



## СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МАССОВОГО ПИТАНИЯ В СТРАНАХ ФИНОУГОРСКОЙ ГРУППЫ».....	3
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП «.....	4
3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «ОСНОВЫ МАССОВОГО ПИТАНИЯ В СТРАНАХ ФИНОУГОРСКОЙ ГРУППЫ».....	5
4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «ОСНОВЫ МАССОВОГО ПИТАНИЯ В СТРАНАХ ФИНОУГОРСКОЙ ГРУППЫ».....	8
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	15
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ .....	16
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	21
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	25
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ .....	35

## 1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МАССОВОГО ПИТАНИЯ В СТРАНАХ ФИНОУГОРСКОЙ ГРУППЫ»

Цель освоения дисциплины (модуля) «Основы массового питания в странах финоугорской группы» - приобретение студентами теоретических знаний об истории, традициях и культуре питания разных народов мира, социально-профессиональная адаптация студентов.

Задачи дисциплины (модуля):

формирование понятия об истории питания, как части истории человеческой цивилизации; изучение закономерностей развития систем питания; изучение особенностей развития Восточной и Западной систем питания; изучение достижений кулинарии и этикета питания разных стран, как части общемировой культуры.

В части курса предлагается ознакомиться с кулинарным атласом мира; историей культуры питания народов Африки, Южной Азии, Поднебесной; Греческой кухней; Древних Римлян, Арабов и Византии, Юго-Восточной Азии и Японской кухни; кухня народов Америки; особенностями кухни народов Западной Европы; между Западом и Востоком. Данные знания позволят расширить кругозор учащихся и в дальнейшем применять при разработке новых видов блюда и кулинарных изделий.

Получение теоретических знаний и практических навыков (умений): проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы в соответствии с утвержденными методиками.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

практическими навыками прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания;

методами производства кулинарной продукции и организации производства национальных кухонь мира;

практическими навыками работы с научно-технической и периодической литературой.

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП «ОСНОВЫ МАССОВОГО ПИТАНИЯ В СТРАНАХ ФИНОУГОРСКОЙ ГРУППЫ»

Дисциплина «Основы массового питания в странах финоугорской группы» включена в цикл Б1.В.ДВ.06.02 дисциплины по выбору.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК – 5, ПК – 7, ПК – 25.

Организация изучения дисциплины «Основы массового питания в странах финоугорской группы» предусматривает чтение лекций, проведение практических и лабораторных занятий, самостоятельную работу студентов по темам дисциплины. Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

Для изучения дисциплины «Основы массового питания в странах финоугорской группы» необходимы следующие знания, умения и владения:

**Знание:** основные понятия и сведения о технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания в странах финоугорской группы; технологические характеристики режимов обработки продуктов и их взаимосвязь; контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению.

**Умение:** выполнения предварительных расчетов для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта; анализа существующих и разработки новых технологий продуктов питания с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии (с учетом национального признака).

**Владение:** проведение расчетов потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; производство кулинарной продукции и организации производства в странах финоугорской группы; работа с научно-технической и периодической литературой.

Содержательно-логические связи дисциплины отражены в таблице 2.1  
Таблица 2.1 – Содержательно-логические связи дисциплины (модуля) «Основы массового питания в странах финоугорской группы»

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	Коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
Б1.В.ДВ.06.02	Технология продуктов общественного питания Санитария и гигиена питания Физиология питания	Производственная практика - научно-исследовательская работа Государственная итоговая аттестация

### 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «ОСНОВЫ МАССОВОГО ПИТАНИЯ В СТРАНАХ ФИНОУГОРСКОЙ ГРУППЫ»

(перечень планируемых результатов обучения по дисциплине)

В процессе освоения дисциплины студент осваивает и развивает следующие компетенции:

Перечень общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины «Основы массового питания в странах финоугорской группы»:

ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

ПК-7 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

ПК-25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

#### **В результате изучения дисциплины студент должен:**

Иметь представление об основах производства продукции общественного питания в странах финоугорской группы; знать методы обработки сырья и полуфабрикатов для изготовления продукции питания для реализации на предприятиях общественного питания в странах финоугорской группы; уметь проводить научные исследования по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы в соответствии с утвержденными методиками; выполнять эксперименты; разрабатывать новые методы и технические средства испытаний параметров технологических процессов и качества продуктов питания (в составе творческого коллектива).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть: методами предварительного расчета для определения критериев контроля за

ходом процессов, методами анализа существующих и разработкой новых технологий с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии (с учетом национального компонента); практическими навыками прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания; составления рецептур блюд, кулинарных и изделий; методами производства кулинарной продукции и организации производства; практическими навыками работы с научно-технической и периодической литературой.

