

«

»

“ ”

“ ”

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
История развития национальной кухни

: 38.03.02

: 2, : 3

		3
1	()	3
2		108
3	, .	69
4	, .	18
5	, .	36
6	, .	0
7	, .	18
8	, .	2
9	, .	13
10	, .	39
11	(, ,)	
12		

(): 38.03.02

7 12.01.2016 ., : 09.02.2016 .

: 1, ,

(): 38.03.02

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

,

:

,

:

.

1.

1.1

Компетенция ФГОС: ОК.2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; в части следующих результатов обучения:	
4.	,
5.	
2.	-
Компетенция ФГОС: ОК.5 способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; в части следующих результатов обучения:	
1.	, , , ,
Компетенция ФГОС: ПК.1 владение навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры; в части следующих результатов обучения:	
8.	,

2.

2.1

	(
	, , ,)	

.5. 1	,	,	
1.о месте и роли национальной кухни в культурном-историческом достоянии нации			; ;
.2. 2			-
2. о взаимосвязи социально-политического развития нации и национальной кухни			; ;
.2. 4	,		
3.о влиянии географических, климатических, исторических и религиозных факторов на формирование национальной кухни			; ;
.2. 5			
4.об истории появления основных национальных блюд и напитков			; ;
.1. 8	,		
5.основываясь на историческом опыте знать особенности организационной деятельности, обеспечивающей конкурентоспособность			; ;
.2. 5			
6.факторы, формирующие национальную кухню и традиции питания			; ;
.2. 4	,		
7.развитие и формирование традиций в питании различных народов			; ;

.5. 1 , ,	
8. историю появления важнейших составляющих национальной кухни (основные национальные блюда, алкогольные и безалкогольные напитки) на фоне этнических, конфессиональных и культурных особенностей нации	; ;
.2. 2 -	
9. анализировать закономерности развития и особенности национальной кухни	; ;
.2. 4 ,	
10. составления меню для организации питания гостей из других стран с учетом особенностей их культуры питания и национальной кухни	; ;
.5. 1 , ,	
11. анализировать исторические закономерности развития национальной кухни	; ;

3.

3.1

: 3				
	:	.	.	.
1.	0	1	1, 2, 3, 4	
2.	0	1	3, 5, 7	
11.	0	1	1, 3, 6	
:				
4.	0	2	4, 6, 7, 8	
5.	0	2	5, 6, 7, 8	
6.	0	2	4, 5, 7, 8	
7.	0	2	5, 6, 7, 8	

8.	-	0	3	7, 8	
:					
9.	.	0	2	3, 6, 8	
10.	, ,	0	2	11, 8	

3.2

	, .				
: 3					
: . . .					
1.	, .	2	2	1, 2, 3	:
2.	, .	0	2	5, 6	: - ,
:					
3.	.	4	4	10, 6, 7, 8, 9	.
4.	.	4	6	10, 4, 5, 6, 7, 9	.
5.	, .	2	6	10, 6, 7, 8	-
6.		0	6	10, 4, 5, 6, 8, 9	: ,
7.	-	4	6	10, 4, 5, 7, 8, 9	: ,
:					

11.	2	4	10, 11, 8	:
-----	---	---	-----------	---

4.

: 3				
1		1, 2, 3, 4, 8, 9	14	9
<p>[]: - . . . , [2017]. - :</p> <p>/ . . . ; . . . - - - . . . , [2017]. - :</p> <p>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234880. -</p>				
2		5, 6, 7, 8	10	2
<p>[]: - . . . , [2017]. - :</p> <p>/ . . . ; . . . - - - . . . , [2017]. - :</p> <p>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234880. -</p>				
3		10, 5, 6, 7, 8, 9	15	2
<p>[]: - . . . , [2017]. - :</p> <p>/ . . . ; . . . - - - . . . , [2017]. - :</p> <p>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234880. -</p>				

5.

- , (. 5.1).

5.1

	-
	e-mail; ;

6.

(),

. 6.1.

-
15-

ECTS.

