



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой Технологии
продукции и организации
общественного питания


Л.В. Левочкина
«22» декабря 2015 г.




Л.В. Левочкина
«22» декабря 2015 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Питание, как часть общенациональной культуры народов»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки заочная

Школа биомедицины

Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания

Курс 1 , семестр -

Лекции – 6 час.

Практические занятия – 10 час.

Лабораторные работы – - час.

Самостоятельная работа – 119 час.

Всего часов – 144 час.

Всего часов аудиторной нагрузки – 16 час.

Контрольные работы – не предусмотрены

Зачет – - курс

Экзамен – 1 курс

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 №1332

УМКД обсужден на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания Школы биомедицины ДВФУ №3 от «22» декабря 2015 г.

Заведующий кафедрой Л.В. Левочкина

Составитель: Е.А. Гуз, асс.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Питание, как часть общенациональной культуры народов»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация
общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» разработан для студентов _1_ курса 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Питание, как часть общенациональной культуры народов» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет _144___ часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__6__ часов), лабораторные занятия (_-__ часов), практические занятия (_10__ часов), самостоятельная работа студента (_119___ часов). Дисциплина реализуется на _1__ курсе в ___ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Культура питания народов мира;
- Традиции питания народов мира;
- Особенности питания народов мира.
- Дисциплина логически и содержательно связана с такими курсами, как «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов», «Технологические особенности обработки продуктов питания в

странах Океании», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

Асс. кафедры технологии

продукции и организации

общественного питания _____ Е.А. Гуз

Заведующий кафедрой Технологии продукции

и организации общественного питания _____ Л.В. Левочкина



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)
«22» декабря 2015 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий (ая) кафедрой
Технологии продукции и организации общественного
питания


Л.В. Левочкина
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)
«22» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Питание, как часть общенациональной культуры народов

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

профиль «Технология организации ресторанного дела»

Форма подготовки заочная

курс 1 семестр -
лекции 6 час.
практические занятия 10 час.
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. - /пр. 4 /лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 16 час.
в том числе с использованием МАО 4 час.
самостоятельная работа 119 час.
в том числе на подготовку к экзамену 9 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет - курс
экзамен 4 курс

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 №1332

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания, протокол №3 от «22» декабря 2015 г.

Заведующий (ая) кафедрой Л.В. Левочкина
Составитель (ли): Е.А. Гуз, асс.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующая кафедрой _____ Левочкина Л.В.
(подпись)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующая кафедрой _____ Левочкина Л.В.
(подпись)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Food as part of the national culture of the peoples

Basic part of Block B 1.V.OD.1, 4 credits

Instructor: Guz, E. A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

GC-1-the ability to self-improvement and self-development in the professional field, to improve the cultural level

SPC-21-readiness to develop criteria for assessing the professional level of personnel for the preparation of training programs, to carry out certification of production workers and make decisions on the results of certification

SPC-23-ability to form a professional team, to show leadership qualities in the team, possession of methods of organization of production and effective work of the staff on the basis of modern management methods

SPC-25- ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

Course description:

The program reflects the particular discipline of cuisines and dishes peoples of Russia, food packages, particularly food and traditions of the peoples of the world.

Main course literature:

1. Feeding the peoples of the world: culture and traditions: a manual for schools / NV Schenikova.- Vladivostok Dal'nauka, 2006.- 267 p. - [rus] Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>
2. Tityunnik A.I., Novozhenov YU.M. Sovetskaya nacional'naya i zarubezhnaya kuhnya. –M.: Vysshaya shkola, 2008 –381 p. - [rus] Access: <http://znanium.com/bookread.php?book=377155>
3. Prakticheskaya ehnciklopediya mirovoj kulinarii. [Vse samye yarkie hity nacional'nyh kuhon' mira] / [avt.-sost. : S. E. Pershina, I. G. Rojtenberg ; otv. red. O. S. CHerepanova].- M., 2007.- 207 p. - [rus] Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:745097&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: exem

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Питание, как часть общенациональной культуры народов» относится к блоку 1 вариативной части дисциплин (Б.1.В.ОД.1). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. В программе дисциплины отражены особенности кухонь мира и кухонь народов России, продуктовый набор, особенности и традиции питания народов мира. Материал курса тесно связан с технологией продуктов общественного питания, организацией обслуживания на предприятиях общественного питания, практической подготовкой студентов. Дисциплина «Питание, как часть общенациональной культуры народов» является основой для последующего изучения дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов», «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона».

