

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология кулинарной продукции за рубежом»

Кафедра:	Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	заочная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по специальности: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства образования и науки от 17.08.2020 г. №1041)

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов заочной форм обучения составляет (4 зачетных единиц 144 академических часов).

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		5
Общая трудоемкость: часы	144	144
зачетные единицы	4	4
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	26(6)*	26(6)*
лекции	8(2)*	8(2)*
практические занятия (ПЗ)	18(4)*	18(4)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	118	118
подготовка к практическим занятиям	59	59
самостоятельное изучение тем	59	59
подготовка к текущему контролю		
Промежуточная аттестация	зачет	зачет

1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-4ПК- 2 – Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции				

Знания	Фрагментарные знания по основным направлениям базовых дисциплин	Знает в неполном объеме правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня	Знает в достаточном объеме правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня	Знает в полном объеме правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
---------------	---	--	---	---

		запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;	запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;	измерения и оценивани я параметро в производс твенного микрокли мата, уровня запыленно сти и загазованн ости, шума, и вибрации, освещенно сти рабочих мест
--	--	--	--	--

Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет в неполном объеме разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;	Умеет в достаточном объеме разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг	Умеет в полном объеме разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологи
--------	--	---	--	---

		использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; осуществлять поиск, выбор	ческий контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров в технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, , организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
--	--	---	---	--

			и использование новой информации в области развития потребительск ого рынка, систематизиро вать и обобщать информацию	организов ывать документо оборот по производс тву на предприят ии питания, использова ть нормативн ую, техническ ую, технологи ческую документа цию в условиях производс тва продукции питания; осуществл ять поиск, выбор и использова ние новой информац ии в области развития потребите льского рынка, систематиз ировать и обобщать информац ию информаци ю
--	--	--	--	---

Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет в неполном объеме способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов	Владеет в достаточном объеме способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;	Владеет в полном объеме способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; готовностью эксплуатировать различные виды
--------	--	--	---	---

		питания	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ИД-1ПК – 4 - Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья				
Знания	Фрагментарные знания по основным направлениям базовых дисциплин	Знает с существенными ошибками правила техники безопасности,	Знает с несущественным и ошибками правила техники безопасности, производственно	Хорошо знает правила техники безопасности

		производственно й санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственно го микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;	й санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственно го микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;	ти, производс твенной санитарии, пожарной безопаснос ти и охраны труда; измерения и оценивани я параметро в производс твенного микрокли мата, уровня запыленно сти и загазованн ости, шума, и вибрации, освещенно сти рабочих мест
--	--	---	---	---

Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять	С несущественными ошибками умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции	Хорошо умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции
---------------	--	--	--	--

		технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; осуществлять поиск, выбор и	питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать	питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять
--	--	---	---	---

		использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизироват ь и обобщать информацию	нормативную, техническую, технологическ ую документацию в условиях производства продукции питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительск ого рынка, систематизиро вать и обобщать информацию	ять технологи ческий процесс производс тва продукции питания; организов ывать документо оборот по производс тву на предприят ии питания, использова ть нормативн ую, техническ ую, технологи ческую документа цию в условиях производс тва продукции питания; осуществл ять поиск, выбор и использова ние новой информац ии в области развития потребите льского рынка,
--	--	--	--	--

				систематизировать и обобщать информацию
				информацию
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками владеет способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; способностью	С несущественными ошибками владеет способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования	Хорошо владеет способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

		изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; способностью изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественны й и зарубежный опыт по производству продуктов питания	готовность ю эксплуати ровать различные виды технологи ческого оборудова ния в соответств ии с требовани ями техники безопаснос ти разных классов предприят ий питания; способнос тью изучать и анализиро вать научно- техническ ую информац ию, отечествен ный и зарубежны й опыт по производс тву продуктов питания
--	--	--	--	---

