

Приложение 1 к РПД

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ**«ИСТОРИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Кафедра:	товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»
Направленность (профиль)	«Технология продуктов общественного питания»
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	очная

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 направлению: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** направленность/профиль **Технология и организация ресторанного дела**, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 г.

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотносенных 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 3 зачетных единиц (108 академических часов).

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		2
Общая трудоемкость: часы	108	108
зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	20(6)*	20(6)*
Лекции	14(2)*	14 (2)*
практические занятия (ПЗ)	42 (4)*	42 (4)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	52	52
подготовка к практическим занятиям	20	20
самостоятельное изучение тем	32	32
Промежуточная аттестация	Зачет	Зачет

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатель и	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибалльной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК-2 - Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания				
ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства				

кулинарной продукции и организации питания				
Знания	Фрагментарные знания по основным направлениям базовых дисциплин	С существенными ошибками знает основные этапы из закономерности исторического развития общества, массовой информации; новую информацию в области развития потребительского рынка	С несущественным и ошибками знает основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства; основные источники поиска профессиональной информации; новую информацию в области развития потребительского рынка	Хорошо знает основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства; основные источники поиска профессиональной информации; новую информацию в области развития потребительского рынка
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками умеет самостоятельно анализировать процессы, компьютерных и сетевых технологий; систематизировать и обобщать информацию	С несущественным и ошибками умеет самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу; представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых	Хорошо умеет самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу; представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых

			информацию	технологий; систематизировать и обобщать информацию
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	С существенными ошибками владеет навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка	С несущественными ошибками владеет навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка	Хорошо владеет навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использовании новой информации в области развития потребительского рынка
ПК-7 -Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции				
ИД-1ПК – 7 - Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции				
Знания	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства;	основные источники поиска профессиональной информации; новую информацию в области развития потребительского рынка	основные этапы и закономерность и исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства
умения	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу;	представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых	основные источники поиска профессиональной информации Уметь: представлять информацию в

			технологий; систематизировать и обобщать информацию	требуемом формате с использованием информационных , компьютерных и сетевых технологий
навыки	Отсутствие или наличие фраг- ментарных навыков преду- смотренных данной компе- тенцией	навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных;	навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка	новую информацию в области развития потребительского рынка Уметь: систематизировать и обобщать информацию
ИД-2ПК – 7 - Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции				
Знания	Отсутствие или наличие фраг- ментарных навыков преду- смотренных данной компе- тенцией	основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства;	основные источники поиска профессио- нальной информации; новую информа- цию в области развития потребительского рынка	основные этапы и закономерность и исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства
умения	Отсутствие или наличие фраг- ментарных навыков преду- смотренных данной компе- тенцией	Самостоятельно ана- лизировать процессы, происходящие в обще- стве, социально- аналитическую и научную литературу;	представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых техноло- гий; систематизировать и обобщать информацию	основные источники поиска профессиональ- ной информации Уметь: представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных , компьютерных и сетевых технологий
навыки	Отсутствие или наличие фраг- ментарных навыков преду- смотренных данной компе-	навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять	навыками вы- бора и использования новой информации в области	новую информацию в области развития потребительского рынка Уметь: систематизировать

	тенцией	поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных;	развития потребительского рынка	и обобщать информацию
--	---------	--	---------------------------------	-----------------------

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. КУХНИ НАРОДОВ ЕВРОПЫ	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-7 ИД-2ПК-7	Тест по разделу 1. Реферат Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления Английской кухни	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-7 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления Греческой кухни	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-7 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления блюд Испанской кухни	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-7 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-7 ИД-2ПК-7	Тест по разделу 1. Реферат Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления Китайской кухни	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-7 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления Индийской кухни	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-7 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Технология приготовления	ИД-1ПК-2	Контрольная работа по	Устный опрос

Корейской кухни	ИД-1ПК-7 ИД-2ПК-7	теме работы	Письменная работа
Технология приготовления Японской кухни	ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-7 ИД-2ПК-7	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. Технология приготовления Английской кухни

1. Кухня Англии. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
2. Какова главная технологическая особенность приготовления классического английского ростбифа, чтобы мясо осталось розовым внутри?
3. Почему перед запеканием ростбиф традиционно панируют в муке?
4. Какой вид теста используется для покрытия курицы или мяса при приготовлении британского закрытого пирога (Pot Pie) перед запеканием?
5. В чем заключается секрет пышности Йоркширского пудинга, который подается к ростбифу?
6. С каким специфическим соусом на основе свежей мяты традиционно подают жареного ягненка?
7. Чем принципиально отличается сладкий английский пудинг от привычного нам европейского пудинга-крема?
8. Какую роль играют хлебные крошки в рецептуре старинных английских сладких пудингов?

Тема 2. Технология приготовления Греческой кухни

1. Кухня Греции.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий греческой кухни.
4. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Тема 3: Технология приготовления блюд Испанской кухни

1. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
2. Как называется техника медленного обжаривания мелко нарезанного чеснока, лука и помидоров на оливковом масле, которая служит базой для большинства испанских соусов? (Софрито).
3. Почему в испанской кухне предпочитают использовать именно оливковое масло экстра вирджин не только для заправки, но и для жарки? (Оно выдерживает высокие температуры и придает характерный аромат продуктам Средиземноморья).
4. Какой вид мяса является самым традиционным для производства сыровяленых деликатесов (например, хамона)? (Свинина — задняя нога для хамона серрано/иберики или

передняя для палеты).

Тема 4. Технология приготовления Китайской кухни

1. Кухня народов Китая. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков китайской кухни.

Тема 5. Технология приготовления Индийской кухни.

1. Как называется готовая смесь молотых специй, которая является основой вкуса многих индийских блюд? (Масала).
2. Какие две базовые специи обязательно входят в состав почти любой гарам масалы? (Корица и кардамон; также часто гвоздика, кумин, черный перец, мускатный орех).
3. Что такое «традка» (тарка) в технологии приготовления индийской еды? (Обжаривание цельных специй в горячем масле для раскрытия их аромата перед добавлением основных ингредиентов).
4. Какой кисломолочный продукт используется для маринования мяса и птицы перед запеканием в тандыре, чтобы сделать их мягкими? (Дахи / йогурт).
5. Как называется традиционный метод выпечки лепешек, когда тесто прилепляют к горячей стенке печи? (Тандыр; блюдо — Наан).
6. Чем отличается технология приготовления дала (чечевичного супа) от европейского способа варки гороха? (В Индии чечевицу часто сначала разваривают до состояния пюре, а затем добавляют обжарку из лука и томатов).

Тема 6.

1. Корейская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд корейской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий корейской кухни.

Тема 7. Технология приготовления Японской кухни

1. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Ассортимент и технология подачи традиционных блюд.
Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
3. Характеристика ассортимента напитков Японии.
4. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.
5. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков японской кухни

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%).

Вопрос 1. До появления тростникового сахара в Европе основным подсластителем для кондитерских изделий служил...

- а) Соль
- б) Мед**
- в) Сироп из клена
- г) Патока

Вопрос 2. Согласно легенде, салат «Цезарь» был изобретен в 1924 году в городе Тихуана (Мексика), потому что на кухне ресторана закончились продукты. Кто был автором этого блюда?

- а) Французский шеф-повар Огюст Эскофье
- б) Американский ресторатор Цезарь Кардини**
- в) Итальянский иммигрант Джузеппе Чиприани
- г) Мексиканский повар Панчо Вилья

Вопрос 3. Родиной картофеля фри (*French fries*) официально считается Бельгия. Почему же блюдо получило английское название «French» (французский)?

- а) Потому что рецепт привезли из Франции
- б) Потому что американские солдаты в Первую мировую войну слышали французскую речь от бельгийцев и называли картошку так**
- в) Потому что во Франции его готовили лучше всего
- г) Слово *french* означает способ нарезки соломкой

Вопрос 4. Знаменитый торт-бизе «Анна Павлова», хрустящий снаружи и мягкий внутри, был создан в честь гастролей великой русской балерины. В какой стране это произошло?

- а) Во Франции
- б) В России
- в) В Новой Зеландии или Австралии (точное авторство оспаривается)**
- г) В Великобритании

Вопрос 5. Какая страна исторически считается колыбелью высокой европейской кулинарии, переняв эстафету у Древнего Рима, а позже уступив лидерство Франции после эпохи Людовика XIV?

- а) Испания
- б) Италия**
- в) Германия
- г) Англия

Вопрос 6. Что символизируют ингредиенты аджарского хачапури («лодочки») согласно одной из грузинских легенд?

- а) Горы и небо
- б) Рыбацкую лодку (само тесто) и восходящее солнце (желток яйца)**
- в) Замок и ключ
- г) Сердце и стрелу

Вопрос 7. Какой древнеримский врач и философ оставил подробные труды о свойствах пищевых продуктов, считая пшеницу самым ценным зерном, а белый хлеб — наиболее питательным?