: 3	
<i>Подготовка к занятиям:</i>	
<i>Дополнительная учебная деятельность:</i>	
<i>Лекция:</i>	10
<i>Практические занятия:</i>	20
<i>Контрольные работы:</i>	30
<i>Экзамен:</i>	40

6.2

.2	4.	+	+
	5.	+	+
	2.	+	+
.5	1.	+	+
.1	8.	+	+

1

7.

1. Чередниченко Л. Е. Питание как часть культуры народов [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для бакалавров ФМА 1 курса 2 семестра и специалистов 2 курса 4 семестра по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания] / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182167. - Загл. с экрана.
2. Сюткина О. Непридуманная история русской кухни / О. Сюткина, П. Сюткин. - М., 2011. - , [] с.
1. Новоженев Ю. М. Кухни народов мира. Ч. 1 : [практическое пособие] / Ю. М. Новоженев, Л. Н. Сопина. - М., 1993. - 319 с.
2. Линде Г. Приятного аппетита! : [кругосветное путешествие по кухням мира : сокр. пер. с нем.] / Г. Линде, Х. Кноблех. - М., 1993. - 335 с.
- 3.

1. **Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины**

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине История развития национальной кухни приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)
ОК.2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	34. знать факторы, формирующие национальную кухню	Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Национальные особенности кухонь Центральной, Восточной и Юго-Восточной Азии История кухонь США и стран Латинской Америки История развития национальных кухонь стран Ближнего Востока История развития кухонь стран Ближнего Востока История развития кухонь стран Восточной и Юго-Восточной Азии История развития национальных кухонь стран Восточной и Юго-Восточной Азии История развития национальных кухонь стран Восточной и Юго-Восточной Азии История столового этикета в разных странах. Национальные традиции и особенности застолья Национальная кухня как явление бытовой культуры, ее взаимосвязь с другими аспектами жизни человека. Национальная кухня. Основные слагаемые, критерии характеристики и развития Основные исторические этапы формирования и развития русской кухни. Особенности национальных кухонь жителей стран Восточной Европы. Особенности национальных кухонь жителей США, Канады и стран Латинской Америки. Особенности национальных кухонь стран Западной Европы. Факторы, формирующие национальную кухню Франция, как основоположница изысканной европейской кухни. История французской кухни. История кухонь Великобритании, стран Центральной и Южной Европы. Эволюция национальной столовой посуды, приборов и белья. Виды, назначение.	Контрольные работы, разделы 1-2	Экзамен, вопросы 1-4

ОК.2	з5. знать этапы формирования национальной кухни	Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Национальные особенности кухонь Центральной, Восточной и Юго-Восточной Азии История кухонь США и стран Латинской Америки История развития национальных кухонь стран Ближнего Востока История развития кухонь стран Ближнего Востока История развития кухонь стран Восточной и Юго-Восточной Азии История столового этикета в разных странах. Национальные традиции и особенности застолья Национальная кухня как явление бытовой культуры, ее взаимосвязь с другими аспектами жизни человека. Основные факторы, формирующие национальную кухню. Особенности национальных кухонь жителей стран Восточной Европы. Особенности национальных кухонь жителей США, Канады и стран Латинской Америки. Особенности национальных кухонь стран Западной Европы. Факторы, формирующие национальную кухню Франция, как основоположница изысканной европейской кухни. История французской кухни. История кухонь Великобритании, стран Центральной и Южной Европы.	Контрольные работы, разделы 1-2	Экзамен, вопросы 5-8
ОК.2	у2. уметь анализировать тенденции современного общественно-политического и социокультурного развития	История развития кухонь стран Ближнего Востока История развития кухонь стран Восточной и Юго-Восточной Азии Национальная кухня как явление бытовой культуры, ее взаимосвязь с другими аспектами жизни человека. Национальная кухня. Основные слагаемые, критерии характеристики и развития Особенности национальных кухонь жителей стран Восточной Европы. Особенности национальных кухонь стран Западной Европы.	Контрольные работы, разделы 1-2	Экзамен, вопросы 9-13
ОК.5 способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические,	у1. уметь выделять этнические, конфессиональные, культурные и другие факторы, определяющие национальные	Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Национальные особенности кухонь Центральной, Восточной и Юго-Восточной Азии История	Контрольные работы, разделы 1-2	Экзамен, вопросы 14-16

