

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_  
(подпись) Василенко В.Н.  
(Ф.И.О.)

"\_25\_" \_\_\_\_\_05\_\_\_\_\_2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Этнические особенности питания»**  
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки (специальность)

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной**  
**продукции**

(шифр и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль)

**Технологии сельскохозяйственной продукции для персонализированного питания**  
(наименование профиля/специализации)

Квалификация выпускника  
**бакалавр**

Воронеж

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Этнические особенности питания» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

13 *Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства);*

22 *Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).*

22 *Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)*

*Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательского; производственно-технологического; организационно-управленческого.*

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции является системой учебно-методических документов и сформирована на основе Федерального государственного образовательного стандарта с учетом профессиональных стандартов (ФГОС ВО), утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.07.2017 № 669.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД2 <sub>УК-5</sub> – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
2	ПКв-2	ПКв-2 Способен реализовать технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания	ИД2 <sub>ПКв-2</sub> – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД2 <sub>УК-5</sub> – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Знает: особенности межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	Умеет: недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
	Владеет: навыками недискриминационного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
ИД2 <sub>ПКв-2</sub> – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного,	Знает: основные параметры технологических процессов переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, для беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда
	Умеет: организовывать и осуществлять технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и

детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда	специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, для беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда
	Владеет: навыками организации ведения технологического процесса переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, для беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда

### 3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* Факультативы профессионального модуля основной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень образования - бакалавриат). Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Этнические особенности питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин:

- Введение в технологии персонификации питания;
- Производство продукции растениеводства.
- «Технология производства продукции специализированного назначения»

Дисциплина является предшествующей для *изучения*:

- Индустриальные технологии в персонализированном питании;
- Технологии эубиотических пищевых систем;
- Основы диетологии и нутрициологии
- Производственная практика, преддипломная практика;

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		7 акад.
Общая трудоёмкость дисциплины	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:</b>		
Лекции	15	15
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>		-
Практические работы (ПБ)	15	15
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	15	15
Групповые консультации по дисциплине	0,75	0,75
<b>Виды аттестации (зачёт)</b>	0,1	0,1
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>41,15</b>	<b>41,15</b>
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	21,5	21,5
Подготовка к практическим занятиям (подготовка, защита)	10	10
Реферат	10	10

## 5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

### 5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч
<b>5 семестр</b>			
1	Культура питания и технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания в соответствии с этническими особенностями	<p>Понятие гостеприимства. История гостеприимства. Человек в сфере гостеприимства. Связь ритуалов и традиций народов с международным этикетом.</p> <p>Мероприятия для осуществления контроля за соблюдением сотрудниками технических и санитарных условий работы структурных подразделений.</p> <p>Богатство традиций и культуры питания народов мира. Взаимосвязь географического расположения, религии, этнической культуры, традиций, экономики с особенностями и традициями культуры питания.</p> <p>Особенности технологических процессов и подачи национальных блюд.</p> <p>Этнические особенности процессов итальянской кухни и греческой .</p> <p>Основные факторы, определяющие особенности технологии итальянской и греческой кухни персонализированного и специализированного питания. История итальянской и греческой кухни. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд. Основные приемы кулинарной обработки. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий.</p> <p>Этнические особенности процессов французской и английской кухни.</p> <p>История французской и английской кухни. Основные факторы, определяющие особенности технологии французской кухни персонализированного и специализированного питания. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд. Основные приемы кулинарной обработки. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий.</p> <p>Этнические особенности процессов народов Азии. Основные факторы, определяющие особенности технологии узбекской и таджикской кухни персонализированного и специализированного питания.. Схемы приготовления традиционных блюд таджикской и узбекской кухонь. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд.</p> <p>Этнические особенности процессов славянских народов. Русская кухня и ее особенности. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд. Основные факторы, определяющие особенности технологии русской кухни персонализированного и специализированного питания. Основные приемы кулинарной обработки. Особенность русской, украинской, белорусской, болгарской, сербской и чешской кухни</p>	72
	<i>Консультации текущие</i>		0,75
	<i>Контроль (зачет)</i>		0,1

\*в форме практической подготовки

### 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Лабораторные занятия, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Культура питания и технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания в соответствии с этническими особенностями	30	30	117
	<i>Консультации текущие</i>		0,75	
	<i>Контроль (зачет)</i>		0,1	

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Культура питания и технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания в соответствии с этническими особенностями	Богатство традиций и культуры питания народов мира. Взаимосвязь географического расположения, религии, этнической культуры, традиций, экономики с особенностями и традициями культуры питания. Особенности технологических процессов и подачи национальных блюд.	2
		Этнические особенности процессов итальянской кухни и греческой . Основные факторы, определяющие особенности технологии итальянской и греческой кухни персонализированного и специализированного питания. История итальянской и греческой кухни. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд. Основные приемы кулинарной обработки. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий.	3
		Этнические особенности процессов французской и английской кухни. История французской и английской кухни. Основные факторы, определяющие особенности технологии французской кухни персонализированного и специализированного питания. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд. Основные приемы кулинарной обработки. Особенность приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий.	3
		Этнические особенности процессов народов Азии. Основные факторы, определяющие особенности технологии узбекской и таджикской кухни персонализированного и специализированного питания.. Схемы приготовления традиционных блюд таджикской и узбекской кухонь. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд.	2
		Этнические особенности процессов славянских народов. Русская кухня и ее особенности. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд. Основные факторы, определяющие особенности технологии русской кухни персонализированного и специализированного питания. Основные приемы кулинарной обработки. Особенность русской, украинской, белорусской, болгарской, сербской и чешской кухни	5
	<b>Итого</b>		<b>15</b>

### 5.2.2 Практические занятия (семинары) (практические занятия (семинары) не предусмотрены)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость, ак. Ч
<b>7 семестр</b>			
3	Культура питания и технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания в соответствии с этническими особенностями	Этнические особенности процессов итальянской кухни и греческой	1,5
		Этнические особенности процессов французской и английской кухни.	1,5
		Этнические особенности процессов народов Азии.	2
		Этнические особенности процессов славянских народов.	2
		Особенность приготовления оформления, отпуска и этика потребления блюд в итальянской и греческой кухнях	2
		Особенность приготовления, оформления, отпуска и этика потребления в славянской кухне	2
		Особенность приготовления, оформления, отпуска и этика потребления блюд японской и китайской кухни	2
		Особенность приготовления, оформления, отпуска и этика потребления блюд славянской кухни	2

### 5.2.3 Лабораторный практикум (практические занятия (семинары) не предусмотрены)

#### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Культура питания и технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания в соответствии с этническими особенностями	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	21,5
		Подготовка к практическим занятиям (подготовка, защита)	10
		Реферат	10

## 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

### 6.1 Основная литература

1. Истоки национальной кухни чувашей : учебное пособие / составители Г. А. Никитин, С. В. Павлова. — Чебоксары : ЧГПУ им. И. Я. Яковлева, 2019. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159356> (дата обращения: 27.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 27.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476195> (дата обращения: 02.11.2021).
4. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471182> (дата обращения: 02.11.2021).

### 6.2 Дополнительная литература

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179261> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **Периодические издания.**

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».
2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7679](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679) – Журнал «Биотехнология».
3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7681](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681) – Журнал «Биохимия».
4. Журнал «Вестник образования».
5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7711](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711) – Журнал «Вопросы питания».
6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8662](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662) – Журнал «Достижения науки и техники АПК».
7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7818](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818) – Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».
8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7855](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855)
9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».
10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=27987](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987) – Журнал «Контроль качества продукции».
11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7899](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899) - Журнал «Микробиология».
12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8980](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980) – Журнал «Питание и общество».
13. Журнал «Пищевая промышленность».
14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7946](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946) – Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».
15. Журнал «Ресторанные ведомости».
16. Журнал «Ресторатор».
17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=31837](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837) – Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=28834](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834) – Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
20. Журнал «Школа гастронома».
21. Журнал «Food Technology».
22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».
23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=35676](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676) – Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».
24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=32905](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905) – Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

### 6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине Этнические особенности питания [Электронный ресурс] : для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, дневной и заочной форм обучения /Попов Е.С., Разинкова Т.А.; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. – Воронеж : ВГУИТ, 2023. – 12 с

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="https://education.vsu.ru/">https://education.vsu.ru/</a>

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

При изучении дисциплины используется программное обеспечение и информационные справочные системы: информационная среда для дистанционного обучения СЭО «ЗКЛ».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows, ОС ALT Linux.

#### Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.	151, 2496, 251, 343

## **7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20,19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом.

Также используются аудитории для самостоятельной работы обучающихся (18, 151,341), выполнения курсового и дипломного проектирования (18) оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к ЭОС.

## **8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются в виде отдельного документа и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и профилю (специализации) подготовки Технологии сельскохозяйственной продукции для персонализированного питания

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

**«Этнические особенности питания»**

## 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД <sub>2УК-5</sub> – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
2	ПКв-2	ПКв-2 Способен реализовать технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания	ИД <sub>2ПКв-2</sub> – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД <sub>2УК-5</sub> – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Знает: особенности межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	Умеет: недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
	Владеет: навыками недискриминационного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
ИД <sub>2ПКв-2</sub> – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда	Знает: основные параметры технологических процессов переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, для беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда
	Умеет: организовывать и осуществлять технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, для беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда
	Владеет: навыками организации ведения технологического процесса переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, для беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда

## 2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Культура питания и технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания в соответствии с этническими особенностями	УК-5 ПКв-2	Тест		Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)		Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Реферат		Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Отчет по практической работе		Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

### **3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации**

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (решения кейс-задач). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

### 3.1 Тесты (тестовые задания и кейс-задачи)

#### 3.1.1 Шифр и наименование компетенции

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (ИД2<sub>УК-5</sub> – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции)

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов и правильными ответами
1	Что такое толерантность? а) особое состояние личности или социальной группы, общности, существующей на грани двух культур; б) способность поставить себя на место другого человека в контексте его культуры, понять его чувства, желания, идеи и поступки; в) терпимость к другому образу жизни, поведения, других взглядов, привычек, верований и т.п.
2	Что такое межкультурная коммуникация? а) процесс взаимодействия представителей разных культур; б) общение как процесс социального взаимодействия, взятый в знаковом аспекте; в) субъект-объектное взаимодействие, обмен деятельностью, информацией, опытом, навыками носителей разных типов культур.
3	Какая пицца называется кашерной? 1. это та пицца, которая соответствует древним еврейским законам – кашрут. 2 это та пицца в которой не содержится жиров 3 растительная пицца 4 пицца с повышенным содержанием белка
4	Что является основным блюдом на Масленицу? 1 рыба; 2 блины 3 куличи
5	Основа практически всех национальных блюд –это? а) тесто; б) рыба; в) мясо; г) крупы.
6	В какой кухне популярны хлебный и пивной супы? 1. немецкой; 2. итальянской; 3. русской; 4. японской.
7	Национальные кухни каких стран объединяют под общим названием «скандинавская кухня»? 1. Дания, Норвегия, Финляндия, Швеция; 2. Германия, Австрия, Швейцария, Люксембург; 3. Испания, Португалия; 4. Украина, Россия, Беларусь.
8	Культурные нормы – это ..... 1. множество закономерно связанных друг с другом элементов 2. продукты человеческой деятельности 3. законы и стандарты социального бытия людей 4. процесс обозначения мира понятий и вещей
9	Социальное и культурное наследие, передающееся от поколения к поколению и воспроизводящееся на протяжении длительного времени, – это... 1 - обычай 2 - ритуал 3 - норма 4 - традиция
10	В традиционной русской кухне яичница была ритуальным блюдом. А на какой праздник она готовилась: 1. На Троицу 2. На Пасху 3. На свадьбу 4. На Рождество

11	<p>Это сытное мясное кушанье упоминалось еще на страницах «Домостроя», составленного в XVI веке. Однако в то время позволить себе его могли далеко не все, ведь готовилось оно из цельного куска свинины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Буженина</li> <li>2. Алеш</li> <li>3. Губадия</li> <li>4 Зраза</li> </ol>
16	<p>Традиционная русская выпечка из несдобного дрожжевого теста. Вначале эти пирожки с открытым верхом подавали в трактирах к супам и похлебкам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тарама</li> <li>2. Куротоб</li> <li>3. Расстегай</li> <li>4. Круассан</li> </ol>
17	<p>Это русское национальное блюдо — визитная карточка русской кухни. В основе рецепта — наваристый бульон из говядины на косточке, много капусты, картофель и морковь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уха</li> <li>2. Щи</li> <li>3. Борщ</li> <li>4. Суп полевой</li> </ol>
18	<p>Какой популярный русский десерт производится из яблочного пюре:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Меренги</li> <li>2. Зефир</li> <li>3. Марципан</li> <li>4. Лукум</li> </ol>
19	<p>Что такое «парёнки»:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Котлеты, приготовленные на пару</li> <li>2. Высушенные в русской печи кусочки моркови или свеклы</li> <li>3. Вареники с пареной репой</li> <li>4 Вареники с картошкой</li> </ol>
20	<p>Что в XVI и XVII веках в России не добавляли в мучные изделия:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Воду</li> <li>2. Соль</li> <li>3. Сахар</li> <li>4. Дрожжи</li> </ol>
21	<p>Какой овощ на Руси считался «вторым хлебом»:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тыква</li> <li>2. Репа</li> <li>3. Картофель</li> <li>4. Капуста</li> </ol>
22	<p>Как славяне называли хлеб:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лепешка</li> <li>2. Тюрю</li> <li>3. Каравай</li> <li>4. Пышка</li> </ol>
23	<p>Какой основной ингредиент белорусской кухни</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 картофель</li> <li>2 тыква</li> <li>3 лук</li> <li>4 свекла</li> </ol>
24	<p>Особая любовь к колбасам, сосискам и сарделькам является характерной чертой .., кухни</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 французской</li> <li>2 итальянской</li> <li>4 британской</li> <li>5 4 немецкой</li> </ol>
25	<p>К какой из перечисленных религий относится такое понятие, как кошерная пища?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 иудаизм</li> <li>2 конфуцианство</li> <li>3 ислам</li> <li>4 индуизм</li> </ol>
<b>Вставить пропущенное слово(выражение) или число</b>	
26	<p>Исторически определенный уровень развития общества, творческих сил и способностей человека, выраженный в типах и формах организации жизни и деятельности людей, в их взаимоотношениях, а</p>

	также е создаваемых ими материальных и духовных ценностях, это _____ Ответ: культура
27	Традиционное французское блюдо Фуа-гра готовят из _____ Ответ: печени гуся или утки
28	_____, это традиционное русское блюдо употребляют исключительно холодным. Процесс его приготовления заключается в загущение мясного бульон до желеобразной состояния, при этом в него добавляются небольшие кусочки мяса. Ответ: холодец
29	Это горячие блюдо едят всеми пятью пальцами. Оно состоит из мелко нарезанного отварного мяса, баранины или говядины, с нарезанным кольцами луком, и пресного отварного теста в виде лапши, все это сильно перчится. Ответ: бишбармак
30	Наличие _____ в доме считалось признаком благополучия и богатства. Его можно отнести к исконно русским напиткам. Ответ: квас
31	В Японии это блюдо называют Норимаки. А в японских ресторанах в России они называются гораздо проще. Это — ... Ответ: роллы
32	_____ это итальянское блюдо ( омлет или запеканка с разнообразной начинкой, которой может быть колбаса, сыр, мясо или овощи). Сначала его готовят на плите, а затем доводят до готовности в духовке. Ответ: фритата
33	В украинской кухне _____ едят сырым, соленым, копчёным, жареным. Легендарный бутерброд с пастой из ..... с чесноком. 3 деликатеса : шкварки (сильно зажаренные кусочки ..... или мясо с жиром, закуска к пиву); кулеш - пшенка со шкварками и луком ; ..... в шоколаде. Ответ: сало
34	Еще в начале XIX века это блюдо подавали не как первое блюдо, а как закуску. Изначально, в блюдо входили лук, чёрная редька, залитые квасом и сметаной. Потом уже в рецепт стали включать различные виды мяса или рыбы с огурцами. Это блюдо _____ Ответ: окрошка
<b>Верно ли утверждение</b>	
35	Верно ли утверждение, что разрешается употреблять мусульманам спиртные напитки? да; <b>нет.</b>
36	Верно ли утверждение, свинина входит в перечень запрещенных продуктов питания в исламе? <b>да;</b> нет
37	Верно ли утверждение, что можно употреблять мясные продукты во время Великого поста православных христиан? <b>да;</b> нет.

ПКв-2 Способен реализовать технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания (ИД2<sub>ПКв-2</sub> – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда)

Номер вопроса	Тестовое задание
1	Основным компонентом каких супов является свекла: <b>1. Щей;</b> 2. Борщей; 3. Рассольников, 4. Прозрачных супов
2	Температура подачи заправочных супов: 1. 50-55 °С ; <b>2. 65-75 °С ;</b> 3. 80-90 °С.

	4. 45-50 °С
3	При приготовлении какого рассольника используют щавель и щипинат? 1. Обыкновенного. 2. Домашнего. 3. По - ленинградски.
4	При приготовлении шей из квашеной капусты, её предварительно: 1. варят; 2. жарят; 3. тушат, 4. подсушивают.
5	С чем отпускают борщ украинский? 1. Грибами 2. Пампушками 3. Копченостями 4. Картофелем.
6	Для улучшения вкуса рассольника добавляют: 1. рассол; 2. отвар грибов; 3. овощной отвар 4. мясной сок.
7	Что является жидкой основой молочных супов является? 1. Молоко; 2. Вода; 3. Бульон 4. Квас
8	Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом? 1. а) молочные супы; 2. б) сладкие супы; 3. в) супы-пюре; 4. г) прозрачные супы.
9	При приготовлении шей из белокочанной капусты, лук и морковь предварительно: 1. Отваривают 2. Пассируют 3. Припускают 4. Жарят
10	Укажите температуру подачи супов-пюре? 1. 50-55 °С 2. 20-25 °С 3. 75-80 °С 4. 60-70 °С
11	От чего зависит концентрация бульона при варке? 1. а) соотношение продуктов и воды; 2. б) от времени варки; 3. в) от способа варки; 4. г) от степени измельчения продуктов.
12	Бульон считается концентрированным, если соотношение продуктов и воды составляет: 1. а) 1:3,5; 2. б) 1:1,25; 3. в) 1:1; 4. г) 1:5.
13	Укажите температуру пассерования муки при приготовлении белой жировой пассеровки: 1. 100 °С 2. 120 °С 3. 180 °С 4. 200 °С
14	Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон 1. Красных 2. Белых 3. Сметанных
15	Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре: 1. 65-70°С; 2. 75-80° С;

	<p>3. 80-82°C; 4. 40-45°C</p>
16	<p>Зеленый цвет овощей ( щавеля, шпината, зеленого горошка) при варке сохраняется, если: 1 <b>закладывать в бурнокипящую воду;</b> 2 варить при закрытой крышке; 3 варить при медленном кипении;</p>
17	<p>При обжаривании овощей во фритюре температура жира должна быть: 1 140- 150°C; 2 <b>170-180°C;</b> 3 230-240°C; 4 выше 250°C.</p>
18	<p>Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет: 1. <b>10г;</b> 2. 20г; 3. 30г; 4. 15г.</p>
19	<p>Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим: 1. не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко; 2. <b>протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;</b> 3. протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко; 4. не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.</p>
20	<p>Традиционный гарнир почти любого немецкого второго блюда – это? 1.паста; 2.рис; 3.<b>картофель;</b> 4.крупы.</p>
21	<p>Что обычно, подают в Голландии к запеченным рыбным блюдам? 1.салат из овощей; 2. <b>листовой салат;</b> 3. рис; 4. луковые кольца.</p>
22	<p>Голландцы к мясу почти всегда подают хороший соус, а на гарнир – что? 1 рис; 2.<b>овощи;</b> 3.макаронны; 4.луковые кольца.</p>
23	<p>Нарезанная ломтиками говядина, прослоенная луком и картофелем и запеченная в духовом шкафу –называется? 1. <b>мясо по-французски;</b> 2. бифтминдстрели; 3. кетбуллер; 4. бифштекс</p>
24	<p>Какое масло используют, главным образом, для приготовления пищи в странах Ближнего Востока? 1. сливочное; 2. подсолнечное; 3. <b>оливковое;</b> 4. кокосовое.</p>
25	<p>Что представляет собой паста «капеллини»? 1. длинные, плоские и широкие макароны; 2. <b>длинные и очень тонкие;</b> 3. длинные и очень широкие макароны; 4. очень короткие спиральки.</p>
26	<p>Из чего готовится ризотто? 1.<b>из риса;</b> 2.из пасты; 3.из теста; 4.из рыбы.</p>
27	<p>Продукты, необходимые для приготовления омлета 1. яйца, мука, сметана, соль; 2. яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;</p>

	3. молоко, яйца, соль, сливочное масло; 4. яйца, вода, соль, сахар, мука.
28	Отпускают холодные блюда и закуски при температуре: 1 0-10 °С; 2 6-9 °С; 3 10-14°С; 4 15-18°С.
29	Температура подачи горячих сладких блюд составляет 1 45°С; 2 55°С; 3 65°С; 4 40 °С;
30	В чем заключается особенность подачи кофе гляссе? 1 при отпуске кладут взбитые сливки; 2 при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока; 3 охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого; 4 охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.
31	Температура подачи мороженого: 1 4-6 °С; 2 10-14 °С; 3 8-10 °С; 4 0-2 °С.
32	Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций: 1 подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание; 2 сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом; 3 подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение; 4 подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.
	<b>Вставить пропущенное слово(выражение) или число</b>
33	Для приготовления холодного русского супа ботвинья используется ботва такого овоща как _____ Ответ: свёкла
34	Кашу из _____ крупы на Руси называли чёрной кашей. Ответ: гречневой
35	Название русского блюда _____ происходит от названия французского соуса Ответ: винегрет
	<b>Выбрать несколько вариантов правильных ответов</b>
36	Основа практически всех национальных блюд –это? 1.тесто; 2.рыба; 3.мясо 4.яйца.
37	Какие факторы влияют на кулинарные традиции различных народов? 1.географический 2.климатический 3.религиозный 4.демографический
38	Какие углеводы быстро усваиваются в организме и используются в качестве источника энергии: 1 глюкоза 2 крахмал 3 мальтоза 4 фруктоза
39	В сыре сконцентрированы пищевые вещества молока 1. белок 2. витамина С 3. очень много легкоусвояемого кальция и фосфора 4. жир
40	В лечебном питании используют 1 говядину, телятину 2 уток и гусей

	3 конина 4 отдельные категории свинины и баранины
41	Какие белки не являются полноценными 1. миозин 2. эластин 3. актин 4. коллаген
42	В лечебном питании используют вареные колбасы 1 варено-копченую 2 докторскую 3 молочную 3 детскую
43	В лечебном питании используют в основном тощую и умеренно жирную, к ним относят 1 минтай 2 камбала 3 горбуша 4 осетр
44	В диетическом питании используют яйца 1 индеек 2 кур 3 уток 4 гусей
45	Пищевые жиры – источники: 1. незаменимых жирных кислот 2. лецитина 3. миозина 4. витаминов А, D и E
46	К неусвояемым углеводам относятся: 1 сахароза 2 пектины 3 клетчатка 4 лактоза
	<b>Кейс-задачи</b>
47	Какое количество отходов и потерь образуется при обработке 40 кг осетрины для приготовления полуфабриката рыба на вертеле. Процент отходов составит: 48% - отходы и потери при холодной обработке и ошпаривании звеном с последующим удалением кожи, 15 % - потери при ошпаривании кусков без кожи. <b>Ответ: 17,7 кг</b>
48	Определить количество отходов при разделки 20 кг карася речного мелкого на целый с головой. (отходы составляют 20 %) <b>Ответ: 5,2 кг</b>
49	Определить количество пищевых и непищевых отходов при разделке 25 кг крупной щуки на филе с кожей без реберных костей. (общие отходы составят 54%, пищевые отходы составят 30%) <b>Ответ: пищевых отходов 7,5 кг, непищевых – 6 кг</b>
50	Найти количество отходов при разделке 28 кг крупного осетра с головой на порционные куски без кожи и хрящей. 48% - отходы при холодной обработке и ошпаривании звеньев с последующим удалением кожи, 15% - потери при ошпаривании кусков без кожи <b>Ответ: 17,64 кг</b>
51	Определить массу нетто после ошпаривания при разделке на порционные куски с кожей без хрящей, если на производство поступило 50 кг белуги с головой. Процент отходов белуги при холодной обработке — 44 %, 10 % - отходы при ошпаривания порционных кусков. <b>Ответ: 25,2 кг</b>
52	Определить выход филе без кожи и костей при разделке 8 кг крупной щуки. При разделке крупной щуки на чистое филе отходы составят 60 %. <b>Ответ: 3,2 кг</b>

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

**«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»**

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

### 3.1 4Отчёт по практической работе

#### 3.1.1 Шифр и наименование компетенции

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (ИД2<sub>УК-5</sub> – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции)

Номер вопроса	Тематика практических работ
	Этнические особенности процессов итальянской кухни и греческой
	Этнические особенности процессов французской и английской кухни.
	Этнические особенности процессов народов Азии.
	Этнические особенности процессов славянских народов.

ПКв-2 Способен реализовать технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания (ИД2<sub>ПКв-2</sub> – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда)

Номер вопроса	Тематика практических работ
	Особенность приготовления оформления, отпуска и этика потребления блюд в итальянской и греческой кухнях
	Особенность приготовления, оформления, отпуска и этика потребления в славянской кухне
	Особенность приготовления, оформления, отпуска и этика потребления блюд японской и китайской кухни
	Особенность приготовления, оформления, отпуска и этика потребления блюд славянской кухни

#### Вопросы по практическим работам

Номер вопроса	Текст вопроса
	Особенность приготовления горячих блюд итальянской кухни
	Требования, предъявляемые к сырью для приготовления салатов в итальянской и греческой кухнях
	Особенности оформления десертов в итальянской и греческой кухнях
	Особенность отпуска и этика потребления блюд в таджикской и узбекской кухне
	Особенность приготовления соусов в французской кухне
	Требования, предъявляемые к сырью для приготовления блюд в французской кухне
	Особенность оформления, отпуска и этика потребления блюд итальянской кухни
	Особенность приготовления горячих блюд китайской кухни
	Требования, предъявляемые к сырью для приготовления холодных закусок японской кухни
	Особенности оформления и отпуска сладких блюд в китайской кухне
	Особенность отпуска и этика потребления блюд в русской кухне

### 3.2 Реферат

#### 3.2.1 Шифр и наименование компетенции

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (ИД2<sub>УК-5</sub> – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции)

ПКв-2 Способен реализовать технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания (ИД2<sub>ПКв-2</sub> – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда)