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1. Кухня стран Европы	ИД-4ПК-2 ИД-1 ПК-4	Тест по разделу 1. Рефераты	Письменно
Английская кухня	ИД-4ПК-2 ИД-1 ПК-4	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Греческая кухня	ИД-4ПК-2 ИД-1 ПК-4	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2. Кухня стран Азии...	ИД-4ПК-2 ИД-1 ПК-4	Тесты по разделу 2. Рефераты	Письменно
Китайская кухня	ИД-4ПК-2 ИД-1 ПК-4	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2. Кухня стран Американского континента	ИД-4ПК-2 ИД-1 ПК-4	Тест по разделу 1. Рефераты	Письменно
Мексиканская кухня	ИД-4ПК-2 ИД-1 ПК-4	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа

2.1 Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

Тема 1: Английская кухня

1. Ассортимент и технология приготовления блюд английской кухни?
2. Характеристика, особенности блюд кухонь Скандинавских стран?
3. Ассортимент и технология приготовления блюд кухонь Скандинавских стран?
4. Как англичане обычно используют специи и приправы?
5. Что такое традиционный английский завтрак и из каких блюд он состоит?

6. Какое блюдо традиционно подают к ростбифу в Англии?
7. Чем отличается йоркширский пудинг от других видов выпечки?

Тема 2: Греческая кухня

1. Особенности греческой кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд?
2. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки?
3. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.?
4. Мучные блюда греческой кухни. Ассортимент и технология подачи традиционных блюд?
5. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий в греческой кухне

Тема 7: Китайская кухня

1. Традиции китайской кухни.?
2. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки китайской кухни.?
3. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.?
5. Из чего состоит начинка традиционных шанхайских пельменей сяолунбао (*xiaolongbao*), помимо мяса, и как внутрь попадает горячий бульон? (*Ответ: внутри замороженный кубик мясного желе, который тает при приготовлении на пару*).
6. Почему настоящую домашнюю лапшу ручной растяжки (лаомянь) могут сделать только опытные мастера, и сколько раз нужно сложить и вытянуть тесто?
7. ·Какое блюдо Сычуани буквально переводится как «мясо, вернувшееся в котел», и почему его название связано с исторической легендой об опальном генерале? (*Ответ: Хуйгожоу / Маро Tofu*).
8. ·Чем отличаются димсамы от обычных баоцзы (булочек на пару)? (*Ответ: димсамы — это общее понятие легких закусок к чаепитию, а баоцзы — конкретный вид крупных фаршированных булочек*).
9. Какого цвета должен быть настоящий традиционный рис по-янчжоуски и какие два основных ингредиента придают ему этот оттенок? (*Ответ: золотисто-желтый; цвет дает яйцо и куркума/соевый соус, но не морковь/кукуруза*).

Тема 17: Мексиканская кухня

1. Из каких двух основных кулинарных традиций сложилась мексиканская кухня?
2. Какой ингредиент считается визитной карточкой мексиканской кухни?
3. Почему кукурузу называют одним из фундаментальных продуктов этой кухни?
4. Какой процесс исторически важен для приготовления классической кукурузной муки (никстамализация) и зачем он нужен?
5. Из какого кактуса делают традиционный освежающий напиток *агуа фреска*, а из его листьев — сироп *агуамен*?
6. Какой древний метод приготовления пищи в земляной яме используется сегодня для создания блюда барбакоа (*barbacoa*)?
7. Почему авокадо считается одним из главных суперфудов Мезоамерики и какой фермент отвечает за его быстрое потемнение на воздухе?