<p>конфессиональные и культурные различия</p>	<p>особенности культуры питания</p>	<p>кухонь США и стран Латинской Америки История национальной столовой посуды, приборов и столового белья, их предназначение и использование. История развития национальных кухонь стран Ближнего Востока История развития кухонь стран Ближнего Востока История развития кухонь стран Восточной и Юго-Восточной Азии История развития национальных кухонь стран Восточной и Юго-Восточной Азии История столового этикета в разных странах. Национальные традиции и особенности застолья Национальная кухня как явление бытовой культуры, ее взаимосвязь с другими аспектами жизни человека. Национальная кухня. Основные слагаемые, критерии характеристики и развития Особенности национальных кухонь жителей стран Восточной Европы. Особенности национальных кухонь жителей США, Канады и стран Латинской Америки. Факторы, формирующие национальную кухню Франция, как основоположница изысканной европейской кухни. История французской кухни. История кухонь Великобритании, стран Центральной и Южной Европы. Эволюция национальной столовой посуды, приборов и белья. Виды, назначение.</p>		
<p>ПК.1 владение навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и</p>	<p>38. знать особенности организационной деятельности, обеспечивающей конкурентоспособность в области гостеприимства и сервиса в индустрии питания</p>	<p>История кухонь США и стран Латинской Америки История развития национальных кухонь стран Ближнего Востока История развития кухонь стран Ближнего Востока История развития кухонь стран Восточной и Юго-Восточной Азии Основные исторические этапы формирования и развития русской кухни. Основные факторы, формирующие национальную кухню. Особенности национальных кухонь стран Западной Европы. Франция, как основоположница изысканной европейской кухни. История французской кухни. История кухонь Великобритании, стран Центральной и Южной</p>	<p>Контрольные работы, разделы 1-2</p>	<p>Экзамен, вопросы 17-20</p>

осуществлять диагностику организационной культуры		Европы.		
---	--	---------	--	--

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 3 семестре - в форме экзамена или теста, которые направлены на оценку сформированности компетенций ОК.2, ОК.5, ПК1

Паспорт экзамена

по дисциплине «История развития национальной кухни», 3 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1-10, второй вопрос из диапазона вопросов 11-20 (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Время на подготовку к ответу 45 минут.

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № _____

к экзамену по дисциплине «История развития национальной кухни»

1. Русская кухня. Историко-географические факторы формирования
2. История формирования французской кухни

Утверждаю: зав. кафедрой _____ должность, ФИО
(подпись)

(дата)

2. Критерии оценки

- Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент не дает развернутого ответа по вопросу об истории развития русской кухни, и по второму вопросу не может назвать основные исторические факторы формирования зарубежной кухни, оценка составляет **10 баллов**.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент дает неполный ответ по вопросу об истории развития русской кухни, и по второму вопросу описывает не все основные исторические факторы формирования зарубежной кухни, оценка составляет **20 баллов**.
- Ответ на экзаменационный билет (тест) билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент дает полный ответ по вопросу об истории развития русской кухни, и по второму вопросу перечисляет большинство основных исторических факторов формирования зарубежной кухни, оценка составляет **30 баллов**.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент дает

полный ответ по вопросу об истории развития русской кухни, и по второму вопросу описывает все основные исторические факторы формирования зарубежной кухни, приводит исторические примеры появления основных национальных блюд и напитков оценка составляет 40 баллов

Пример теста

Тест по дисциплине «История развития национальной кухни»

