

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущей и промежуточной аттестации

по учебной дисциплине

«Традиции и культура питания народов мира»

для направления подготовки 43.03.02 Туризм

Профиль: Туроператорская и турагентская деятельность

1. Описание показателей (дескрипторов) и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Контроль качества освоения дисциплины включает в себя текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся проводятся в целях установления соответствия достижений обучающихся поэтапным требованиям образовательной программы к результатам обучения и формирования компетенций.

Компетенции	Показатели* (дескрипторы)	Критерии в соответствии с уровнем освоения ОП			Оценочное средство (промежуточная аттестация)
		пороговый (удовлетворительно) 55-69 баллов	стандартный (хорошо) 70-84 балла	эталонный (отлично) 85-100 баллов	
ОПК-3: ОПК-3.1	Знать	планы питания туристов; правила обслуживания в номерах гостиниц; типы предприятий питания в туристическом бизнесе;	планы питания туристов; правила обслуживания в номерах гостиниц; типы предприятий питания в туристическом бизнесе; формы обслуживания потребителей при организации питания; классы предприятий питания по уровню обслуживания туристов;	планы питания туристов; правила обслуживания в номерах гостиниц; типы предприятий питания в туристическом бизнесе; формы обслуживания потребителей при организации питания; классы предприятий питания по уровню обслуживания туристов; прогрессивные виды услуг и формы обслуживания;	Тестирование, теоретические вопросы, практическая задача
	Уметь	выбрать соответствующий план питания и класс предприятия с учетом вида тура и категории туристов;	выбрать соответствующий план питания и класс предприятия с учетом вида тура и категории туристов; составить договор с гостиничным предприятием, предприятием общественного питания о предоставлении услуг питания;	выбрать соответствующий план питания и класс предприятия с учетом вида тура и категории туристов; составить договор с гостиничным предприятием, предприятием общественного питания о предоставлении услуг питания; эффективно применять знания теории и методики организации питания в туризме в каком-либо туристическом путешествии, при работе на туристическом предприятии;	Практическое задание, теоретические вопросы, тестирование
	Владеть	навыками поиска необходимой информации при подготовке организации питания туристов согласно государственным нормам;	навыками поиска и извлечения необходимой информации при подготовке организации питания туристов согласно государственным нормам; навыками организации питания туристов, исходя из условий питания и	навыками поиска и извлечения необходимой информации при подготовке организации питания туристов согласно государственным нормам; навыками организации питания туристов, исходя из условий питания и	Практическое задание, теоретические вопросы

			требований различных групп туристов;	требований различных групп туристов;	
ПК-4: ПК-4.4	Знать	особенности организации питания туристов в зависимости от их категории и вида тура;	особенности организации питания туристов в зависимости от их категории и вида тура; особенности организации питания иностранных туристов;	особенности организации питания туристов в зависимости от их категории и вида тура; особенности организации питания иностранных туристов; особенности организации питания туристов различных конфессий;	
	Уметь	обеспечить процесс обслуживания потребителей;	обеспечить процесс обслуживания потребителей с учетом их требований;	обеспечить качественный процесс обслуживания потребителей с учетом их требований;	
	Владеть	навыками предоставления услуг питания туристам в туристическом путешествии;	навыками предоставления услуг питания туристам в туристическом путешествии; базовыми навыками общения с потребителем турпродукта;	навыками предоставления сервисных услуг питания туристам в туристическом путешествии; навыками общения с потребителем турпродукта;	

2. Описание критериев и шкал оценивания результатов обучения по дисциплине

2.1. Критерии и шкалы оценивания результатов обучения при проведении текущего контроля успеваемости

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества формирования компетенций, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики освоения новых знаний. Он обеспечивается проведением семинаров, оцениванием контрольных заданий, проверкой конспектов лекций, выполнением индивидуальных и творческих заданий, периодическим опросом обучающихся на занятиях. Контролируемые разделы (темы) дисциплины, компетенции и оценочные средства представлены в таблице.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции и/или индикаторы компетенции	Наименование оценочного средства
1	Значение культуры и традиций народов мира в организации туризма.	ОПК-3, ПК-4	Доклад
2	Особенности формирования традиций и культуры питания в России.	ОПК-3, ПК-4	Доклад. Презентация.
3	Традиции и культура питания народов стран СНГ и славянских народов.	ОПК-3, ПК-4	Доклад. Практическое задание. Практическое задание.

