

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
и цифровизации

А.В. Кубышкина

«14» мая 2022 г.

**Продукты питания в отечественной и зарубежной
истории**

(Наименование дисциплины)

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой **технологического оборудования животноводства
и перерабатывающих производств**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоёмкость **5 з.е.**

Часов по учебному плану **180**

Брянская область, 2022

Программу составил(и):

к.б.н., доцент Слезко Е.И.

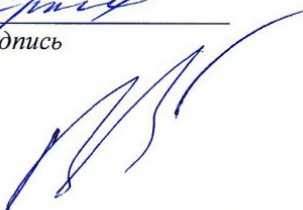

_____ *подпись*

гл. технолог ООО «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ»
Кривоножко В.А.


_____ *подпись*

Рецензент:

заместитель генерального директора
ООО «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ» Газин А.Д.


_____ *подпись*

Рабочая программа дисциплины **«Продукты питания в отечественной и зарубежной истории»** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

Составлена на основании учебных планов 2022 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания, утвержденных Учёным советом университета от 11 мая 2022 г. протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, протокол № 10 от 11 мая 2022 г.

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент Исаев Х.М.



1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Получение знаний теоретических основ: о традициях питания у разных народов; как среда обитания отражалась на характере питания человека; вкусы людей разных цивилизаций; а также исторические сведения об основных пищевых продуктах, об ученых, русских предпринимателях, способствовавших совершенствованию и развитию технологии пищевых продуктов позволяет лучше понять значимость разработки открытий в пищевой промышленности для развития человеческой цивилизации.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: Б1.В.ДЭ.02.01

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь базовую подготовку по истории, культурологии.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Дисциплина является базовой для успешного освоения дисциплин продукты питания в отечественной и зарубежной истории, история национальной кухни.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЁННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Достижения планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами

1 «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993)

Обобщенная трудовая функция – Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня и направленности (код – В)

Трудовая функция - Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению программ профессионального обучения и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (код – В/01.6).

Трудовые действия: - организация и проведение учебной и (или) производственной практики (практического обучения).

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПКС-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии	ПКС-5.4 – Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	Знать: основные особенности принятия технологических решений при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории Уметь: подбирать технологические решения при выборе продуктов питания в отечественной и зарубежной истории Владеть: рациональными способами технических решений в области изучения продуктов питания в отечественной и зарубежной истории

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы: в соответствии с учебным планом и планируемыми результатами освоения ОПОП

4. Распределение часов дисциплины

Очная форма обучения

Вид занятий	№ семестров										Итого	
	1		2	3	4	5	6	7	8	уп	рпд	
	УП	РПД										
Лекции	32	32									32	32
Лабораторные	32	32									32	32
Практические	16	16									16	16
КСР												
Курсовой проект												
Консультация	1	1									1	1
Прием экзамена	0,25	0,25									0,25	0,25
Прием зачета												
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)	81,25	81,25									81,25	81,25
Сам. работа	82	82									82	82
Контроль	16,75	16,75									16,75	16,75
Итого	180	180									180	180

Заочная форма обучения

Вид занятий	№ курсов										Итого	
	1		2	3	4	5	уп	рп	уп	рп		
	УП	РП										
Лекции	6	6							6	6		
Лабораторные	6	6							6	6		
Практические	2	2							2	2		
КСР												
Курсовой проект												
Консультация	1	1							1	1		
Прием экзамена	0,25	0,25							0,25	0,25		
Прием зачета												
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)												
Сам. работа	158	158							158	158		
Контроль	6,75	6,75							6,75	6,75		
Итого	180	180							180	180		

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Очная форма		Заочная форма		Индикаторы достижения компетенций
		Семестр	Часов	Курс	Часов	
	Раздел 1. Введение. История русской кухни.					
1.1	Введение. Русская кухня /Лек/.	1	2	1	1	ПКС-5.4
1.2	Предмет, методы и задачи дисциплины «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. /Лек/.	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.3	Компоненты пищи и их влияние на организм человека /Пр/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.4	Сахар и сахарозаменители /Пр/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.5	Зерномучные продукты /Ср/	1	5	1	5	ПКС-5.4
1.6	Мясо /Лек/.	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.7	Рыба и морепродукты /Лек/	1	2			ПКС-5.4
1.8	Особенности блюд русской кухни /Лаб/.	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.9	Какао /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.10	Крепкие спиртные напитки /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.11	Хлеб /Пр/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.12	Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. /Ср/	1	5	1	7	ПКС-5.4
1.13	Монгольская кухня /Ср/	1	5	1	7	ПКС-5.4
	Раздел 2. История украинской кухни.					
2.1	Украинская кухня. /Лек/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
2.2	Молоко и молочные продукты /Лек/	1	2			ПКС-5.4
2.3	Особенности блюд украинской кухни. /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
2.4	Оборудование, посуда, инвентарь кухни. /Лек/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
2.5	Мед и медовые напитки /Лек/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
2.6	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. /Ср/	1	5	1	9	ПКС-5.4
2.7	Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
2.8	Соя и соепродукты /Пр/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4