Вариант 1

1. Домонгольский этап развития русской кухни знаменателен?
 - а) появлением картофеля в русской кухне
 - б) **разделением пищи на постную и скоромную**
 - в) влиянием французской кухни
 - г) влиянием немецкой кухни
2. Самобытность русской кухни определяло
 - а) применение жарки на открытом огне
 - б) приготовление на пару
 - в) **запекание в печи**
 - г) жарка в тандыре
3. Идея «ланча» возникла впервые
 - а) **40 г. до н.э, Римская империя**
 - б) эпоха Ренессанса
 - в) открытие Колумбом Америки
- 4) В Древней Персии аналоги древнеримских таверн назывались
 - а) гаремы
 - б) чайханы
 - в) **караван-сарай**
 - г) шалаши
- 5) Первыми «кофейнями» были (16 век)
 - а) дворцы знати в Турции
 - б) **шатры бедуинов**
 - в) монастыри
 - б) Первое специализированное предприятие питания в Париже (1563г) реализовало это блюда под названием «restorantes»
 - а) **суп**
 - б) омлет
 - в) котлета
- 7) Первая сеть закусочных появилась (1860г) в
 - а) **США**
 - б) Англии
 - в) Франции
 - г) России
- 8) Продолжите лозунг ресторанного бизнеса, сформулированный Ж.А. Эскофье в начале 19в. «Удовлетворить клиента или.....»
- 9) Основой для развития мировых сетей быстрого питания в 60-70гг 20в. стала коммерческая концессия _____
- 10) Первыми предприятиями питания в России были (XII-XIIIвв)
 - а) харчевни
 - б) **постоялые дворы**
 - в) бары
- 11) Это заведение, родом из Киева стало сосредоточением социальной активности в Древней Руси
 - а) **корчма**
 - б) рюмочная
 - в) кабак
 - г) трапезная

12) В дореволюционной России рестораны делились на два типа: с русской кухней и

- а) восточной кухней
- б) французской кухней**
- в) украинской кухней

13) Что означают мишленовские звезды?

- 1 звезда - _____
- 2 звезды _____
- 3 звезды _____

14) Где общественное питание в формате ресторанного бизнеса было впервые организовано?

- а) США
- б) Франция
- в) Китай**
- г) Италия

15) **Широкому распространению** французской кухни по всему миру поспособствовала

- а) Великая Французская революция (1789-1799)**
- б) Столетняя война (1337г.- 1453 г.)
- в) Первая Мировая война 1914-1918гг.

16) Как называли официанта в дореволюционной России (два варианта)?

17) Здесь нельзя было подавать алкоголь

- а) чайная
- б) трактир
- в) кабак
- г) харчевня**

18) Заведениями для «привилегированных» в России считались

- а) кабаки
- б) трактиры**
- в) харчевни

19) Что означало слово «ресторан», когда впервые появилось в Париже (1765г.)

- а) восстанавливать**
- б) угощать
- в) продавать
- г) лечить

20) Начало развития ресторанного бизнеса связывают с появлением

- а) пирожковых
- б) кофеен**
- в) фаст-фуда

Тест по дисциплине «История развития национальной кухни»

Вариант 2

1. В список основных блюд русской кухни допетровской эпохи входили

- а) блюда из риса
- б) блюда из морепродуктов
- в) блюда из картофеля
- г) хлебные, мучные, крупяные блюда**

2. Русская кухня издревле отличалась использованием

- а) Специй, пряностей приправ
- б) Грибов, ягод, трав**

- в) различных соусов
- г) мяса хищных птиц

3. В средневековой Европе развитие общественного питания было связано

- а) **путешествиями пилигримов**
- б) рыцарскими турнирами
- в) крестовыми войнами

4) Значительное влияние на развитие ресторанного бизнеса в Европе оказало

- а) появление чая
- б) **появление кофе**
- в) появление картофеля
- г) появление сахара

5) Первые кофейни в России появились при

- а) Иване Грозном
- б) Екатерине II
- в) **Петре I**
- г) в период татаро-монгольского ига

6) Что означало слово «ресторан», когда впервые появилось в Париже (1765г.)