			Промежуточное тестирование.
4	Традиции и культура питания народов Европы.	ОПК-3, ПК-4	Доклад. Презентация. Практическое задание.
5	Традиции и культура питания в арабских странах.	ОПК-3, ПК-4	Доклад. Презентация. Практическое задание. Промежуточное тестирование.
6	Традиции и культура питания в африканских странах.	ОПК-3, ПК-4	Доклад. Презентация. Практическое задание. Реферат.
7	Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.	ОПК-3, ПК-4	Доклад. Презентация. Практическое задание.
8	Традиции и культура питания народов стран Азии и АТР.	ОПК-3, ПК-4	Доклад. Презентация. Практическое задание.
9	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.	ОПК-3, ПК-4	Доклад. Презентация. Практическое задание. Промежуточное тестирование.

Критерии оценивания доклада

<i>Критерий 1 Обзор источников информации</i>		
1.	Дан исчерпывающий, глубокий обзор использованных источников информации	2
2.	Обзор использованных источников информации носит поверхностный характер	1
3.	Обзор использованных источников информации не осуществлен	0
<i>Критерий 2. Логика изложения материала</i>		
1.	Материал изложен связно, последовательно.	2
2.	Материал изложен недостаточно связно / последовательно.	1
3.	Материал изложен несвязно / непоследовательно.	0
<i>Критерий 3. Убедительность сформулированных выводов</i>		
1.	Сделаны выводы, которые сформулированы чётко и убедительно.	2
2.	Сделаны не все выводы / сделанные выводы сформулированы недостаточно четко.	1
3.	Выводы не сформулированы.	0
<i>Критерий 4 . Качество выступления с докладом</i>		
1.	Речь автора соответствует требованиям выступления, автору удалось заинтересовать аудиторию, выступление не вышло за рамки регламента.	3
2.	Речь автора соответствует требованиям выступления, автору удалось заинтересовать аудиторию, выступление вышло за рамки регламента.	2
3.	Речь автора не полностью соответствует требованиям выступления, автору не удалось заинтересовать аудиторию, выступление не вышло за рамки регламента.	1
4.	Речь автора не соответствует требованиям выступления, автору не удалось заинтересовать аудиторию, он вышел за рамки регламента.	0

Шкала перевода в оценку

9 баллов	5
8-7 баллов	4
6-5 баллов	3
меньше 5 баллов	2

Критерии и шкала оценивания тестирования

Оценка	Критерий оценки
«отлично»	Выполнение 90-100% тестовых заданий
«хорошо»	Выполнение 75-89% тестовых заданий
«удовлетворительно»	Выполнение 50-74% тестовых заданий
«неудовлетворительно»	Выполнение менее 50% тестовых заданий

Критерии оценивания практических заданий

Полнота раскрытия авторской позиции и ее состоятельность	1
Подкрепление представленной информации необходимыми комментариями, примерами и поясняющими цитатами	2
Представление правильных аргументирующих выводов	1
Грамотность и логичность изложения материала	1
Максимальный балл	5

Критерии оценивания презентаций

Критерий 1 Содержание		
1.	Сформулирована и раскрыта тема. Полностью изложены основные аспекты темы. Указаны источники информации. Использовано более одного ресурса.	3
2.	Сформулирована и раскрыта тема. Ясно изложен материал. Указаны источники информации. Использовано более одного ресурса.	2
3.	Тема раскрыта частично. Некоторый материал изложен некорректно. Не указаны источники информации.	1
4.	Тема не ясна и не раскрыта. Объяснения некорректны или не верны. Не указаны источники информации.	0
Критерий 2. Оформление и дизайн		
1.	Соблюден единый стиль оформления. Презентация не перегружена эффектами, звуками, фонами, они акцентируют внимание на изложенной информации.	3
2.	Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фоны. Цветовое решение подобрано корректно.	2
3.	Слайды просты в понимании. Не использованы эффекты анимации и дизайна. Не соблюден единый стиль оформления.	1
4.	Нет логики в оформлении и чередовании слайдов. Цветовое решение подобрано некорректно. Единый стиль оформления не соблюден.	0
Критерий 3. Корректность текста		
1.	Использован четкий, понятный шрифт. Корректно использовано выделение (жирный шрифт, курсив, подчеркивание). Изложение соответствует нормам	3