2.9	Пиво /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
2.10	Растительные масла и продукты на их основе /Пр/ /Ср/	1	2	1	10	ПКС-5.4
2.11	Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. Ср/	1	5	1	10	ПКС-5.4
	Раздел 3. История армянская кухня.					
3.1	Армянская кухня. /Лек/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
3.2	Вино /Лек/	1	2			ПКС-5.4
3.3	Особенности блюд армянской кухни. /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
3.4	Соль /Пр/ /Ср/	1	2	1	10	ПКС-5.4
3.5	Консервные пищевые продукты /Пр/ /Ср/	1	2	1	10	ПКС-5.4
3.6	Кофе /Лаб/	1	2			ПКС-5.4
3.7	Чай и чайные напитки /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
3.8	Фрукты, ягоды и орехи /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
3.9	Вино /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
3.10	Специальные вина /Лаб/	1	2			ПКС-5.4
3.11	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета. /Ср/	1	5	1	10	ПКС-5.4
3.12	Самовар – основной атрибут русского чайного стола. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. /Ср/	1	5	1	10	ПКС-5.4
3.13	Флодоовощные продукты /Пр/ /Ср/	1	2	1	10	ПКС-5.4
	Раздел 4. История прибалтийской и эстонской кухни.					
4.1	Краткая характеристика прибалтийской и эстонской кухни. /Лек/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
4.2	Кондитерские изделия /Лек/	1	2			ПКС-5.4
4.3	Особенности зарождения блюд прибалтийской и эстонской кухни. /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
4.4	Основные молочные изделия, общие для народов Средней Азии, Казахстана, Закавказья, Башкирии, Татарии, Бурятии, Калмыкии, Тувы. /Ср/	1	5	1	10	ПКС-5.4
4.5	Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. /Ср/	1	5	1	10	ПКС-5.4
	Раздел 5. История литовской и прибалтийской кухни.					
5.1	Исторический путь развития литовской кухни. Прибалтийские сладкие блюда и кондитерские изделия /Лек/	1	3	1	0,5	ПКС-5.4
5.2	Пряности /Лек/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4

5.3	Особенности формирования традиции и культуры питания литовского народа. /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
5.4	Кондитерские изделия /Лаб/	1	2			ПКС-5.4
5.5	Квас /Лаб/	1	2			ПКС-5.4
5.6	Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем./Ср/	1	7	1	10	ПКС-5.4
Раздел 6. История кухни тюркоязычных народов.						
6.1	Общие черты кухни тюркоязычных народов. /Лек/	1	3	1	0,5	ПКС-5.4
6.2	Блюда северокавказской, поволжской, пермяцкой, карельской, якутской кухни. Еврейская кухня. /Ср/	1	10	1	10	ПКС-5.4
6.3	Традиции и культура питания народов субарктической, монгольской, еврейской кухни. /Ср/	1	10	1	10	ПКС-5.4
6.4	Овощи /Ср/	1	10	1	10	ПКС-5.4
	Консультация перед экзаменом/К/	1	1	1	1	ПКС-5.4
	Контактная работа при приеме экзамена /К/	1	0,25	1	0,25	ПКС-5.4
	Контроль /К/	1	16,75	1	6,75	ПКС-5.4

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных, лабораторных занятиях

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Приложение №1

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	Л.В. Донченко В.Д. Надыкта	Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для вузов.- М.: ДеЛипринт, 2006	Москва, 2006	15
Л1.2	А.Т. Васюкова	Васюкова, А.Т. Кухни народов мира : учебник / Н.М. Варварина; А.Т. Васюкова. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2019. — 336 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров). — ISBN 978-5-394-03040-6.	Москва, 2019	ЭБС Руконт
6.1.2. Дополнительная литература				

