-харчо по рец.245/1? |
| 12. | Определите потребность в окороке сырокопченом и овощах для приготовления 60 порций латвийского национального молочного супа с копченостями рец.265 в феврале. |
| 13. | Определите потребность в сырье для приготовления 40 порций эстонского сладкого супа с пивом рец.322, если на предприятии имеется молоко консервированное стерилизованное без сахара и яйца в скорлупе со средней массой 55 г. |
| 14. | Сколько порций белорусского национального блюда «галки рыбные» рец.549 можно приготовить при наличии 20 кг щуки потрошеной с головой, сколько потребуется овощей для приготовления соуса «хрен со свеклой» рец.891(2 вариант) к этому количеству порций? |
| 15. | Определите потребность в сырье для приготовления 100 порций канапе с паштетом р.27, р.165, если на предприятии в наличии печень говяжья охлажденная и яйца в скорлупе со средней массой 60 г. |
| 16. | Сколько порций горячей закуски кальмары в томатном соусе р.559, р.857/1 можно приготовить при наличии на предприятии 5 кг филе кальмара замороженного. Рассчитайте потребность в овощах и томатной пасте с содержанием сухих веществ 25% для приготовления соуса к этому количеству закуски в марте месяце. |
| 17. | Определите потребность в муке для приготовления 300 шт. ватрушек венгерских рец.1099. Влажность муки 15,5%. |
| 18. | Определите потребность в сырье (курице и овощах) для приготовления 50 порций массой 100 г паштета из птицы в тесте (пате) рец.166 в феврале, если на производство поступила курица потрошенная 1 категории. |
| 19. | Произведите замену помидоров на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25% и свежего корня петрушки на сушеный для приготовления 50 порций холодной закуски «Гогошары по-молдавски» рец.129. |
| 20. | Определите потребность в сырье для приготовления 25 порций филе с соусом красным с вином и крокетами картофельными р.589/1, 826/1, 764 в феврале месяце, если на предприятии в наличии вырезка говяжья замороженная. |
| 21. | Сколько порций люля-кебаб р.678/1 можно приготовить при наличии на предприятии 80 кг баранины в тушах. Сколько муки с влажностью 13% потребуется для приготовления лаваша к рассчитанному количеству порций люля-кебаб? |
| 22. | Сколько порций лагмана р.648/1 можно приготовить при наличии на предприятии 150 кг говядины в тушах. Определите потребность в остальном сырье для рассчитанного количества порций в декабре месяце. |
| 23. | Составить технологическую карту на блюдо «Пельмени русские». |
| 24. | Составить технологическую карту на блюдо «Вареники с вишней». |
| 25. | Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда «Плов по бухарски». |
| 26. | Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда «Цыпленок табака». |
| 27. | Составить технологическую схему на блюдо «Борщ полтавский». |
| 28. | Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда «Харчо». |
| 29. | Составить технологическую схему на блюдо «Шницель» |
| 30. | Составить калькуляционную карту на блюдо «Галки рыбные» |

Составитель, к.т.н, доцент


(подпись)

Т.Б. Брикота

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. заведующего кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа