

Приложение 2 к РПД
Традиции и культура питания народов мира
43.03.01 Сервис
Направленность (профиль) Сервис индустрии
гостеприимства и общественного питания
Форма обучения – очная
Год набора - 2022

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

1. Общие сведения

1.	Кафедра	Сервиса и туризма
2.	Направление подготовки	43.03.01 Сервис
3.	Направленность (профиль)	Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания
4.	Дисциплина	Традиции и культура питания народов мира
5.	Форма обучения	очная
6.	Год набора	2022

2. Перечень компетенций

УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ПК-2 - Способен проектировать и управлять качеством сервиса предприятий питания

3. Критерии и показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Этап формирования компетенции (разделы, темы дисциплины)	Формируемая компетенция	Критерии и показатели оценивания компетенций			Формы контроля сформированности компетенций
		Знать:	Уметь:	Владеть:	
1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры. История и этапы развития традиций питания	УК-5, ПК-2	<ul style="list-style-type: none"> – основные факторы, формирующие основу национальной кухни; – роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; – особенностей функционирования различных типов предприятий питания в структуре гостиницы; – особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья; – особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира 	<ul style="list-style-type: none"> – составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; – представить туристам самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России 	<ul style="list-style-type: none"> – основами формирования принципов питания в различных национальных культурах; – основами организации питания в гостиничном комплексе с учетом национальных традиций и культуры питания; – владеть культурой этикета и культурой питания народов мира 	Устный ответ, доклад, дискуссия, составление глоссария, подготовка презентации
2. Влияние природных условий и религий на становление и формирование традиций культуры питания	УК-5, ПК-2	<ul style="list-style-type: none"> – основные факторы, формирующие основу национальной кухни; – роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; – особенностей функционирования различных типов предприятий питания в структуре гостиницы; – особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья; – особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира 	<ul style="list-style-type: none"> – составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; – представить туристам самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России 	<ul style="list-style-type: none"> – основами формирования принципов питания в различных национальных культурах; – основами организации питания в гостиничном комплексе с учетом национальных традиций и культуры питания; – владеть культурой этикета и культурой питания народов мира 	Устный ответ, доклад, дискуссия, составление глоссария, подготовка презентации
3. Национальные особенности культуры питания народов	УК-5, ПК-2	<ul style="list-style-type: none"> – основные факторы, формирующие основу национальной кухни; – роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; – особенностей функционирования различных типов предприятий питания в структуре гостиницы; 	<ul style="list-style-type: none"> – составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; – представить туристам самобытную культуру питания этносов, проживающих на 	<ul style="list-style-type: none"> – основами формирования принципов питания в различных национальных культурах; – основами организации питания в 	Устный ответ, доклад, дискуссия, тест, составление глоссария, подготовка презентации

		<ul style="list-style-type: none">– особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;– особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира	территории России	гостиничном комплексе с учетом национальных традиций и культуры питания; владеть культурой этикета и культурой питания народов мира	
--	--	--	-------------------	--	--

4. Критерии и шкалы оценивания

4.1. За решение теста выставляются баллы

Процент правильных ответов	До 60	61-80	81-90	91-100
Количество баллов за решенный тест	0	1	3	5

4.2. За подготовку доклада выставляются баллы

Баллы	Характеристики ответа
4	<ul style="list-style-type: none">- обучающийся глубоко и всесторонне усвоил проблему;- уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает;- опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью;- умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи;- делает выводы и обобщения;- свободно владеет понятиями
2	<ul style="list-style-type: none">- тема раскрыта недостаточно четко и полно, то есть студент освоил проблему, по существу излагает ее, опираясь на знания только основной литературы;- допускает несущественные ошибки и неточности;- испытывает затруднения в практическом применении знаний;- слабо аргументирует научные положения;- затрудняется в формулировании выводов и обобщений;- частично владеет системой понятий
0	<ul style="list-style-type: none">- обучающийся не усвоил значительной части проблемы;- допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее;- испытывает трудности в практическом применении знаний;- не может аргументировать научные положения;- не формулирует выводов и обобщений;- не владеет понятийным аппаратом.

4.3. За устный ответ выставляются баллы

0	обучающийся не отвечает на вопросы практического занятия, не дополняет ответы других студентов, не участвует в дискуссии или обсуждении проблемы.
3	обучающийся отвечает на вопросы практического занятия, дополняет ответы других студентов, участвует в дискуссии или обсуждении проблемы.

4.4. За участие студента в дискуссии выставляются баллы

Баллы	Критерии оценивания
0	– обучающийся не участвовал в дискуссии
1	<ul style="list-style-type: none">– студент в ограниченном объеме представил решение проблемной ситуации,– не сделал четких выводов по теме,– низкая культура выступления,– не задавал вопросы;– не ответил на уточняющие или критические вопросы.
2	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся в полном объеме представил уже существующие решения проблемной ситуации,– сделал выводы по теме,– присутствует общая культура выступления,– активно задавал вопросы;– студент ответил на уточняющие вопросы или вопросы оппонентов.
3	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся в полном объеме представил решение проблемной ситуации,– присутствует научность и оригинальность решения,– сделал четкие выводы по теме,

	<ul style="list-style-type: none"> – присутствует высокая культура выступления, – умеет обращать внимание слушателей на основные идеи, – умеет вести полемику и задавать вопросы.
--	--