Л2.1	Т. Д. Воронова, О. Н. Лазарева, Л. А. Процкая	Воронова, Т. Д. История науки и производства пищи / Т. Д. Воронова, О. Н. Лазарева, Л. А. Процкая. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 144 с. — ISBN 978-5-89764-412-4.	Омск, 2014	Лань : электронно-библиотечная система
Л2.3	А.Т. Васюкова	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / ред. А.Т. Васюкова; Ассоциация кулинаров России .— 6-е изд. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 816 с. — ISBN 978-5-394-03339-1 .	Москва, 2019	ЭБС Руконт
6.1.3. Методические разработки				
Л3.1	/ Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории» / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 27 с.	Брянск, БГСХА, 2018	http://www.bgsha.com/ru/

6.2. Перечень современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Портал открытых данных Российской Федерации. URL: <https://data.gov.ru>

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов // Федеральный портал «Российское образование». URL: <http://school-collection.edu.ru/>

Единое окно доступа к информационным ресурсам // Федеральный портал «Российское образование». URL: <http://window.edu.ru/catalog/>

Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>

Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>

Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>

6.3. Перечень программного обеспечения

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО АльТА плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – УПК-2 лаборатория технологии продуктов общественного питания</p>	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Характеристика лаборатории: 1. Стенды 2. Макеты: картофелеочистительная машина 3. Оборудование: ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита индукционная IN3500 indokog, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорок, без духового шкафа) Гомсельмаш, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, полка кухонная для тарелок ПКТ -600 Atesy, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5КНВ358EER, KitchenAid, холодильник «Снежинка», сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная Luxstahl Германия, сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция кг119, ложка столовая «Milan», доска разделочная 45x30x1,3 см пластик белая, котел 50 л, 40 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик синяя, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 10,75// 27 см, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 6,5// 16,5 см, нож столовый «Milan», тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 8// 20 см, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик коричневая, ложка столовая «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, вилка столовая «Milan», нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, котел 25л, 32 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, миска 20 см 1,5 л нержавеющая сталь, ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 7,5// 19 см, рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик зеленая, салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, миска 26 см 3 л нержавеющая сталь, миска 30 см 5 л нержавеющая сталь 4. Плакаты 5. Методические и наглядные пособия</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя Характеристика аудитории: 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде. Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. LibreOffice – Свободно распространяемое ПО. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019) 1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)</p>

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

- для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

- для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
 - электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
 - специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)
- для глухих и слабослышащих:
 - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
 - акустический усилитель и колонки;
- индивидуальные системы усиления звука
 - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
 - «ELEGANT-T» передатчик
 - «Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
 - Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
 - Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
- групповые системы усиления звука
- Портативная установка беспроводной передачи информации .
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Продукты питания в отечественной и зарубежной истории

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
 Профиль Технология продуктов общественного питания
 Дисциплина: Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
 Форма промежуточной аттестации: экзамен

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории» направлено на формировании следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический		
ПКС-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии	ПКС-5.4 – Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	Знать: основные особенности принятия технологических решений при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории Уметь: подбирать технологические решения при выборе продуктов питания в отечественной и зарубежной истории Владеть: рациональными способами технических решений в области изучения продуктов питания в отечественной и зарубежной истории

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории»

№ раздела	Наименование раздела	З. 1	У. 1	Н. 1
1	Введение. История русской кухни.	+	+	+
2	История украинской кухни.	+	+	+
3	История армянская кухня.	+	+	+
4	История прибалтийской и эстонской кухни.	+	+	+
5	История литовской и прибалтийской кухни.	+	+	+
6	История кухни тюркоязычных народов.	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

2.3. Структура компетенций по дисциплине Продукты питания в отечественной и зарубежной истории

ПКС-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии					
ПКС-5.4 – Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории					
Знать (З.1)		Уметь (У .1)		Владеть (Н.1)	
основные особенности принятия технологических решений при изучении продуктов питания в	Лекции разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6	подбирать технологические решения при выборе продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6	рациональными способами принятия технических решений в области изучения	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6

отечественной и зарубежной истории				продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	
------------------------------------	--	--	--	--	--