	русского языка. Нет ошибок.	
2.	Использован четкий, понятный шрифт. Корректно использовано выделение (жирный шрифт, курсив, подчеркивание). Изложение соответствует нормам русского языка. Нет ошибок.	2
3.	Выбранный шрифт не очень понятен при чтении. Не использованы эффекты выделения текста. Изложение соответствует нормам русского языка. Нет ошибок.	1
4.	Выбранный шрифт – разный, плохо читается. Не использованы эффекты выделения текста. В изложении нарушены нормы русского языка. Допущены ошибки.	0
Критерий 4 . Соответствие цели сопровождения публичного выступления		
1.	Четко сопровождает и дополняет публичное выступление.	3
2.	Достаточно четко соответствует публичному выступлению, сопровождает его.	2
3.	Частично соответствует, дополняет публичное выступление.	1
4.	Не соответствует публичному выступлению.	0

Шкала перевода в оценку

12-11 баллов	5
10-9 баллов	4
8-7 баллов	3
меньше 7 баллов	2

2.2. Критерии и шкалы оценивания результатов обучения при проведении промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация предназначена для определения уровня освоения всего объема учебной дисциплины. Для оценивания результатов обучения при проведении промежуточной аттестации используется двухбалльная шкала: «зачтено», «не зачтено».

Шкала оценивания	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
«зачтено»	Обучающийся правильно ответил на теоретические вопросы. Показал отличные знания в рамках учебного материала. Правильно выполнил практические задания. Ответил на все дополнительные вопросы	Эталонный
	Обучающийся с небольшими неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал хорошие знания в рамках учебного материала. С небольшими неточностями выполнил практические задания. Ответил на большинство дополнительных вопросов	Стандартный
	Обучающийся с существенными неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала. С существенными неточностями выполнил практические задания.	Пороговый

	Допустил много неточностей при ответе на дополнительные вопросы	
«не зачтено»	Обучающийся при ответе на теоретические вопросы и при выполнении практических заданий продемонстрировал недостаточный уровень знаний и умений. При ответах на дополнительные вопросы было допущено множество неправильных ответов	Компетенции не сформированы

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

3.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости

Темы для выступления с презентацией /устного сообщения с представлением тезисов на семинарских и практических занятиях:

Раздел 1. Значение культуры и традиций народов мира в организации туризма.

1. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.
2. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
3. Основные компоненты материальной культуры. Определения и примеры к компонентам материальной культуры: кулинария, кулинарное искусство, питание, пища, этикет, приемы, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемония, церемониал, обряды, ритуалы, приемы, народность, кухня, культура питания, религия, эстетика.
4. История и этапы развития питания.
5. Традиции потребления продуктов питания в Древнем Риме, в средние века и современном мире.
6. Этапы развития культуры питания в историческом аспекте.
7. Сравнительная характеристика прошлого и современного состояния набора пищевого сырья, способов обработки, состава блюд, способов подачи.

Раздел 2. Особенности формирования традиций и культуры питания в России.

1. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.
2. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления).
3. Кулинарный колорит различных областей, регионов России.
4. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи.
5. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд.
6. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья.
7. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки.
8. Принципы старинного и современного застольного этикета.
9. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа.
10. Вклад России в мировую культуру питания.

Раздел 3. Традиции и культура питания народов стран СНГ и славянских народов.

1. Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания.

2. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций.
3. Особенности и своеобразие в переработке продуктов.
4. Национальный репертуар блюд славянских народов.

Раздел 4. Традиции и культура питания народов Европы.

1. Гастрономический туризм в европейских странах.
2. Национальный репертуар блюд народов Европы.
3. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.
4. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски.
5. Супы.
6. Вторые блюда.
7. Сладкие блюда (десерты).
8. Кондитерские изделия.
9. Напитки (безалкогольные и алкогольные).
10. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.
11. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из стран Европы.