Таблица 3.1 – Перечень и профессиональных (ПК) компетенций

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины студент должен:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	использовать знания для участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-7	способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства	навыками осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	способы поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения

ПК-23	<p>способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>способы формирования профессиональной команды, проявления лидерских качеств в коллективе, способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, организовывать производство и организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>
ПК-25	<p>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>методы разработки новых технологических процессов</p>	<p>разрабатывать новые технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>навыками профессиональной деятельности</p>

#### 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «ОСНОВЫ МАССОВОГО ПИТАНИЯ В СТРАНАХ ФИНОУГОРСКОЙ ГРУППЫ»

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 зачётных единиц, 216 часов. Виды учебной работы: лекции, практические занятия, лабораторные работы, индивидуальные задания, самостоятельная работа.

Курс /Семестр	Форма обучения	Количество часов						Всего	
		Ауд.	СРС	Лекции	Лаб. работы	Практ. Занятия	Контроль		
4/7	очная	42	66	14	14	14	-	зачет	108
4	заочная	14	90	6	6	2	4		108
4/8	очная	38	43	14	12	12	27	экзамен	108
5	заочная	4	95	-	-	4	9		108
Итого	очная	80	109	28	26	26	27		216
Итого	заочная	18	185	6	6	6	13		

#### 4.1 Структура дисциплины

Таблица 4.1 – Структура дисциплины очная форма обучения

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоёмкость (в часах)						Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
				всего	лекции	практические занятия	лаб. занятия	контроль	СРС	
1	7	1	Введение. Кулинарный атлас Финно-угорских народов	13	2	2	2		7	Доклады Экспресс-опрос на лекции Синемалогия
2	7	2	Кулинарный атлас Финно-пермской группы.	13	2	2	2		7	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
3	7	3	История кухни народов Прибалтийско-финской подгруппы.	14	2	2	2		8	Доклады Экспресс-опрос на лекции. Деловая игра
4	7	4	Культура питания Саамской подгруппы	14	2	2	2		8	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
5	7	5	Культура питания Волжско-финской подгруппы	13	2	2	2		7	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
6	7	6	Культура питания Пермской подгруппы	15	2	2	2		9	Доклады Экспресс-опрос на лекции Синемалогия

Продолжение таблицы 4.1

7	7	7	Кулинарный атлас Угорской группы.	16	2	2	2		10	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
	7	8	<b>Зачет</b>	10					10	Промежуточная аттестация: Зачет
8	8	1,3	Культура питания Дунайской подгруппы	14	4	2	2		6	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
9	8	5	Культура питания Обской подгруппы	12	2	2	2		6	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
10	8	7,9	Культура питания Бесермян	18	4	4	4		6	Доклады Экспресс-опрос на лекции, Синемалогия
11	8	11	Культура питания Удмуртов	12	2	2	2		6	Доклады Экспресс-опрос на лекции Синемалогия
12	8	13	Культуры питания в современной Удмуртии в рамках всемирной глобализации	12	2	2	2		6	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
	8		Учебно-исследовательская работа	<b>4</b>					4	Защита научно-исследовательских работ
	8		Экзамен	<b>36</b>				27	9	Пром. аттестация: ЭКЗАМЕН
			<b>ИТОГО</b>	216	28	26	26	27	109	

Таблица 4.2 – Структура дисциплины заочная форма обучения

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						СРС	Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
				всего	лекции	практические занятия	лаб. занятия	контроль	СРС		
1	7	1	Введение. Кулинарный атлас Финно-угорских народов	13	2					11	Экспресс-опрос на лекции
2	7	2	Кулинарный атлас Финно-пермской группы.	13			2			11	Экспресс-опрос на лекции Деловая игра