Целью освоения дисциплины являются ознакомление студентов бакалавров с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями народов мира, с ассортиментом национальных блюд, историей их происхождения, особенностью технологии блюд.

Задачи:

- изучить особенности продуктового набора, традиции питания, обычаи народов мира;
- изучить факторы, повлиявшие на формирование национальных кухонь;
- создать базовую основу для изучения дальнейших дисциплин.

Для успешного изучения дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные, профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Применять основные требования к производству национальных блюд
	Владеет	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Организовать обслуживание на предприятиях питания национальной кухни
	Владеет	Навыками организации обслуживания на предприятиях питания национальной кухни
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	культурные различия народов мира и России
	Умеет	работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия народов мира и России
	Владеет	Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия народов мира и России
ПК-25	Знает	традиции и культуру питания народов

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Умеет	Применять на практике традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Владеет	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, составление интеллект-карт.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

**(6 час– в т.ч. с использованием метода активного обучения –
4 час.)**

Раздел 1. Исторический путь развития питания народов мира

Тема 1. Мировые традиции питания. Культура питания, идеология и религия (3 час.) – в т.ч. с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция (_2_ час.)

Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы их взаимосвязь.

Идеология традиций и культуры питания. Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический,

способы формации). Идеология традиций и культуры питания народов мира. Обычный рацион питания египтян Рацион питания вавилонян. Национальные особенности традиций питания древних греков. Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Ливия)

Тема 2. Культурные традиции питания в средние века и в эпоху Возрождения (3 час) – в т.ч. с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция (2 час.)

Национальные особенности традиций питания монгольских и китайских народностей. Рацион питания монголов, особенности заготовок продукции впрок. Национальные особенности традиций питания Западной Европы. Рацион питания и его полноценность. Национальные особенности традиций питания народов Америки. Культура и традиции питания народов Америки (США, Бразилия, Аргентина, Канада). Питание коренных жителей (майя, ацтеки, инки) и их отличие от питания народов других материков. Национальные блюда, технология приготовления.

Развитие кулинарного искусства в Западной Европе. Рацион питания европейцев. Экономический подъем и развития кулинарии. Обилие сырья и продуктов европейских рынков. Новые кулинарные шедевры. Историческое развитие современных блюд. Антураж и изящество столов, стилистические сочетания скатертей и посуды.

Развитие кулинарного искусства в Африканских государствах. Особенности формирования египетской кухни, национальные блюда и рацион питания. Рацион питания индейцев масаи, племен Заира, мандинго, жителей ЮАР, стран Уганда, центрального и южного Конго, жителей пустынь. Особенности способов приготовления национальных африканских блюд. Формирование магрибской кухни.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (10 час)

Занятие 1. Составление интеллект карты по теме Мировые традиции питания (4 час.)

1. Мозаика пищевой карты
2. Климатические особенности продуктового набора стран мира
3. Культура питания, как уровень развития общества.
4. Древняя культура, быт и традиции.
5. Обычай, ритуал.

Занятие 2. Отличительные особенности мировых религий. Священные животные, запретные продукты. (4 час.)

1. Смысл жертвоприношений
2. Запретные и разрешенные продукты в разнообразных религиях
3. Основные пищевые пристрастия в религиях
4. Посты и воздержания
5. Священные животные

Занятие 3. Составление интеллект карты по теме «Историческая взаимосвязь Старого и Нового света. Продуктовый обмен». (2 час)

1. Коренные жители средневековой Америки
2. Национальные блюда Америки и основные технологии их приготовления
3. Историческое событие, соединившее Старый и Новый свет
4. Американизация европейских народностей
5. Смешение продуктов, блюд и этикета после открытия Нового Света

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Питание, как часть общенациональной культуры народов» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Раздел 1 Исторический путь развития питания народов мира	ОК-1 ПК-21 ПК-23 ПК-25	Знает традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем Умеет применять на практике традиции питания народов мира Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению культуры питания народов мира	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 – реферат, Интеллект-карта	Экзамен Вопросы 1-50 Пр-1 – итоговый тест

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности,

а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Титюнник А.И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня. –М.: Высшая школа, 2008 –381с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=377155>

2. Питание народов мира : культура и традиции : учебное пособие для вузов / Н. В. Щеникова.- Владивосток: Дальнаука, 2006.- 267 с.(13 экз)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

3. Практическая энциклопедия мировой кулинарии. [Все самые яркие хиты национальных кухонь мира] / [авт.-сост. : С. Е. Першина, И. Г. Ройтенберг ; отв. ред. О. С. Черепанова].- М., 2007.- 207 с. (10 экз)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:745097&theme=FEFU>