Раздел 5. Традиции и культура питания в арабских странах.

1. Национальный репертуар блюд народов Ближнего Востока.
2. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.
3. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски.
4. Супы.
5. Вторые блюда.
6. Сладкие блюда (десерты).
7. Кондитерские изделия.
8. Напитки (безалкогольные и алкогольные).
9. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.
10. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из стран Ближнего Востока.

Раздел 6. Традиции и культура питания в африканских странах.

1. Национальный репертуар блюд народов Африки.
2. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.
3. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски.
4. Супы.
5. Вторые блюда.
6. Сладкие блюда (десерты).
7. Кондитерские изделия.
8. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.
9. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из стран Африки.

Раздел 7. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.

1. Национальные кухни Латиноамериканских стран.
2. Куба.
3. Мексика.
4. Бразилия
5. Аргентина.
6. Латиноамериканское застолье.

Раздел 8. Традиции и культура питания народов стран Азии и АТР.

1. Национальные кухни стран Азии и АТР.

Раздел 9. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.

1. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания
Краткая характеристика мировых религий.
2. Традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.).
3. Медико-биологические аспекты питания во время постов.
4. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты.
5. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут).
6. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания.
7. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан).
8. Буддизм, синтоизм и питание.

Практические задания проведения промежуточного контроля

Задание 1. Составьте максимально полный список нормативно-правовых документов, которые необходимо учитывать при составлении плана питания туристов.

Задание 2. Составьте алгоритм действий сотрудника службы рум-сервис при обслуживании туристов.

Задание 3. Проведите анализ предприятия общественного питания г. Читы на выбор (предлагаемая кухня, меню, целевая аудитория, ценовая категория, основные и дополнительные услуги, интерьер и др.).

Задание 4. Составьте меню для участников региональной олимпиады по туризму и гостеприимству (кофе пауза, обед, ужин).

Задание 5. Составьте примерное меню и список ресторанов и кафе г. Читы при формировании плана питания для туристов из Китая / Японии / Монголии / Великобритании / Германии / США.

Задание 6. Составьте памятку по формированию плана питания для туристов-христиан во время Великого поста.

Задание 7. Составьте меню для туристов из европейских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Задание 8. Составьте меню для туристов из стран Северной (или Центральной, или Южной) Америки с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Задание 9. Составьте меню для туристов из арабских с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Задание 10. Составьте меню для туристов из стран ЮВА с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Тесты для проведения промежуточного тестирования

Тест №1

1. Расшифруйте аббревиатуры и дайте характеристику типам организации питания туристов: RO (дайте также другие возможные варианты обозначения этого типа питания), B&B, HB, FB, FB+, ALL (укажите также возможные расширенные варианты данного вида питания).
2. Дайте характеристику следующим методам обслуживания туристов: а ля карт, а ля парт, табльдот, шведский стол, буфетное обслуживание.
3. Виды завтраков и их характеристика.
4. Какой это класс туристических документов? Поездки индивидуальные и групповые; размещают в номерах с ванной на одного-двух человек, питание входит в стоимость путевки; для индивидуальных туристов — за наличный расчет:
 - а) «люкс»
 - б) полулюкс
 - в) первый
 - г) туристический

Тест №2

1. Для самообслуживания характерен следующий способ расчета с потребителями:
 - а) саморасчет;
 - б) предварительный расчет
 - в) непосредственный расчет
 - г) последующий расчет
 - д) оплата после приема пищи
 - е) все ответы верны
 - ж) все ответы неверны
2. Предприятия общественного питания могут иметь следующие виды залов:
 - а) банкетный зал, экспресс-зал, аванзал
 - б) конференц-зал, выставочный зал, холл
 - в) все ответы верны
 - г) все ответы неверны
3. Аванзал — это:
 - а) основное помещение, где обслуживают потребителей
 - б) помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей — участников банкетов
 - в) помещение для банкетного обслуживания гостей — участников банкетов
4. Кейтеринг — это прогрессивная технология обслуживания в ресторанном бизнесе, представляющая собой:
 - а) приготовление блюд в присутствии посетителей
 - б) предложение продукции и услуг в форме альтернативного выбора
 - в) деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания
 - г) организация выездного обслуживания
5. Разновидности приемов:
 - а) за столом с полным обслуживанием, за столом с частичным обслуживанием, фуршет, коктейль, чай, комбинированный
 - б) «Рабочий завтрак», «Бокал вина», «Бокал шампанского», Жур-фикс, Барбекю, Обед-Буфет
 - в) бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк, шведский стол
 - г) празднование Рождества, встреча Нового года, Татьянин день, праздник Святого Валентина, Масленица