- а) Плиний Старший
- б) Сенека
- в) Гален**
- г) Марк Аврелий

Вопрос 8. Коктейль «Кровавая Мэри» (водка + томатный сок) родился в Париже в 1920-х годах. Для кого, по одной из версий, бармен смешал этот напиток, чтобы замаскировать запах алкоголя?

- а) Для Коко Шанель
- б) Для Эрнеста Хемингуэя**
- в) Для Чарли Чаплина

г) Для русского князя Феликса Юсупова

Вопрос 9. В истории человечества приготовление пищи на огне началось примерно...

а) 2 миллиона лет назад

б) 250 000 лет назад

в) 10 000 лет назад

г) 5 000 лет назад

Вопрос 10. Название салата «Винегрет» происходит от французского соуса *vinaigrette*.

Однако сам салат является частью именно нашей национальной кухни. Что добавили русские повара к французскому соусу?

а) Красную икру

б) Отварные овощи (свеклу, картофель, морковь)

в) Селедку

г) Квашеную капусту

Вопрос 11. До того как в Древнем Китае и Индии стал доступен тростниковый сахар, основным подсластителем для кондитерских изделий служил...

а) Сироп агавы

б) Мед

в) Патока из риса

г) Сок пальмы

Вопрос 12. В Японии слова «рис» и «кушанье/еда» исторически звучат одинаково. Какое блюдо считалось мерилем статуса и было запрещено к обычному употреблению крестьянам в период Эдо?

а) Лапша удон

б) Тофу

в) Рис

г) Гречневая лапша соба

Вопрос 13. Изначально суши возникли не как деликатес, а как способ консервации рыбы. Какой ингредиент позволял хранить рыбу долгое время?

а) Соевый соус

б) Смесь соли и ферментированного риса (иногда под прессом)

в) Морская вода

г) Уксус из саке

Вопрос 14. Знаменитая японская приправа васаби — это корень растения эвтрема японская. Почему настоящий васаби так редко встречается за пределами Японии?

а) Он ядовит при транспортировке

б) Его очень сложно культивировать, он растет только в проточной холодной воде

в) Его запрещено вывозить законом

г) Он теряет остроту через час после сбора

Вопрос 15. Центральноеазиатский кисломолочный напиток кумыс традиционно готовится из молока какого животного?

а) Коровы

б) Козы

в) Кобылы

г) Верблюдицы

Вопрос 16. Слово «манты», пришедшее в русскую кухню из Средней Азии, берет свое начало от китайского названия паровых булочек. Что означает дословный перевод китайского слова «маньтоу»?

а) Начиненная голова

б) Лунный пряник

в) Пельмень варвара

г) Облачная лепешка

Вопрос 17. Буддийские монахи сыграли ключевую роль в развитии японской кухни. Какой продукт растительного происхождения они привезли на острова для восполнения нехватки белка, из которого теперь делают творог (тофу), молоко и мясо?

- а) Рис
- б) Соя**
- в) Арахис
- г) Маш

Вопрос 18. Популярное блюдо среднеазиатской кухни плов имеет персидские корни. Какая технологическая особенность отличает классический ферганский плов от обычной рисовой каши?

- а) Использование сливочного масла вместо жира
- б) Приготовление зирвака (обжарка мяса с луком и морковью) перед закладкой риса**
- в) Варка риса отдельно от мяса
- г) Добавление сахара для цвета

Вопрос 19. Китайское изобретение, которое изменило мировую кулинарию и способы консервации продуктов, — это соевый соус. Из чего изначально состоял древний рецепт его прародителя (соевой пасты)?

- а) Только из воды и соли
- б) Из забродивших соевых бобов, зерна (пшеницы или риса) и плесневых грибов**
- в) Из фасоли и уксуса
- г) Из водорослей и анчоусов

Вопрос 20. Японская темпура (морепродукты и овощи в кляре) была заимствована у европейцев в XVI веке. Откуда пришли миссионеры, познакомившие Японию с технологией жарки в масле?