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме экзамена

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Введение. История русской кухни.	Введение. Предмет, методы и задачи дисциплины «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории». Компоненты пищи и их влияние на организм человека. Сахар и сахарозаменители. Зерномучные продукты. Мясо. Рыба и морепродукты. Особенности блюд русской кухни. Какао. Крепкие спиртные напитки. Хлеб. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Монгольская кухня.	ПКС-5.4	Вопрос на зачете 1-12
2	История украинской кухни.	Украинская кухня. Молоко и молочные продукты. Особенности блюд украинской кухни. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. Мед и медовые напитки. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Соя и соепродукты. Пиво. Растительные масла и продукты на их основе. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.	ПКС-5.4	Вопрос на зачете 14-25
3	История армянская кухня.	Армянская кухня. Особенности блюд армянской кухни. Соль. Консервные пищевые продукты. Кофе. Чай и чайные напитки. Фрукты, ягоды и орехи. Вино. Специальные вина. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета. Самовар – основной атрибут русского чайного стола. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Плодоовощные продукты.	ПКС-5.4	Вопрос на зачете 26-41
4	История прибалтийской и эстонской кухни.	Краткая характеристика прибалтийской и эстонской кухни. Кондитерские изделия. Особенности зарождения блюд прибалтийской и эстонской кухни.. Основные молочные изделия, общие для народов Средней Азии, Казахстана,	ПКС-5.4	Вопрос на зачете 42-46

		Закавказья, Башкирии, Татарии, Бурятии, Калмыкии, Тувы. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения.		
5	История литовской и прибалтийской кухни.	Исторический путь развития литовской кухни. Прибалтийские сладкие блюда и кондитерские изделия. Пряности. Особенности формирования традиции и культуры питания литовского народа. Кондитерские изделия. Квас. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.	ПКС-5.4	Вопрос на зачете 47-53
6	История кухни тюркоязычных народов.	Общие черты кухни тюркоязычных народов. Блюда северокавказской, поволжской, пермяцкой, карельской, якутской кухни. Еврейская кухня. Традиции и культура питания народов субарктической, монгольской, еврейской кухни. Овощи.	ПКС-5.4	Вопрос на зачете 54-58

Перечень вопросов к экзамену и зачету по дисциплине
«Продукты питания в отечественной и зарубежной истории»

1. Введение. Предмет, методы и задачи дисциплины «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории».
2. Компоненты пищи и их влияние на организм человека.
3. Сахар и сахарозаменители.
4. Зерномучные продукты.
5. Мясо.
6. Рыба и морепродукты.
7. Особенности блюд русской кухни.
8. Какао.
9. Крепкие спиртные напитки.
10. Хлеб.
11. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
12. Монгольская кухня.
13. Украинская кухня.
14. Молоко и молочные продукты.
15. Особенности блюд украинской кухни.
16. Оборудование, посуда, инвентарь кухни.
17. Мед и медовые напитки.
18. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.
19. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России.
20. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России.
21. Соя и соепродукты.
22. Пиво.
23. Растительные масла и продукты на их основе.
24. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи.
25. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.
26. Армянская кухня.
27. Особенности блюд армянской кухни.
28. Соль.
29. Консервные пищевые продукты.
30. Кофе.
31. Чай и чайные напитки.
32. Фрукты, ягоды и орехи.
33. Вино.
34. Специальные вина.
35. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.
36. Старинная и современная сервировка стола.
37. Русский стиль сервировки.
38. Принципы старинного и современного застольного этикета.
39. Самовар – основной атрибут русского чайного стола.
40. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа.
41. Плодоовощные продукты.
42. Краткая характеристика прибалтийской и эстонской кухни.
43. Кондитерские изделия.

44. Особенности зарождения блюд прибалтийской и эстонской кухни.
45. Основные молочные изделия, общие для народов Средней Азии, Казахстана, Закавказья, Башкирии, Татарии, Бурятии, Калмыкии, Тувы.
46. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения.
47. Исторический путь развития литовской кухни.
48. Прибалтийские сладкие блюда и кондитерские изделия.
49. Пряности.
50. Особенности формирования традиции и культуры питания литовского народа.
51. Кондитерские изделия.
52. Квас.
53. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
54. Общие черты кухни тюркоязычных народов.
55. Блюда северокавказской, поволжской, пермяцкой, карельской, якутской кухни.
56. Еврейская кухня.
57. Традиции и культура питания народов субарктической, монгольской, еврейской кухни.
58. Овощи.

Темы рефератов

1. Проблемы и перспективы развития перерабатывающих предприятий региона
2. Типы предприятий в переходной экономике
 3. Малый бизнес: проблемы становления и развития
 4. Сырьевые ресурсы и эффективность их использования
 5. Роль предприятий в современной экономике России и основные проблемы их развития
 6. Место и роль малых предприятий в экономическом развитии общества.
 7. Роль и место совместных предприятий в нефтехимическом комплексе РФ.
 8. Проблемы развития малого предпринимательства в России на современном этапе
 9. Механизмы и инструменты повышения инвестиционной привлекательности предприятий легкой промышленности в условиях глобализации
 10. Современное состояние и перспективы развития оптовой торговли

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в форме экзамена. Студенты допускаются к экзамену и зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на экзамене и зачете носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на экзамене;
- результатами автоматизированного тестирования знания основных понятий.
- активной работой на практических и лабораторных занятиях.