- а) **восстанавливать**
- б) угощать
- в) продавать
- г) лечить

7) Первые столовые с самообслуживанием появились (начало XXв.) в

- а) России
- б) Франции
- в) **Швеции**
- г) США

8) Основатель первого знакового американского ресторана «Четыре сезона» Джо Баум полагал, что мерой успеха ресторана может служить только один фактор: насколько хорошо он удовлетворяет потребность в

- а) в еде
- б) **удовольствии**
- в) в питье
- г) общении

9) Самобытное древне-славянское питейное заведение

- а) **трактир-корчма**
- б) изба-читальня
- в) блинная
- г) рюмочная

10) Традиционным для русского ресторана было сопровождение застолья

- а) армейским хором
- б) детским хором
- в) цыганские песни
- г) шансон

11) Основные форматы заведений общественного питания в дореволюционной России?

12) В каком типе заведений было запрещено в дореволюционной России подавать спиртные напитки

- а) чайная
- б) трактир
- в) кабак
- г) **харчевня**

13) Что служило жалованием официантам в ресторанах в дореволюционной России ____?

14) Официанту запрещалось в ресторане (выбрать правильное)

- а) громко разговаривать,
- б) смеяться, сидеть, пить при посетителе

- в) подавать блюда правой рукой
- г) разговаривать с посетителем

15) Первыми заведениями, предлагающими в основном только алкоголь, на Руси были

- а) таверна
- б) закусочная
- в) корчма**

16) До половины 19в. эти заведения считались достопримечательность русского города

- а) кабаки
- б) трактиры**
- в) чайные

17) **Широкому распространению** французской кухни по всему миру поспособствовала

- а) Великая Французская революция (1789-1799)**
- б) Столетняя война (1337г.- 1453 г.)
- в) Первая Мировая война 1914-1918гг.

18) Разговаривать с посетителем ресторана мог

- а) швейцар
- б) метрдотель**
- в) официант

19) Ростбиф, томатный соус, пудинги – основные элементы кухни

- а) Бельгии
- б) Великобритании**
- в) Нидерландов

20) В XV столетии эта кухня, давшая миру рулеты, омлеты, печенье, считалась лучшей в Европе

- а) Австрийская**
- б) французская
- в) немецкая

Ответы к тестам

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2
1	б	г
2	в	б
3	а	а
4	в	б
5	б	в
6	а	а
7	а	в
8	...потерять его навсегда	удовольствию
9	франчайзинг	а
10	б	в, г
11	а	Трактир, корчма, харчевня, кабак
12	б	г
13	*очень хороший ресторан (кухня) **отличная кухня, можно отклониться от маршрута *** великолепная кухня, ради нее можно совершить отдельное путешествие	чаевые
14	в	а, б, г
15	а	в
16	Половой, человек	б
17	г	а
18	б	б
19	а	б

20	б	а
----	---	---

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. **Вопросы к экзамену по дисциплине «История развития национальной кухни»**
 1. Русская кухня. Историко-географические факторы формирования
 2. Русская кухня. История развития методов кулинарной обработки
 3. Русская кухня. История появления первых блюд.
 4. Русская кухня. История развития горячих блюд из рыбы, мяса, птицы и пр.
 5. Русская кухня. История появления закусок и мучных блюд
 6. Русская кухня. История появления алкогольных напитков
 7. Русская кухня. История появления безалкогольных напитков
 8. Русская кухня. История появления сладких блюд и десертов.
 9. Русская кухня. Трансформация национальных традиций в питании и столового этикета
 10. Русская кухня. История праздничного стола.
 11. История формирования французской кухни
 12. История развития итальянской кухни
 13. История развития кухонь скандинавских народов
 14. История развития немецкой кухни
 15. История развития австрийской кухни
 16. История развития кухонь славянских народов
 17. История развития китайской кухни
 18. История развития японской кухни
 19. История развития арабской кухни
 20. История развития кухонь африканских стран

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 3 семестре обязательным этапом текущей аттестации является контрольная работа. Требования к выполнению контрольной работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте контрольной работы.

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «История развития национальной кухни», 3 семестр

1. Методика оценки

Контрольная работа выдается индивидуально на первой неделе, по приведенным ниже темам.

Включает 2 теоретических раздела и один практический. Выполняется в виде презентации PowerPoint. Защиты начинаются с 4-ой учебной недели.