4.5. За подготовку презентаций выставляются баллы

Структура презентации	Максимальное количество баллов
Содержание	
Сформулирована цель работы	0,5
Понятны задачи и ход работы	0,5
Информация изложена полно и четко	0,5
Иллюстрации усиливают эффект восприятия текстовой части информации	0,5
Сделаны выводы	0,5
Оформление презентации	
Единый стиль оформления	0,5
Текст легко читается, фон сочетается с текстом и графикой	0,5
Все параметры шрифта хорошо подобраны, размер шрифта оптимальный и одинаковый на всех слайдах	0,5
Ключевые слова в тексте выделены	0,5
Эффект презентации	
Общее впечатление от просмотра презентации	0,5
Мах количество баллов	5

4.6. За выполнение задания на составление глоссария выставляются баллы

№ п/п	Критерии оценки	Количество баллов
1	аккуратность и грамотность изложения, по оформлению работа соответствует всем требованиям	2
2	полнота исследования темы, содержание глоссария соответствует заданной теме	2
3	работа сдана в срок	1
	ИТОГО:	5 баллов

5. Типовые контрольные задания и методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

5.1. Типовое тестовое задание:

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) Кореи; 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 ПОЭЛБЕ? а) Чехии; в) Франции; б) Испании; г) Италии.
23. В какой стране тухлые яйца считаются королевским блюдом? а) Китае; в) Монголии; б) Португалии; г) Кореи.
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) коммерческой 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

5.2. Примерные темы докладов/ презентаций:

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция, Испания, Германия).
2. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.
3. Формирование традиций питания США.
4. История развития национальной культуры питания Китая.
5. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).
6. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
7. Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.
8. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.
9. История развития очагов народов АТР и ЮВА.
10. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.
11. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
12. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.
13. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
14. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.
15. Традиции и ритуалы русской трапезы.
16. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.
17. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.
18. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
19. Традиции питания стран Магриба.
20. Формирование региональных традиций питания в России.
21. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.
22. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.
23. Национальные праздники и фестивали Франции.
24. Национальные праздники и фестивали Италии.
25. Национальные праздники и фестивали Германии.
26. Национальные праздники и фестивали Китая и их использование в развитии туризма.
27. Национальные праздники Японии и традиции питания.
28. Русское застолье (регионы России).

5.3. Примерные понятия для составления глоссария

Основные понятия для глоссария: ресторан, ресторанный бизнес, фаст-фуд, пиццерия, предприятия питания с японской кухней, чайные, кофейни, кафе-мороженое, пабы, пивные рестораны, фуд-корт, семейный ресторан, кальянизированные рестораны, ресторан - курорт выходного дня, клубный формат в ресторанном бизнесе, DJ-кафе, рестораны «здорового питания» и ведическая кухня, бар, Интернет-кафе, мерчендайзинг.
Перечень понятий может быть дополнен и расширен.

5.4. Примерные темы дискуссий:

1. Современные взгляды на пищу и питание человека
2. Арктическая кухня
3. Вклад России в мировую культуру питания»
4. Взаимосвязь гостиничных подразделений и службы питания
5. Арктический туризм и арктическая кухня. Сделано в Арктике

5.5. Вопросы к зачету:

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания
3. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
4. Обрядовое питание в ислализме.
5. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.

6. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
7. Традиции питания в Англии и Шотландии.
8. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
9. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
10. Основные принципы питания иудеев.
11. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
12. История формирования культуры и традиций питания украинского народа.
13. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
14. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков.
15. Особенности и отличия от русской культуры питания.
16. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев.
17. Особенности питания народов Кавказа.
18. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
19. Традиции питания в Великий пост в православии.
20. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
21. Посты в мировых религиях и их сущность.
22. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
23. Традиции русского чаепития.
24. Традиции и особенности питания в Венгрии.
25. Формирование традиций и обычаев питания узбекской и таджикской кухни.
26. История формирования традиций питания Италии.
27. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIXвв.).
28. Особенности традиционной татарской кухни.
29. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
30. Основные признаки индийской культуры питания.
31. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
32. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
33. Национальная японская кухня и ее своеобразие.
34. Традиции и культура питания казахского и киргизского народа.
35. Праздники и посты в культуре мусульманства.
36. Традиции и культура питания белорусского народа.
37. Кулинарные традиции стран Ближнего Востока. Кухни Марокко, Ирана, Египта.
38. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
39. Традиции национальной казахской кухни.
40. Кулинарные традиции Китая, Таиланда, Вьетнама, Индии.
41. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
42. Корейская культура питания: история развития, национальные блюда.
43. Традиции культура питания прибалтийских народов.
44. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
45. Происхождение спиртных напитков в России в IX-XV веках и их терминология.
46. Мед и его значение в Древней Руси.
47. Квас как напиток в Древней Руси.
48. Пять типов опьяняющих напитков на Древней Руси.
49. Напитки безалкогольные.
50. Смешанные напитки.
51. Типологизация гостиничных предприятий и предприятий общественного питания в них.
52. Служба питания и её роль в индустрии гостеприимства. Задачи и функции деятельности службы питания.
53. Государственное регулирование общественного питания.

54. Организационная структура службы питания и в гостиничных предприятиях различных типов и классов.
55. Основные принципы составления рационов проживающих в гостинице. Назначение и принципы составления меню.
56. Дополнительные услуги предприятия питания в гостинице.
57. Сервисные технологии в организации питания.
58. Формы организации питания: обслуживание в ресторане, кафе гостиничных комплексов.
59. Условия питания; полный пансион и полупансион, одноразовое питание (завтрак), всё включено в стоимость. Питание во время экскурсий, путешествий, пикников и т.д.
60. Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания в гостинице.