Продолжение таблицы 4.2

3	7	3	История кухни народов Прибалтийско-финской подгруппы.	14		2			12	Доклады Экспресс-опрос на лекции
4	7	4	Культура питания Саамской подгруппы	14			2		12	Синемалогия
5	7	5	Культура питания Волжско-финской подгруппы	13					13	Изучение литературы Решение тестов
6	7	6	Культура питания Пермской подгруппы	11					11	Изучение литературы Решение тестов
7	7	7	Кулинарный атлас Угорской группы.	16	2	2			12	Доклады Экспресс-опрос на лекции
	7	8	<b>Зачет</b>	13				4	10	Промежуточная аттестация: Зачет
8	8	1,3	Культура питания Дунайской подгруппы	14			2		12	Деловая игра
9	8	5	Культура питания Обской подгруппы	12					12	Изучение литературы Решение тестов
10	8	7,9	Культура питания Бесермян	18	2	2			14	Экспресс-опрос на лекции, Доклады
11	8	11	Культура питания Удмуртов	12					12	Изучение литературы Решение тестов
12	8	13	Культуры питания в современной Удмуртии в рамках всемирной глобализации	12			2		12	Деловая игра
	8		Учебно-исследовательская работа	<b>4</b>					4	Защита научно-исследовательских работ
	8		Экзамен	<b>36</b>				9	27	Экзамен
			<b>ИТОГО</b>	216	6	6	6	13	185	

## 4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Таблица 4.3 – Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Кол-во часов	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС 3+)					
		ОПК-5	ПК-7	ПК-20	ПК-23	ПК-25	Общее количество компетенций
Введение. Кулинарный атлас Финно-угорских народов	13	+	+	+	+		4
Кулинарный атлас Финно-пермской группы.	13	+				+	2
История кухни народов Прибалтийско-финской подгруппы.	14	+	+				2
Культура питания Саамской подгруппы	14	+	+				2
Культура питания Волжско-финской подгруппы	13	+				+	2
Культура питания Пермской подгруппы	15	+	+				2
Кулинарный атлас Угорской группы.	16	+	+				2
Культура питания Дунайской подгруппы	14		+			+	2
Культура питания Обской подгруппы	12		+			+	2
Культура питания Бесермян	18	+	+				2
Культура питания Удмуртов	12	+	+				2
Культуры питания в современной Удмуртии в рамках всемирной глобализации	12	+	+	+	+		4
Учебно-исследовательская работа	4	+	+	+	+	+	5
Зачет	10	+	+	+	+	+	5
Экзамен	36	+	+	+	+	+	5
ИТОГО	216						

## 4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

Таблица 4.4 – Содержание разделов дисциплины (модуля)

№	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1	Введение. Кулинарный атлас Финно-угорских народов	Типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.Порядок оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания. Организационные основы управления персоналом. Делопроизводственное обеспечение управления персоналом.

#### Продолжение таблицы 4.4

2	Кулинарный атлас Финно-пермской группы.	Принципы и задачи формирования культуры питания народов Финно-пермской группы. Организация продовольственного снабжения стран Финно-пермской группы. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
3	История кухни народов Прибалтийско-финской подгруппы.	Принципы и задачи формирования культуры питания народов Прибалтийско-финской подгруппы. Организация продовольственного снабжения стран народов Прибалтийско-финской подгруппы. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
4	Культура питания Саамской подгруппы	Принципы и задачи формирования культуры питания народов Саамской подгруппы. Организация продовольственного снабжения стран Саамской подгруппы. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
5	Культура питания Волжско-финской подгруппы	Принципы и задачи формирования культуры питания древних народов Волжско-финской подгруппы. Организация продовольственного снабжения народов Волжско-финской подгруппы. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
6	Культура питания Пермской подгруппы	Принципы и задачи формирования культуры питания древних народов Пермской подгруппы. Организация продовольственного снабжения древних народов Пермской подгруппы. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
7	Кулинарный атлас Угорской группы.	Принципы и задачи формирования культуры питания народов Угорской группы. Организация продовольственного снабжения стран Угорской группы. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
8	Культура питания Дунайской подгруппы	Принципы и задачи формирования культуры питания Дунайской подгруппы. Организация продовольственного снабжения Дунайской подгруппы. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
9	Культура питания Обской подгруппы	Принципы и задачи формирования культуры питания народов Обской подгруппы. Организация продовольственного снабжения Обской подгруппы. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
10	Культура питания Бесермян	Принципы и задачи формирования культуры питания Бесермян. Организация продовольственного снабжения Бесермян. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
11	Культура питания Удмуртов	Принципы и задачи формирования культуры питания Удмуртов. Организация продовольственного снабжения Удмуртов. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.
12	Культуры питания в современной Удмуртии в рамках всемирной глобализации	Принципы и задачи формирования культуры питания народов современной Удмуртии. Организация продовольственного снабжения Удмуртии. Формы организации питания. Поиск и анализ потенциальных источников сырья для продуктов питания.