8. В чём заключается главное различие между соусом сальса роха (*salsa roja*) и сальса верде (*salsa verde*), кроме цвета?
9. Какой перец является самым острым в мире по шкале Сковилла, имеет мексиканское происхождение и часто используется для производства экстремально острых соусов? (*Ответ: Каролина Рипер / Carolina Reaper или Поблано «Хабанеро»*).
10. Чем отличается соус моле поблано (*mole poblano*) от обычного томатного соуса и сколько ингредиентов может входить в его классический рецепт? (*Более 20–30 компонентов, включая шоколад, орехи и десятки видов перца*).
11. Как называется густая паста из молотых тыквенных семечек, которая часто служит основой для зелёных соусов в штате Юкатан?
12. Для чего при обжарке сухих перцев чили их нужно буквально на несколько секунд опускать в горячее масло перед измельчением?
13. Из какого теста готовятся настоящие аутентичные тако в центральной Мексике — из пшеничной или кукурузной муки? (*Ответ: из кукурузной*). Где исторически более популярны пшеничные тортильи? (*На севере страны*).
14. Назовите пять классических начинок для тако аль пастор (*tacos al pastor*). (*Ответ: маринованная свинина, ананас, лук, кинза, сок лайма/сальса*).

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

Тестовые вопросы и задания для проведения текущей и промежуточной аттестации включает 20 заданий: задания с единственным вариантом ответа (40%), с множественным выбором (20%), с развернутым ответом (20%), на установление соответствия (20%).

Тесты к дисциплине «Технология кулинарной продукции кухни мира»

Вопрос 1. Как называется традиционный итальянский суп на основе мясного бульона с овощами, фасолью и добавлением бекака (остатков твердого сыра)? а) Гаспачо б) Минестроне в) Буйабес г) Вишисуаз *Ответ: б*

Вопрос 2. Какой вид тепловой обработки является основным при приготовлении классического французского соуса Бешамель? а) Жарка муки в жире б) Варка овощей в) Запекание молока г) Тушение зелени *Ответ: а*

Вопрос 3. Что такое «альденте» применительно к итальянской пасте? а) Состояние полной разваренности б) Степень готовности «на зубок» (упругий центр) в) Вид острого соуса г) Способ нарезки теста *Ответ: б*

Вопрос 4. Из какого мяса традиционно готовится немецкий колбасный продукт «Братвурст»? а) Свинина или телятина б) Курица в) Баранина г) Конина *Ответ: а*

Вопрос 5. Какая специфическая технология используется в китайской кухне («Чао») для быстрой обжарки мелко нарезанных ингредиентов? а) Томление б) Стир-фрай (жарка в воке) в) Су-вид г) Бланширование *Ответ: б*

Вопрос 6. Чем принципиально отличается японский суп Мисо от большинства европейских супов-пюре? а) Наличием сливок б) Использованием ферментированной бобовой пасты и бульона Даши в) Отсутствием соли г) Добавлением картофеля *Ответ: б*

Вопрос 7. Для чего традиционно используется рисовый уксус в японской кухне при приготовлении суши? а) Для дезинфекции рыбы б) Для заправки сваренного риса (придания клейкости и вкуса) в) Для маринования имбиря г) Для смазки нори *Ответ: б*

Вопрос 8. Основной ингредиент тайского зеленого карри: а) Кокосовое молоко и зеленый перец чили б) Сливки и петрушка в) Томатная паста г) Оливковое масло *Ответ: а*

Вопрос 9. В чем заключается технологическая особенность приготовления настоящих сибирских пельменей перед варкой? а) Их обязательно жарят б) Предварительная заморозка (для лучшего раскрытия вкуса фарша) в) Замачивание в молоке г) Обваливание в муке после лепки *Ответ: б*

Вопрос 10. Почему для приготовления настоящего узбекского плова нельзя использовать шлифованный круглый рис? а) Он слишком дорогой б) Рис должен рассыпаться, сохраняя форму зерна (используют девзира или лазер) в) Он не имеет желтого цвета г) Его нельзя купить за пределами Азии *Ответ: б*

Вопрос 11. Какое тесто используется для приготовления традиционной грузинской выпечки «Хачапури по-аджарски»? а) Песочное б) Слоеное бездрожжевое в) Дрожжевое опарное г) Заварное *Ответ: в*