Дополнительная литература

3. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Московский государственный университет пищевых производств, Ассоциация кулинаров России, Российский университет кооперации ; под ред. Т. А. Васюковой. – М. : Дашков и К, 2008.- 815 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:264777&theme=FEFU>

4. Гигиеническая оценка питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Ляпин, Т. Н. Соломка, Е. В. Коваленко. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, 2012. — 126 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64949.html>

5. Романова Н. К.. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс] / Н. К. Романова, Д. В. Хрундин. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 92 с. <http://www.iprbookshop.ru/63502.html>

6. Культура современного японского питания : традиции и новации / Л. В. Никитина// Вестник Московского университета . - N 3 (2007), С. 95-102

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:551674&theme=FEFU>

7. Европейские обычаи питания : учебное пособие для школ гостиничного и ресторанного бизнеса в Европе / [пер. с англ. А. А. Михедовой].- Москва : Финансы и статистика, 2006. – 206 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:248569&theme=FEFU>

8. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. – М.: Центр полиграф, 2006 –976с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:244894&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Кулинарный сайт национальных кухонь

<http://webrecepty.info/s.php?url=http://www.gastronom.ru/>

2. Кулинарный сайт, кухни народов мира

<http://webrecepty.info/s.php?url=http://kedem.ru/>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области технологии производства национальных блюд.

Изучение дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» в первом семестре завершается сдачей экзамена, во втором семестре завершается сдачей зачета.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Первоначальное изучение дисциплины завершается экзаменом. Экзамен является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях, семинарских, практических занятиях и процессе самостоятельной работы.

В период подготовки студент вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу.

Подготовка студента к экзамену включает в себя три этапа:

- самостоятельная работа в течение семестра;
- непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в тестах.

Литература для подготовки указана в рабочей программе. Для полноты учебной информации и ее сравнения лучше использовать лекции, а

также не менее двух учебников по дисциплине. Студент вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от преподавателя), но при условии достаточной научной аргументации и обоснования.

Основным источником подготовки к экзамену является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем, решению профессиональных задач, формированию соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций.

Экзамен проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. По окончании ответа преподаватель (экзаменатор) может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам теста студенту дается 30 минут с момента получения им задания. Результаты экзамена объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным	Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW

<p>комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера AVervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеочкамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика ЫЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usb kbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине «Питание как часть общенациональной культуры
народов»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки заочная**

**Владивосток
2014**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1-3 неделя	Подготовка к собеседованию	5	зачет
2	4-7 неделя	Подготовка к практическому занятию	6	зачет
3	8 неделя	Реферат	16	зачет

Характеристика заданий для самостоятельной работы

обучающихся и методические рекомендации по их выполнению

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций, решения задач.

При организации самостоятельной работы преподаватель должен учитывать уровень подготовки каждого студента и предвидеть трудности, которые могут возникнуть при выполнении самостоятельной работы. Преподаватель дает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refereo* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;

- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;

- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;

- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;

- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;

- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;

- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее

решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;

2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;

3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;

4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.

5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см.. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в течение триместра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение триместра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и

анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Вклад Италии в мировую культуру питания.
2. Исторически сложившиеся особенности традиций питания англичан.
3. Роль древнего Египта в формировании культуры питания народов мира
4. Историческое возникновение чайной церемония в Японии.
5. Исторические традиции и особенности развития кулинарного искусства в Китае.
6. Взаимосвязь праздников и кулинарного искусства в различных европейских государствах.
7. Исторические традиции и особенности развития кулинарного искусства в Испании.
8. История столовых приборов.
9. Своеобразие национальной кухни и этикета приёма пищи в Корее.
10. Влияние других стран на формирование кулинарных особенностей в Австралии.
11. Исторический путь и возникновение вегетарианства.
12. Историческое развитие чаепития в Англии.
13. Особенности национальной кухни Ирландии.
14. Исторический путь кофе.
15. Влияние ислама на традиции питания в Турции.
16. История возникновения японской кухни. Палочки как неотъемлемая часть японской культуры.
17. Культурные традиции питания жителей Таиланда.
18. Исторический путь вина. История возникновения и культура потребления.

19. Особенности и кулинарные традиции Германии.
20. Культурные традиции питания жителей Бразилии
21. География вин. Национальные крепкие напитки разных стран.
22. Кулинарные традиции Малайзии.
23. Кулинарные традиции Филиппин.
24. Влияние испанских и португальских колонизаторов на культуру питания народов Латинской Америки.
25. Исторический путь кулинарных и поваренных книг.