Тест №3

1. Горячее питание в походе – сколько раз должно быть?

- а) 4
 - б) 3
 - в) 2
 - г) 5
2. Сублимация – это
- а) метод сушки, основанный на испарении влаги из продуктов и протекающий в условиях вакуума
 - б) количество приемов пищи и интервалы между ними
 - в) время приема пищи
 - г) количество приемов пищи
 - д) питание при движении
3. Какие требования предъявляются к подбору продуктов?
- а) минимальный вес
 - б) высококалорийные
 - в) быстрого приготовления
 - г) транспортабельность
 - д) длительный срок хранения
 - е) минимальный срок хранения
4. В походе спички должны быть:
- а) у завхоза несколько коробков
 - б) у каждого участника
 - в) достаточно 2-х коробков у завхоза
 - г) несколько коробков
 - д) желательно, у каждого участника в непромокаемой упаковке

Перечень тем для реферата и методика выбора темы

Студенты очной формы обучения согласовывают тему реферата с преподавателем.

Студенты заочной формы обучения при выборе темы реферата должны руководствоваться таблицей, представленной ниже. Тема реферата выбирается по первой букве фамилии студента.

А	1	3	8	П	15	Ц	22
Б	2	И	9	Р	16	Ч	23
В	3	К	10	С	17	Ш	24
Г	4	Л	11	Т	18	Щ	25
Д	5	М	12	У	19	Э	26
Е	6	Н	13	Ф	20	Ю	27
Ж	7	О	14	Х	21	Я	28

Перечень тем рефератов

1. Инновации в организации питания в индустрии гостеприимства за рубежом и в России.
2. Знаменитые рестораны Москвы, Санкт-Петербурга и других городов России.
3. Размещение предприятий ОП в гостиничных комплексах.
4. Знаменитые рестораны Пекина, Шанхая, Гонконга и других городов Китая.
5. Знаменитые рестораны Рима, Милана, Флоренции, Неаполя и других городов Италии.
6. Знаменитые рестораны Парижа и других городов Франции.
7. Стиль жизни и вкус жизни. Парижские кафе.

8. Стиль жизни и вкус жизни. Греческая таверна.
9. Стиль жизни и вкус жизни. Английский паб.
10. Стиль жизни и вкус жизни. Немецкая пивная.
11. Бурятская кухня.
12. Рестораны и кафе японской кухни в Чите.
13. Китайская кухня в ресторанах и кафе Читы.
14. Предприятия питания г. Читы.
15. Знаменитые кулинары и кулинарные книги Франции.
16. Знаменитые кулинарные школы и конкурсы Франции.
17. История английской кухни. Знаменитые блюда английской кухни.
18. История итальянской кухни. Знаменитые блюда итальянской кухни.
19. Анализ организации обслуживания в предприятии ОП г. Читы (на конкретном примере).
20. История русской кухни. Знаменитые блюда русской кухни.
21. Французские вина.
22. Винная карта.
23. Приключения продуктов и блюд. Сыр.
24. Приключения продуктов и блюд. Сладости.
25. Приключения продуктов и блюд. Чай.
26. Приключения продуктов и блюд. Кофе.
27. Европейские музеи продуктов и напитков.
28. Русские напитки. Знаменитые русские спиртные напитки.