Вопрос 12. Что означает термин «пассерование», часто применяемый в рецептах славянской кухни (например, для борща)? а) Обжаривание продуктов до румяной корочки при высокой температуре б) Медленное нагревание продукта в небольшом количестве жира без образования грубой корочки в) Варка на пару г) Охлаждение продукта во льду *Ответ: б*

Вопрос 13. Какая часть говяжьей туши традиционно используется для приготовления американского стейка «Рибай»? а) Тазобедренная часть б) Спинная подлопаточная часть (толстый край) в) Вырезка г) Шея *Ответ: б*

Вопрос 14. Национальное мексиканское блюдо из кукурузной лепешки с начинкой, залитое соусом Чили: а) Тако б) Энчиладас в) Фахитас г) Гуакамоле *Ответ: б*

Вопрос 15. Основной злак, используемый для приготовления восточноафриканского блюда «Угали» (каша): а) Пшеница б) Кукурузная мука/крупа в) Гречка г) Рис *Ответ: б*

5. Установите соответствие (Кухня — Характерное блюдо/технология)

Кухня

Блюдо / Технология

- | | |
|-------------------|--|
| 1. Франция | А) Кимчи (ферментированные овощи) |
| 2. Корея | Б) Конфи (медленное томление мяса в собственном жиру) |
| 3. Индия | В) Хумус (паста из нута и тахини) |
| 4. Ливан | Г) Карри (смесь специй и густые соусы) |

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В

Ключи к ответам: 1 – б; 2 – а; 3 – б; 4 – а; 5 – б; 6 – б; 7 – б; 8 – а; 9 – б; 10 – б; 11 – в; 12 – б; 13 – б; 14 – б; 15 – б; Задание 5: 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В.

2.1.3. Темы рефератов

1. Французская кухня — законодательница мировой гастрономии. Характеристика соусов («материнские» соусы Эскофье) и их значение в технологии приготовления блюд.
2. Сравнительный анализ кухонь Италии и Испании: роль оливкового масла, томатов и морепродуктов. Технологии ризотто и паэльи.
3. Национальная кухня Китая: традиции и современность. Технология стир-фрай, использование ферментированных продуктов (соевый соус, тофу).
4. Кухня Японии как искусство минимализма. Особенности обработки риса, технология приготовления суши и сашими, культура подачи.
5. Специфика индийской вегетарианской кухни. Использование бобовых (дал), специй (масала) и печи тандур.
6. Гастрономическое наследие Кавказа. Технологии работы с тестом (хинкали, хачапури) и мясом на открытом огне.
7. Балканская и ближневосточная кухни: феномен мезе. Использование нута, кунжута (тахини) и йогурта.
8. Латиноамериканский фьюжн: влияние индейских, африканских и европейских традиций. Кукурузная база мексиканской кухни.
9. Африканская кухня южнее Сахары: экзотические ингредиенты (ямс, маниока, пальмовое масло).
10. Австралийская и новозеландская кухни: от британской классики к современной кухне буш такеров (bush tucker).
11. Влияние Великого шелкового пути на национальные кухни Евразии (распространение пряностей, риса, чая).
12. Роль колонизации в формировании современных вкусов (картофель в Европе, перец чили в Азии, томаты в Италии).
13. История русской печи и её влияние на технологию тепловой обработки (томление, запекание, варка каш).
14. Традиции русского купеческого и дворянского стола XVIII–XIX веков. Забытые блюда старославянской кухни.
15. Эволюция фастфуда: от американских гамбургеров до современного стрит-фуда Азии.
16. Хлеб насущный: сравнительная характеристика хлебных культур (чиабатта, багет, лаваш, пита, тортилья, черный хлеб).
17. Сыродельческие регионы мира: классификация сыров по твердости и типу плесени (Франция, Италия, Швейцария, Голландия).