Структура контрольной работы

Введение. Цель, задачи и актуальность темы.

Краткая историко-географическая справка страны. Основная религия (религии), пищевые запреты, климат, страны – соседи, влияние других культур. Основные отрасли сельского хозяйства и животноводства.

1. История развития национальной кухни

1.1. Продуктовый набор: злаки, определяющие тип питания (пшеничный, рисовый, кукурузный, просо-сорговый), рыба, морепродукты, мясо (свинина, говядина, баранина) и пр. Специи, пряности, приправы.

1.2 Основные блюда: закуски, супы, вторые блюда, десерты (перечислить, привести истории появления, уметь назвать основные ингредиенты и способы кулинарной обработки).

1.3 Алкогольные и безалкогольные напитки. История появления.

2. Национальные традиции питания и столовый этикет (правила поведения за столом, роль и место женщины, правила подачи и потребления некоторых блюд и напитков и пр.)

3. Практическое задание: составить меню для организации питания туристов из рассмотренной в работе страны в Новосибирске

Заключение. Выводы по материалу 1 и 2 разделов.

Список использованных источников

2. Критерии оценки

Каждое задание контрольной работы оценивается в соответствии с приведенными ниже критериями.

Контрольная работа считается **невыполненной**, если не полностью раскрыты ответы на вопросы 1-2 и не выполнено задание 3. Оценка составляет **10** баллов.

Работа выполнена на **пороговом** уровне, если частично раскрыты ответы на вопросы 1,2 и по вопросу 3 есть серьезные замечания. Оценка составляет **15** баллов.

Работа выполнена на **базовом** уровне, если хорошо раскрыты ответы на вопросы 1,2, а по вопросу 3 есть небольшие замечания. Оценка составляет **20** баллов.

Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если полностью раскрыты ответы на вопросы 1,2, по вопросу 3 нет замечаний. Оценка составляет **30** баллов.

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Пример варианта контрольной работы

Темы контрольных работ

1. История развития русской кухни.
2. История развития французской кухни
3. История развития итальянской кухни
4. История развития немецкой кухни
5. История развития испанской кухни
6. История развития американской кухни
7. История развития китайской кухни
8. История развития японской кухни
9. История развития арабской кухни

10. История развития корейской кухни
11. История развития мексиканской кухни
12. История развития кухонь скандинавских стран
13. История развития кухни Израиля
14. История развития австралийской кухни
15. История развития грузинской кухни
16. История развития кухни Греции
17. История развития турецкой кухни
18. История развития кухонь стран Африки
19. История развития индийской кухни
20. История развития австрийской кухни. Венская кухня

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОК.2, ОК.5, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Формулировки критериев сформированности компетенций являются ориентировочными и могут быть изменены разработчиком.

Паспорт экзамена

по дисциплине «История развития национальной кухни», 3 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1-10, второй вопрос из диапазона вопросов 11-20 (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Время на подготовку к ответу 45 минут.

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № _____

к экзамену по дисциплине «История развития национальной кухни»

1. Русская кухня. Историко-географические факторы формирования
2. История формирования французской кухни

Утверждаю: зав. кафедрой _____ должность, ФИО
(подпись)

(дата)

2. Критерии оценки

- Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент не дает развернутого ответа по вопросу об истории развития русской кухни, и по второму вопросу не может назвать основные исторические факторы формирования зарубежной кухни, оценка составляет **10 баллов**.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент дает неполный ответ по вопросу об истории развития русской кухни, и по второму вопросу описывает не все основные исторические факторы формирования зарубежной кухни, оценка составляет **20 баллов**
- Ответ на экзаменационный билет (тест) билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент дает полный ответ по вопросу об истории развития русской кухни, и по второму вопросу перечисляет большинство основных исторических факторов формирования

зарубежной кухни, оценка составляет **30 баллов**

- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент дает полный ответ по вопросу об истории развития русской кухни, и по второму вопросу описывает все основные исторические факторы формирования зарубежной кухни, приводит исторические примеры появления основных национальных блюд и напитков оценка составляет 40 баллов