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены

основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Питание как часть общенациональной культуры
народов»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки заочная

Владивосток

2014

Паспорт ФОС

по дисциплине «Питание, как часть общенациональной культуры народов»

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Питание как часть общенациональной культуры народов»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	знает (пороговый уровень)	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд	Знает продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд	Способность отличить продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд	45-64
	умеет (продвинутый)	Применять основные требования к производству национальных блюд	Умеет применять основные требования к производству национальных блюд	Способность применять основные требования к производству национальных блюд	65-84
	владеет (высокий)	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях	Владеет приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях	Способность применять приемы и способы кулинарной обработки, в национальных кухнях	85-100
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки	знает (пороговый уровень)	Историю происхождения традиционных	Знает Историю происхождения традиционных национальных	Способность отличить происхождение традиционных национальных	45-64

профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации		национальных блюд	блюд	блюд	
	умеет (продвинутый)	Организовать обслуживание на предприятиях питания национальной кухни	Умеет Организовать обслуживание на предприятиях питания национальной кухни	Способность организовать обслуживание на предприятиях питания национальной кухни	65-84
	владеет (высокий)	Навыками организации обслуживания на предприятиях питания национальной кухни	Владеет организации обслуживания на предприятиях питания национальной кухни	Способность организации обслуживания на предприятиях питания национальной кухни	85-100
ОК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	знает (пороговый уровень)	культурные различия народов мира и России	Знает культурные различия народов мира и России	Способность отличить культурные различия народов мира и России	45-64
	умеет (продвинутый)	работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Умеет работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	65-84
	владеет (высокий)	Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Владеет Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Способность овладения навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	85-100
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный	знает (пороговый уровень)	традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для	Знает традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для	Способность отличить традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение	45-64

опыт по производству продуктов питания		человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	
	умеет (продвинутый)	Применять на практике церемонии, обряды	Умеет применять на практике церемонии, обряды	Применять на практике церемонии, обряды	65-84
	владеет (высокий)	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира	Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира	85-100

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Методические рекомендации по составлению интеллект карт

Интеллект карта - инструмент, позволяющий эффективно структурировать и обрабатывать информацию; мыслить, используя творческий и интеллектуальный потенциал. Интеллект-карта (ментальная карта, диаграмма связей, карта мыслей, ассоциативная карта, mind map) — это графический способ представить идеи, концепции, информацию в виде карты, состоящей из ключевых и вторичных тем. То есть, это инструмент для структурирования идей.

Структура карты:

- Центральная идея: вопрос, предмет исследования, цель;
- Ключевые темы: структура, заголовки;

- Подтемы: детализация ключевых тем.

Для создания интеллект-карт используются ключевые слова, картинки, символы.

Перед началом работы над составлением интеллект карты студенты знакомятся с краткой теорией по теме практического занятия. На самостоятельную работу по самоконтролю на занятии отводится 30 минут.

Интеллект карта выполняется по теме практического занятия на листе формата А3. На составление интеллект карты отводится 40 мин. После окончания работы студенты презентуют свои карты. Во время презентации студенты задают уточняющие вопросы, включаются в активное обсуждение. На презентацию работы отводится 30 минут.

Методические указания для подготовки к семинарским занятиям

Семинарские занятия проводятся в форме дискуссии, на которых проходит обсуждение конкретных ситуаций. Обсуждения направлены на освоение научных основ, эффективных методов и приемов решения конкретных практических задач, на развитие способностей к творческому использованию получаемых знаний и навыков. Основная цель проведения семинара заключается в закреплении знаний полученных в ходе прослушивания лекционного материала. Семинар проводится в форме устного опроса студентов по вопросам семинарских занятий, а также в виде моделирования практической ситуации. В ходе подготовки к семинару студенту следует просмотреть материалы лекции, а затем начать изучение учебной литературы. Следует знать, что освещение того или иного вопроса в литературе часто является личным мнением автора, построенного на анализе различных источников, поэтому следует не ограничиваться одним учебником или монографией, а рассмотреть как можно больше материала по интересующей теме.