18. Мировая винная карта: принципы сочетания вина и еды (классика Франции против Нового Света).
19. Шоколад: путь от напитка богов ацтеков до молекулярной гастрономии. Технология производства ремесленного шоколада.
20. Чай и кофе: ритуалы потребления в разных странах (английский five o'clock, марокканская чайная церемония, итальянский эспрессо-бар).
21. Молекулярная кухня: научные основы изменения текстур (сферификация, эмульсификация) на примере ресторанов Феррана Адриа или Хестона Блюментала.
22. Фьюжн-кулинария: правила сочетания несочетаемого. Анализ успешных и провальных гастрономических экспериментов.
23. Влияние религии на кулинарию: кошерная пища (иудаизм), халяль (ислам), постное питание (православие).
24. Стрит-фуд мегаполисов мира: Нью-Йорк, Бангкок, Стамбул, Москва. Гигиенические требования и ассортимент.
25. Аутентичность vs Адаптация: почему русские роллы «Филадельфия» отличаются от оригинальных японских.

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: 2 курс - зачет.

Вопросы к зачету

1. Формирование национальной кулинарии.
2. Задача современной национальной кулинарии.
3. Факторы, оказывающие негативное влияние на развитие национального кулинарного искусства.
4. Ретроспективный обзор развития национальной кухни.
5. Ретроспективный обзор развития рационалистической кухни.
6. Сосуществование рационалистической и национальной кухонь.
7. Формирование польской кухни.
8. Формирование турецкой кухни.
9. Формирование кухонь стран Балканского полуострова.
10. Формирование кухонь стран Центральной Европы.
11. Формирование итальянской кухни.
12. Формирование французской кухни.
13. Формирование скандинавской кухни.
14. Формирование китайской кухни.
15. Формирование японской кухни.
16. Формирование арабской кухни.
17. Формирование индийской кухни.
18. Формирование кухни США.
14. Формирование английской кухни.
15. Формирование мексиканской кухни.
16. «Баница». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
17. «Паприкаш». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
18. «Канеллонни». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
19. «Ризотто». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
20. «Буйабес». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
21. «Калекукко». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
22. Суп «Панадель». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
23. Бифштекс с рубленой свеклой. Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
24. «Саган долма». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
25. «Фляки». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
26. «Хрустальный окорок». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
27. «Чернина». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
28. «Жур». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
29. «Сашими». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.

30. «Суши». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
31. «Мусака». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
32. «Паэлья». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
33. «Мититеи». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
34. «Черба». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
35. Особенности приготовления блюд из мяса и птицы в кухне США. Технология свинины по-вирджински, цыпленка по-американски, американского рубленого мяса.
36. Особенности технологических приемов в индийской кухне. Блюда группы карри, технология.
37. Особенности приготовления тушеных и запеченных блюд в Балканской кухне.
38. Экзотическое сырье и экзотические блюда.
39. Технология приготовления мясных блюд в турецкой кухне.
40. Технология приготовления сладких блюд в турецкой кухне.
41. Технология приготовления японских рыбных котлет.
42. Особенности технологических приемов в китайской кухне.
43. Технология краковской каши.
44. Дать характеристику региональным кулинарным школам Китая.
45. Технология приготовления бигоса. Какая кухня?
46. Экзотические блюда китайской кухни.
47. Популярные закуски скандинавской кухни.
48. Подготовка риса для пилава. Пилав с курицей (турецкая кухня).
49. Закуски, популярные во французской кухне.
50. В какой кухне популярны супы с пивом? Технология.
51. Тушеные блюда венгерской кухни. Технология.
52. Соусы во французской кухне. Значение. Примеры.
53. Как правильно приготовить французский бифштекс?
54. Как правильно приготовить чай по-японски?
55. Технология утки по-пекински.

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Физиология питания» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимися.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь

неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет четкую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет четкую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- **оценка «зачтено»:** обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- **оценка «не зачтено»:** обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации		Оценка «отлично»	85-100%
		Оценка «хорошо»	70-84%
		Оценка «удовлетворительно»	56-69%
		Оценка «неудовлетворительно»	менее 56%