- а) Из Италии
- б) Из Португалии**
- в) Из Голландии
- г) Из Испании

Ключи к тестам

	а	б	в	г
1		+		
2		+		
3		+		
4			+	
5		+		
6		+		
7			+	
8		+		
9		+		
10		+		
11		+		
12			+	
13		+		
14		+		
15			+	
16	+			
17		+		
18		+		
19		+		
20		+		

2.1.3. Темы рефератов

1. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием раз-
2. личных факторов.
3. Современные тенденции развития национальных кухонь.
4. Характерные черты и особенности национальной кухни народов
5. России.
6. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий
7. российской кухни.
8. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
9. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий
10. кавказской кухни.
11. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. Особенности оформления и подачи праздничных блюд.
12. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.
13. Традиции национальной итальянской кухни.
14. Ассортимент и технология основных групп блюд итальянской кухни
15. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд в итальянской кухне.
16. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.
17. Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
18. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
19. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
20. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд в японской кухне.
21. Ассортимент и технология подача традиционных блюд в японской
22. кухне. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
23. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий
24. японской кухни.
25. Традиции китайской кухни.
26. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки китайской кухни
27. Особенности технологии национальных блюд, требования к их
28. оформлению и подачи китайской кухни
29. Особенности технологии национальных блюд, требования к их
30. оформлению и подачи китайской кухни.
31. Особенности турецкой кухни. Ассортимент блюд традиционной и
32. современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
33. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
34. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача
35. традиционных блюд.
36. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий в
37. турецкой кухне.

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: экзамен:

2 курс - зачет.

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается оценкой. Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки - «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному

результату обучения.

Вопросы к зачету

1. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов России.
2. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов Кавказа.
3. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры (на примере одного из народов).
4. Влияние количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема на жизнедеятельность человека.
5. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки.
6. Принципы рационального питания: адекватность, сбалансированность.
7. Требования к пищевому рациону, режиму питания, условиям приёма пищи.
8. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Значение для организма человека, суточная потребность, содержание в пищевых продуктах, пути сохранения при кулинарной обработке продуктов.
9. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
10. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения
11. Понятие кулинарной продукции и ее классификация.
12. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов.
13. Особенности традиций немецкой кухни.
14. Особенности традиций французской кухни.
15. Особенности традиций английской кухни.
16. Особенности традиций итальянской кухни.
17. Особенности традиций австрийской кухни.
18. Особенности традиций польской кухни.
19. Особенности традиций испанской кухни.
20. Особенности оформления и подачи блюд и напитков стран Ближнего Востока.
21. Традиции, режимы питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Ближнего Востока.
22. Особенности традиций арабской кухни. 23. Особенности традиций израильской кухни.
24. Особенности традиций иранской кухни.
25. Особенности традиций ливанской кухни.
26. Особенности традиций иракской кухни
27. Особенности оформления и подачи блюд и напитков стран Африки.
28. Особенности традиций алжирской кухни.
29. Особенности традиций тунисской кухни.
30. Особенности традиций американской кухни.
31. Особенности традиций бразильской кухни.
32. Особенности традиций китайской кухни.
33. Особенности традиций индийской кухни.
34. Особенности традиций японской кухни.
35. Особенности традиций корейской кухни.
36. Значение холодных блюд и закусок, их классификация.
37. Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подачи.

38. Условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
39. Бульоны - мясной, рыбный, грибной технология их приготовления.
40. Блюда из овощей, их ассортимент, технология приготовления рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация.
41. Вторые блюда из отварной, припущенной, жареной и тушеной рыбы, технология их приготовления рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
42. Вторые блюда из отварного и тушеного мяса, их ассортимент, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
43. Вторые блюда из жареного мяса, технология их приготовления, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
44. Значение кукурузы в приготовлении блюд румынской кухни.
45. Ассортимент и характеристика приготовления блюд из рыбы в польской кухне.
46. Особенности приготовления первых блюд во Франции.
47. Наиболее популярные блюда в Италии.
48. Ассортимент вторых блюд польской кухни.
49. Особенности и традиции Испанской кухни
50. Особенности традиций мексиканской кухни. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Декоративное садоводство с основами ландшафтного проектирования» 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 решении ситуационных задач:

Оценка «отлично»- задача решена полностью, с соблюдением последовательности, все расчёты и выводы верны.

Оценка «хорошо»- решение в целом верное, но есть небольшие недочёты (например, одна вычислительная ошибка или не хватает пояснений).

Оценка «удовлетворительно» - задача решена частично, но объём выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы.

Оценка «неудовлетворительно»- решение частично, с большим количеством вычислительных ошибок, выводы неверны или отсутствуют.

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 чёткую 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 объём, 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 чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочётов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объём 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

продemonстрировал 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 по результатам проведения экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом	
2		ответа	

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%

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 18

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____