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Вопросы к экзамену по дисциплине «История развития национальной кухни»

- 1.** Русская кухня. Историко-географические факторы формирования
- 2.** Русская кухня. История развития методов кулинарной обработки
- 3.** Русская кухня. История появления первых блюд.
- 4.** Русская кухня. История развития горячих блюд из рыбы, мяса, птицы и пр.
- 5.** Русская кухня. История появления закусок и мучных блюд
- 6.** Русская кухня. История появления алкогольных напитков
- 7.** Русская кухня. История появления безалкогольных напитков
- 8.** Русская кухня. История появления сладких блюд и десертов.
- 9.** Русская кухня. Трансформация национальных традиций в питании и столового этикета
- 10.** Русская кухня. История праздничного стола.
- 11.** История формирования французской кухни
- 12.** История развития итальянской кухни
- 13.** История развития кухонь скандинавских народов
- 14.** История развития немецкой кухни
- 15.** История развития австрийской кухни
- 16.** История развития кухонь славянских народов
- 17.** История развития китайской кухни
- 18.** История развития японской кухни
- 19.** История развития арабской кухни
- 20.** История развития кухонь африканских стран

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «История развития национальной кухни», 3 семестр

1. Методика оценки

Контрольная работа выдается индивидуально на первой неделе, по приведенным ниже темам. Включает 2 теоретических раздела и один практический. Выполняется в виде презентации PowerPoint. Защиты начинаются с 4-ой учебной недели.

Структура контрольной работы

Введение. Цель, задачи и актуальность темы.

Краткая историко-географическая справка страны. Основная религия (религии), пищевые запреты, климат, страны – соседи, влияние других культур. Основные отрасли сельского хозяйства и животноводства.

1. История развития национальной кухни

1.1. Продуктовый набор: злаки, определяющие тип питания (пшеничный, рисовый, кукурузный, просо-сорговый), рыба, морепродукты, мясо (свинина, говядина, баранина) и пр. Специи, пряности, приправы.

1.2 Основные блюда: закуски, супы, вторые блюда, десерты (перечислить, привести истории появления, уметь назвать основные ингредиенты и способы кулинарной обработки).

1.3 Алкогольные и безалкогольные напитки. История появления.

2. Национальные традиции питания и столовый этикет (правила поведения за столом, роль и место женщины, правила подачи и потребления некоторых блюд и напитков и пр.)

3. Практическое задание: составить меню для организации питания туристов из рассмотренной в работе страны в Новосибирске

Заключение. Выводы по материалу 1 и 2 разделов.

Список использованных источников

2. Критерии оценки

Каждое задание контрольной работы оценивается в соответствии с приведенными ниже критериями.

Контрольная работа считается **невыполненной**, если не полностью раскрыты

ответы на вопросы 1-2 и не выполнено задание 3. Оценка составляет **10** баллов.

Работа выполнена на **пороговом** уровне, если частично раскрыты ответы на вопросы 1,2 и по вопросу 3 есть серьезные замечания. Оценка составляет **15** баллов.

Работа выполнена на **базовом** уровне, если хорошо раскрыты ответы на вопросы 1,2, а по вопросу 3 есть небольшие замечания. Оценка составляет **20** баллов.

Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если полностью раскрыты ответы на вопросы 1,2, по вопросу 3 нет замечаний. Оценка составляет **30** баллов.

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Пример варианта контрольной работы

Темы контрольных работ

1. История развития русской кухни.
2. История развития французской кухни
3. История развития итальянской кухни
4. История развития немецкой кухни
5. История развития испанской кухни
6. История развития американской кухни
7. История развития китайской кухни
8. История развития японской кухни
9. История развития арабской кухни
10. История развития корейской кухни
11. История развития мексиканской кухни
12. История развития кухонь скандинавских стран
13. История развития кухни Израиля
14. История развития австралийской кухни
15. История развития грузинской кухни
16. История развития кухни Греции
17. История развития турецкой кухни
18. История развития кухонь стран Африки
19. История развития индийской кухни

20. История развития австрийской кухни. Венская кухня