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на итоговый тест

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка экзамена	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.
85-76	«хорошо»	Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.
75-61	«удовлетворительно»	Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы.
Ниже 60	«неудовлетворительно»	Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Вопросы к экзамену

1. Влияние религии на формирование культуры питания Индии

2. Роль Франции в формировании культуры питания европейских стран
3. Особенности праздничных традиций в подборе продуктов питания и ассортимента блюд в Японии
4. Влияние климатических условий на особенности продуктового набора в скандинавских странах
5. Роль других народов в развитии культуры питания Франции
6. Особенности традиций питания англичан
7. Влияние климатических условий на формирование продуктового набора и ассортимента кулинарных изделий в различных регионах Германии
8. Вклад Италии в мировую культуру питания
9. Влияние других народов на формирование культуры питания населения США
10. Особенности режима питания населения арабских стран
11. Влияние религии в подборе продуктов питания и режимов их обработки в Индии
12. Влияние образа жизни и деятельности населения на формирование региональной кухни Франции
13. Роль древнего Египта в формировании культуры питания народов мира
14. Особенности чайной церемонии в Японии
15. Особенности набора специй и приправ в китайской кухне
16. Влияние войн на развитие культуры питания Франции
17. Особенности развития кулинарного искусства в Китае
18. Взаимосвязь праздников и кулинарного искусства в различных европейских государствах
19. Особенности приготовления чая и его потребления в различных странах и у разных народов

20. Особенности режима питания у англичан, немцев, индусов и арабов
21. Кулинарное искусство Италии
22. Чаепитие в Китае
23. Причины распространения в мире рационалистической американской кухни
24. Культура питания древнего Египта
25. Особенности французской классической кухни
26. Режим питания населения арабских государств
27. Ветхозаветная кулинария
28. Культура застолья средневековья
29. Культура питания Испании
38. Режим питания японцев
39. Этикет приема пищи в Корее
40. Принципиальное отличие итальянской кухни от кухонь других народов
41. Факторы, под влиянием которых сформировалась современная американская кухня
42. Швейцарская кухня
43. Факторы, влияющие на культуру питания Индонезии
44. Общее в кулинарных традициях Польши, России и Украины
45. Факторы, оказывающие влияние на формирование особенностей кухни Турции
46. Особенности чайной церемонии в Японии
48. Возникновение вегетарианства
49. Влияние шотландской кухни на обычаи норвежских викингов и французской придворной классической кухни
50. Симпозиумы Древней Греции и Рима

Итоговый тест

Задание 1. Сколько видов хлеба изготавливали древние жители Египта?

- А) 2
- Б) 15
- В) 22
- Г) 30

Задание 2. Какие два основных способа приготовления блюд знали в Древнем Египте?

- А) варка на пару и запекание
- Б) варка в воде и жарка на вертеле
- В) варка и жарка в большом количестве масла
- Г) запекание и варка в воде

Задание 3. Какое вино в Древнем Египте называли ПАУР?

- А) виноградное
- Б) яблочное
- В) гранатовое
- Г) сливовое

Задание 4. Какая культура считалась основой сельского хозяйства в Вавилоне?

- А) финиковая пальма
- Б) банановые плантации
- В) кокосовая пальма
- Г) гранатовые деревья

Задание 5. Какая страна является родиной сахара?

- А) Китай
- Б) Индия
- В) Монголия
- Г) Япония

Задание 6. Название какого слова происходит от КЛИБАНОС?

- А) поднос

- Б) хлеб
- В) банка
- Г) картофель

Задание 7. Что из себя представляет древнегреческое блюдо аллас?

- А) Винный напиток с медом
- Б) Овощное рагу с перцем
- В) Колбаса с чесноком
- Г) Мясо жаренное на вертеле с имберем

Задание 8. Для чего использовали виноградные листья в Древней Греции?

- А) их наполняли рубленным мясом или рисом, тушили, поливали соусом из взбитых яиц
- Б) их сушили под прямыми солнечными лучами, затем настаивали и употребляли вместо чая
- В) их измельчали и использовали в качестве добавки в салаты, приправляя солью и пряностями
- Г) их применяли в качестве лекарственного средства

Задание 9. Из чего готовили древнегреческий напиток кикеон?

- А) из пальмового сока
- Б) из лимонов
- В) из винограда
- Г) из меда

Задание 10. Что из себя представлял Грамматидион в Древней Греции?

- А) набор благовоний и венков на голову для застолья
- Б) список блюд
- В) семейный ужин
- Г) набор столовой посуды для пиршества

Задание 11. Что из себя представляет СИМПОСИОН?

- А) главная часть обеда, которая проходила с вином под музыку и пение

- Б) столовая, в которой собирались древние греки для пиршества
- В) ужин перед самым закатом солнца
- Г) завтрак только для мужчин

Задание 12. В какое время начиналась цЕна в Древнем Риме?