## Примерная тематика рефератов

Номер темы	Тема
	Культура питания и технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания в итальянской кухне.
	Культура питания и технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания в русской кухне
	Культура питания и технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания в немецкой кухне
	Культура питания и технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания в китайской кухне
	Культура питания и технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания в белорусской кухне

### 3.3 Зачет

#### Вопросы для зачета

##### 3.3.1 Шифр и наименование компетенции

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (ИД<sub>2УК-5</sub> – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции)

№	Текст вопроса (задачи, задания)
	Связь ритуалов и традиций народов с международным этикетом. Национальные традиции и правила поведения в обществе (Англия, Германия, Испания, Страны Азии, Япония, Турция)
	Характерные жесты в общении.
	Этнографический подход этикета услуг питания.
	Исторические сведения о пищевых традициях и этикете.
	Особенности обслуживания иностранных туристов.
	Обеспечение качества услуг питания.
	Предоставление различных видов завтраков. Богатство традиций и культуры питания народов мира.
	Взаимосвязь географического расположения, религии, этнической культуры, традиций, экономики с особенностями и традициями культуры питания.
	Особенности технологии и подачи национальных блюд.
	Основные факторы, определяющие особенность той или иной кухни.
	Основное сырье и методы его кулинарной обработки.
	Этические проблемы деловых отношений
	Правила этикета как модель этического поведения

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

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

## 5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине/практике

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (ИД <sub>2</sub> УК-5 – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции)					
<b>Знать:</b> особенности межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Тест	Результат тестирования	Более 75% правильных ответов	Отлично	Освоена (повышенный)
			60-75% правильных ответов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			50-60% правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Менее 50% правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (зачёт)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учётом многофакторности производственной ситуации	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный, базовый)
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
<b>УМЕТЬ:</b> недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Отчёт по практической работе	Содержание отчёта по практической работе	Содержание отчёта соответствует теме и требованиям к оформлению, при расчётах допущено не более трёх ошибок	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный, базовый)
			Содержание отчёта не соответствует теме и требованиям к оформлению, или при расчётах допущено более трёх ошибок.	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
<b>ВЛАДЕТЬ:</b> навыками недискриминационного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной	Собеседование (зачёт)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учётом многофакторности производственной ситуации	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный, базовый)
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)

интеграции	Реферат	Реферат, презентация	В работе проведен подробный анализ культуры питания в соответствии с этническими особенностями	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный, базовый)
			В работе не достаточно проведен подробный анализ культуры питания в соответствии с этническими особенностями	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
ПКв-2 Способен реализовать технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания (ИД <sub>2</sub> ПКв-2 – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда)					
<b>Знать:</b> основные параметры технологических процессов переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, для беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда	Тест	Результат тестирования	Более 75% правильных ответов	Отлично	Освоена (повышенный)
			60-75% правильных ответов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			50-60% правильных ответов	Удовлетворительн о	Освоена (базовый)
			Менее 50% правильных ответов	Неудовлетворительн о	Не освоена (недостаточный)
Собеседование (зачёт)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объёме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учётом многофакторности производственной ситуации	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный, базовый)	
		Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объёме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)	
<b>Уметь:</b> организовывать и осуществлять технологические процессы	Отчёт по практической	Содержание отчёта по практической	Содержание отчёта соответствует теме и требованиям к оформлению, при расчётах допущено не более трёх ошибок	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный, базовый)

переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, для беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда	работе	работе	Содержание отчёта не соответствует теме и требованиям к оформлению, или при расчётах допущено более трёх ошибок.	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
<b>Владеть:</b> навыками организации ведения технологического процесса переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, для беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда	Собеседование (зачёт)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объёме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учётом многофакторности производственной ситуации	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный, базовый)
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объёме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
	Реферат	Реферат, презентация	В работе проведен подробный анализ сырья и технологий переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания в соответствии с этническими особенностями	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный, базовый)
			В работе не достаточно проведен подробный анализ сырья и технологий переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания в соответствии с этническими особенностями	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)