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются критериями: «отлично»,- «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценивание студента на экзамене и зачете по дисциплине «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории».

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично» - 13-15, «хорошо» - 10-12, «удовлетворительно» - 7-9, «неудовлетворительно» - 0.

Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются: «зачтено» - 9-15, «не зачтено» - 0-8.

Оценивание студента на экзамене

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«отлично»	15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	14	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.

	13	- Студент справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«хорошо»	12	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	11	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«удовлетворительно»	9	- Студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	8	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории»:

Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$\text{Оц. активности} = \frac{\text{Пр. активн.} \cdot 6}{\text{Пр. общее}} \cdot 6(1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

Пр. активн. - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

Пр. общее — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 6.

Результаты тестирования оцениваются действительным числом в интервале от 0 до 4 по формуле:

$$\text{Оц. тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов}}{\text{Всего вопросов в тесте}} \cdot 4(2)$$

Где *Оц. тестир.* - оценка за тестирование.

Максимальная оценка, которую студент может получить за тестирование равна 4.

Оценка за зачет ставится по 15 бальной шкале (см. таблицу выше).

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

Оценка = Оценка активности + Оц. тестир + Оц. экзамен

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 25. Отлично - 25- 21 баллов, хорошо - 20-16 баллов, удовлетворительно - 15-11 баллов, не удовлетворительно - меньше 11 баллов. (Для перевода оценки в 100 бальную шкалу достаточно ее умножить на 4).

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или)	Другие оценочные средства**
-------	-------------------	--------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------

			их части)	ВИД	КОЛ-ВО
1	Введение. История русской кухни.	Введение. Предмет, методы и задачи дисциплины «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории». Компоненты пищи и их влияние на организм человека. Сахар и сахарозаменители. Зерномучные продукты. Мясо. Рыба и морепродукты. Особенности блюд русской кухни. Какао. Крепкие спиртные напитки. Хлеб. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Монгольская кухня.	ПКС-5.4	Опрос Реферат	1 1
2	История украинской кухни.	Украинская кухня. Молоко и молочные продукты. Особенности блюд украинской кухни. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. Мед и медовые напитки. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Соя и соепродукты. Пиво. Растительные масла и продукты на их основе. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.	ПКС-5.4	Опрос Реферат	1 1
3	История армянская кухня.	Армянская кухня. Особенности блюд армянской кухни. Соль. Консервные пищевые продукты. Кофе. Чай и чайные напитки. Фрукты, ягоды и орехи. Вино. Специальные вина. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета. Самовар – основной атрибут русского чайного стола. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Плодоовощные продукты.	ПКС-5.4	Опрос Реферат	1 1
4	История прибалтийской и эстонской кухни.	Краткая характеристика прибалтийской и эстонской кухни. Кондитерские изделия. Особенности зарождения блюд прибалтийской и эстонской кухни. Основные молочные изделия, общие для народов Средней Азии, Казахстана, Закавказья, Башкирии, Татарии, Бурятии, Калмыкии, Тувы. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения.	ПКС-5.4	Опрос Реферат	1 1
5	История литовской и прибалтийской кухни.	Исторический путь развития литовской кухни. Прибалтийские сладкие блюда и кондитерские изделия. Пряности. Особенности формирования традиции и культуры питания литовского народа. Кондитерские изделия. Квас. Значение питания для человеческой	ПКС-5.4	Опрос Реферат	1 1

		цивилизации в прошлом и настоящем.			
6	История кухни тюркоязычных народов.	Общие черты кухни тюркоязычных народов. Блюда северокавказской, поволжской, пермяцкой, карельской, якутской кухни. Еврейская кухня. Традиции и культура питания народов субарктической, монгольской, еврейской кухни. Овощи.	ПКС-5.4	Опрос Реферат	1 1

** - устный опрос, устное тестирование; практическая работа.

Задания в тестовой форме для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

1 Что положено в основу деления макаронных изделий на сорта?

- 1) физико-химические показатели;
- 2) органолептические показатели;
- 3) сырье.

2. Какие овощные консервы относятся к закуочным?