- А) в 10.00
- Б) в 12.30
- В) в 13.30
- Г) в 17.00

Задание 13. В виде какой буквы располагались три ложе в триклиниях в Древнем Риме?

- А) в виде буквы Н
- Б) в виде буквы П
- В) в виде буквы Т
- Г) В виде буквы Г

Задание 14. Что из себя представляет древнеримский напиток МУЛЬС?

- А) виноградный сок, разведенный вином в соотношении 2:2
- Б) молочный напиток, разведенный с водой в соотношении 4:1
- В) медовый напиток, разведенный с водой в соотношении 1:3
- Г) медовый напиток, разведенный с виноградным соком в соотношении 1:4

Задание 15. Где впервые стали готовить алкогольные напитки из овса, проса, полбы, которые в дальнейшем разбавляли водой и добавляли пряности?

- А) Америка
- Б) Франция
- В) Византия
- Г) Германия

Задание 16. На каких травах обычно настаивали вина в Византии в Древние времена?

- А) на имбире

- Б) на молодых побегах финиковых пальм
- В) на перце, амаранте, луке-порее
- Г) на лавровых ягодах, укропе, петрушке

Задание 17. Какое блюдо у древних арабов напоминало наше блюдо

Голубцы?

- А) кебаб
- Б) долма
- В) кускус
- Г) лабан

Задание 18. В чем древние арабы хранили молоко?

- А) в глиняных кувшинах
- Б) в металлических флягах
- В) в кожаных мешках, полученных из шкуры животного
- Г) в специальных резервуарах для молока

Задание 19. Какой продукт происходит от арабского слова КАХВА?

- А) каша
- Б) чай
- В) конфеты
- Г) кофе

Задание 20. Какое заведение в 1554 году в Константинополе называлось Школой мудрости?

- А) закусочные
- Б) кофейни
- В) библиотеки
- Г) высшее учебное заведение

Критерии оценки тестов:

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания основных принципов национальной кухни, этапов формирования кухни, ассортимент блюд, требованиям к их

качеству. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 - баллов - если у студента сформировались, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания особенностей национальной кухни и ассортимента блюд. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания особенностей русской кухни и ассортимента блюд. Допущено более 4 ошибок.

Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине Питание, как часть общенациональной культуры народов**

Раздел 1

1. Пища, как фундаментальная основа существования человечества.
2. Культура питания, как уровень развития общества.
3. Древняя культура, быт и традиции.
4. Обычай, ритуал.
5. Этикет древнего общества.
2. Отличительные особенности итальянской кулинарии севера и юга.
3. Общенациональные пристрастия итальянцев.
4. Региональные особенности французской и немецкой кухонь.
5. Влияние климатических условий на особенности продуктового набора в скандинавских странах.
6. Влияние географического положения на продуктовый набор кухни Японии.
7. Распорядок в еде у египтян. Традиции гостевания.
8. Рацион питания вавилонян. Распорядок в еде.

9. Рацион питания индусов.

10. Рацион питания китайцев. Распорядок в еде. Традиции китайского чаепития.

11. Мясной стол греков. Традиции гостевания – симпозион.

12. Мир греческой керамики.

Рацион питания в древнем Риме. Разнообразие блюд. Система питания.

13. Значимость хлеба и вина в римской империи.

14. Хозяйственная утварь и посуда.

1. Рацион питания жителей Западной Европы в Средние века.

2. Разнообразие блюд и подача.

3. Традиции употребления блюд, технология их приготовления.

4. Монашество и особенности их пищевого стола.

5. Крестьянская еда и пища сеньоров.

6. Кухонная утварь на кухне.

7. Национальные блюда Америки и основные технологии их приготовления

8. Историческое событие, соединившее Старый и Новый свет

9. Американизация европейских народностей

10. Смешение продуктов, блюд и этикета после открытия Нового Света

11. Сравнительный анализ культуры и системы питания европейских народностей эпохи средневековья и эпохи возрождения

12. Сравнительный анализ продуктового набора европейских народностей двух эпох

13. Дать сравнительную характеристику этикету и особенностям приема гостей, существовавших в двух эпохах

14. Оценить уровень питания европейских народностей после открытия Колумбом Нового Света

15.Оценить уровень пиршеств, существовавших в трех эпохах – Античной, Средневековой и эпохе Возрождения.

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Метод составления интеллект карт

Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллектуальной карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.
- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллектуальной карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.