3.2. Оценочные средства промежуточной аттестации

Перечень теоретических вопросов к зачету

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
3. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.
4. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
5. Этикет, прием, вкус, эстетика и их роль в развитии туризма.
6. История и этапы развития традиций питания.
7. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
8. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
9. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.).
10. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
11. Православие: сущность, догматы и питание.
12. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
13. Иудаизм: сущность, догматы.
14. Основные принципы питания иудеев.
15. Обрядовое питание в иудаизме.
16. Исламизм: сущность, догматы и питание.
17. Обрядовое питание в исламизме.
18. Этика питания мусульман.
19. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
20. Индуизм и питание.

21. Основопологающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
22. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
23. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
24. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
25. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
26. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.
27. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенов.
28. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
29. Факторы формирования французской традиции питания.
30. Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.
31. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
32. Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
33. История формирования традиций питания Италии.
34. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
35. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
36. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
37. Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
38. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
39. Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.
40. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
41. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
42. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
43. Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.
44. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.
45. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
46. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
47. Современные тенденции в питании японцев.
48. Основные признаки индийской культуры питания.
49. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов.
50. Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
51. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
52. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
53. Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.
54. Вина стран мира и их характеристика.
55. Чай и его исторические корни.
56. История проникновения чая на территорию России.

57. Национальные традиции приготовления и подачи чая.
58. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
59. Национальные традиции варки и подачи кофе.
60. Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.
61. Квас: история изготовления и его продвижение в традиции питания.
62. Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.
63. Французская система застолья и ее характеристика.
64. Приемы: виды, характеристика.
65. Принципы подачи и потребления хлеба, паштета, салата, сыра.
66. Принципы подачи и потребления фруктов, ягод.
67. Принципы подачи и потребления бутербродов, яиц, блинов, рыбных и мясных блюд.
68. Принципы подачи и потребления икры, омаров, крабов, лягушачьих ножек, мидий, раков.
69. Меню: назначение, роль. Требования к оформлению меню.
70. Виды меню и их характеристика.
71. Традиции и культура питания народов мира – фактор формирования туристских ресурсов.
72. Научно-технический прогресс и его влияние на формирование традиций и культур питания народов мира.
73. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов.
74. Посты в мировых религиях и их сущность.
75. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.

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

4.1. Описание процедур проведения текущего контроля успеваемости студентов

В таблице представлено описание процедур проведения контрольно-оценочных мероприятий текущего контроля успеваемости студентов, в соответствии с рабочей программой дисциплины, и процедур оценивания результатов обучения с помощью спланированных оценочных средств.

Наименование оценочного средства	Описания процедуры проведения контрольно-оценочного мероприятия и процедуры оценивания результатов обучения
Выступление с презентацией/устное сообщение с предоставлением тезисов	Индивидуальные задания выдаются на практических занятиях, предшествующих изучению предлагаемой темы. Индивидуальные задания должны быть выполнены в установленный преподавателем срок и в соответствии с требованиями к оформлению (текстовой и графической частей). Выполненные задания в назначенный срок сдаются на проверку
Промежуточное тестирование	Промежуточное тестирование проводится по результатам освоения разделов дисциплины во время практических занятий. Во время проведения тестирования пользоваться учебниками,

	справочниками, конспектами лекций, тетрадями для практических занятий не разрешено. Преподаватель на практическом занятии, предшествующем занятию проведения теста, доводит до обучающихся: темы, количество заданий в тесте, время выполнения.
Практическое задание	Практические задания выдаются на практических занятиях в соответствии с изучаемой темой. Практические задания должны быть выполнены в установленный преподавателем срок и в соответствии с требованиями к оформлению. Выполненные задания в назначенный срок сдаются на проверку.
Реферат	Защита рефератов, предусмотренных рабочей программой дисциплины, проводится во время практических занятий. Преподаватель на практическом занятии, предшествующем занятию проведения контроля, доводит до обучающихся: тему рефератов и требования, предъявляемые к их выполнению и защите

4.2. Описание процедур проведения промежуточной аттестации

Зачет

При определении уровня достижений обучающихся на зачете обращается особое внимание на следующее:

- дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос;
- показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи;
- знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной дисциплины и междисциплинарных связей;
- ответ формулируется в терминах дисциплины, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию обучающегося;
- теоретические постулаты подтверждаются примерами из практики.