- 1) кабачковая икра;
- 2) томаты цельно-консервированные;
- 3) фаршированные овощи;
- 4) салаты;
- 5) винегреты;
- 6) зеленый горошек;
- 7) резаные, обжаренные овощи;
- 8) пюре из щавеля;
- 9) сахарная кукуруза.

3 Каково назначение бланширования?

- 1) добавление аскорбиновой кислоты;
- 2) обработка сернистым ангидридом (сульфитация);
- 3) снижение температуры термообработки;
- 4) разрушение окислительных ферментов;
- 5) удаление воздуха из тканей;
- 6) предупреждение потемнения;
- 7) меланоидинообразование.

4 Основу болгарской кухни составляют:

- а) овощи
- б) молочные продукты
- в) мясопродукты
- г) крупы и макаронные изделия
- д) рыба

5 Из холодных блюд и закусок болгары предпочитают:

- а) бутерброды
- б) гастрономические продукты
- в) овощные салаты
- г) салаты с мясопродуктами

6 Для заправки болгарской чорбы используют:

- а) кислый настой из отрубей
- б) сметану
- в) смесь взбитых яиц и кислого молока
- г) уксус

7 Основой для супа “Таратор” является:

- а) мясной бульон
- б) овощной отвар
- в) йогурт

8 Преобладающий способ приготовления вторых блюд из овощей в Болгарии:

- а) варка
- б) жарка
- г) тушение

9 Определите группу характерных для болгарской кухни вторых блюд:

- а) гювеч, мусака, плакия, кебабы, яхния
- б) чулама, мусака, мититеи, токана
- в) гуляш, паприкаш, токань, перколът

10 Болгарский пирог банница готовится из теста:

- а) слоеного дрожжевого
- б) слоеного пресного
- в) песочного

11 Популярным горячим напитком в Болгарии является:

- а) кофе по-восточному
- б) кофе с молоком
- г) чай

12 Какие виды супов можно включить в меню для болгарской делегации:

- а) суп молочный
- б) окрошка
- в) бульон куриный с яичным желтком
- г) суп-пюре из овощей
- д) рассольник

13 Укажите вторые блюда, которые не следует включать в меню болгарской делегации:

- а) блюда из жареного мяса с овощным гарниром
- б) блюда из котлетной массы
- в) крупяные блюда
- г) рагу из баранины

14 Выберите режим питания, которого придерживаются итальянцы:

- а) легкий завтрак, плотный обед, плотный ужин
- б) легкий завтрак, плотный обед, умеренный ужин
- в) плотный завтрак, умеренный обед, легкий ужин

15 Укажите виды жиров, характерные для итальянской кухни:

- а) подсолнечное масло
- б) оливковое масло
- в) сливочное масло
- г) свиное сало

16 Выделите характерный для итальянской кухни ассортимент супов:

- а) прозрачные супы с гарнирами
- б) супы – пюре
- в) супы с макаронными изделиями
- г) супы картофельные
- д) супы молочные

17 Укажите название итальянского блюда из кукурузной муки:

- а) мамалыга
- б) паста
- в) полента

18 Определите виды мясных продуктов, предпочтительно используемых для приготовления итальянских вторых блюд:

- а) телятина
- б) говядина
- в) свинина жирная
- г) свинина нежирная
- д) субпродукты
- е) рубленое мясо

19 В качестве гарнира к горячим блюдам в Италии принято подавать:

- а) салаты
- б) овощные гарниры
- в) картофельное пюре
- г) жареный картофель

20 Укажите национальные сорта сыров Италии:

- а) рокфор, камамбер, грюер
- б) пармезан, моцарелла, пекорино

21 Выделите наименее характерную группу продуктов для французской кухни:

- а) овощи и корнеплоды
- б) мясопродукты
- в) рыба и морепродукты
- г) крупы и макаронные изделия
- д) молочные продукты, включая сыры
- е) яичные продукты

22 Назовите варианты использования вина во французской кулинарии.

23 Для приема “фламбе” используют:

- а) вино
- б) коньяк
- в) ликер

24) Исключите компоненты, не входящие в рецептуру лукового супа по-парижски:

- а) лук репчатый
- б) лук – порей
- в) бульон
- г) гренки
- д) яйца
- е) сыр швейцарский
- ж) брынза

25) К региональным французским блюдам относятся:

- а) бифштекс с картофелем фри
- б) омлет
- в) тулузские бобы с сосисками
- г) буйабесс
- д) эльзасская тушеная капуста с сосисками
- е) страсбургский паштет из гусиной печени