#### 4.4 Лабораторный практикум

Таблица 4.5 – Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1	1	Введение. Кулинарный атлас Финно-угорских народов	2
2	2	Кулинарный атлас Финно-пермской группы.	2
3	3	История кухни народов Прибалтийско-финской подгруппы.	2
4	4	Культура питания Саамской подгруппы	2
5	5	Культура питания Волжско-финской подгруппы	2
6	6	Культура питания Пермской подгруппы	2
7	7	Кулинарный атлас Угорской группы.	2
8	8	Культура питания Дунайской подгруппы	2
9	9	Культура питания Обской подгруппы	2
10	10	Культура питания Бесермян	4
11	11	Культура питания Удмуртов	2
12	12	Культуры питания в современной Удмуртии в рамках всемирной глобализации	2
		<b>ИТОГО</b>	26

#### 4.5 Практические занятия

Таблица 4.6 – Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1	1	Введение. Кулинарный атлас Финно-угорских народов	2
2	2	Кулинарный атлас Финно-пермской группы.	2
3	3	История кухни народов Прибалтийско-финской подгруппы.	2
4	4	Культура питания Саамской подгруппы	2
5	5	Культура питания Волжско-финской подгруппы	2
6	6	Культура питания Пермской подгруппы	2
7	7	Кулинарный атлас Угорской группы.	2
8	8	Культура питания Дунайской подгруппы	2
9	9	Культура питания Обской подгруппы	2
10	10	Культура питания Бесермян	4
11	11	Культура питания Удмуртов	2
12	12	Культуры питания в современной Удмуртии в рамках всемирной глобализации	2
		<b>ИТОГО</b>	26

## 4.6 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

Таблица 4.7 – Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Радел дисциплины (модуля), темы раздела	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1	Введение. Кулинарный атлас Финно-угорских народов	Защита доклада Оценка степени усвоения лекционного материала Дискуссия	Доклады Экспресс-опрос на лекции Синемалогия
2	Кулинарный атлас Финно-пермской группы.	Защита доклада Оценка степени усвоения лекционного материала Оценка качества деловой игры	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
3	История кухни народов Прибалтийско-финской подгруппы.	Оценка степени усвоения лекционного материала Оценка качества деловой игры	Доклады Экспресс-опрос на лекции. Деловая игра
4	Культура питания Саамской подгруппы	Оценка степени усвоения лекционного материала Оценка качества деловой игры	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
5	Культура питания Волжско-финской подгруппы	Оценка степени усвоения лекционного материала Оценка качества деловой игры	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
6	Культура питания Пермской подгруппы	Защита доклада Оценка степени усвоения лекционного материала Дискуссия	Доклады Экспресс-опрос на лекции Синемалогия
7	Кулинарный атлас Угорской группы.	Защита доклада Оценка степени усвоения лекционного материала Оценка качества деловой игры	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
8	Культура питания Дунайской подгруппы	Защита доклада Оценка степени усвоения лекционного материала Оценка качества деловой игры	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
9	Культура питания Обской подгруппы	Защита доклада Оценка степени усвоения лекционного материала Оценка качества деловой игры	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра
10	Культура питания Бесермян	Защита доклада Оценка степени усвоения лекционного материала Дискуссия	Доклады Экспресс-опрос на лекции, Синемалогия
11	Культура питания Удмуртов	Защита доклада Оценка степени усвоения лекционного материала Дискуссия	Доклады Экспресс-опрос на лекции Синемалогия
12	Культуры питания в современной Удмуртии в рамках всемирной глобализации	Защита доклада Оценка степени усвоения лекционного материала Оценка качества деловой игры	Доклады Экспресс-опрос на лекции Деловая игра

## 5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Применение мультимедийного оборудования на лекциях, компьютерных программ MICROSOFTOFFICE, справочно-информационных систем для самостоятельной работы.

### 5.1 Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
5,6	Л	Лекции в виде мультимедийной презентации	28
	ЛР	Лабораторные работы с условиями, максимально приближенными к реальным, с использованием лабораторного оборудования	26
	ПР	Выполнение расчетных работ Использование мультимедийной презентации и пакета прикладных программ.	26

## 6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Контроль знаний студентов по дисциплине «Основы массового питания в странах финноугорской группы» проводится в устной и письменной форме, входной контроль, текущую и промежуточную аттестацию (экзамен).

Методы контроля:

- тестовая форма контроля;
- устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме;
- решение определенных заданий по теме практического материала в конце практического занятия, в целях эффективности усвояемости материала по практике;
- поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы.

Текущий контроль предусматривает устную форму опроса студентов и письменный экспресс-опрос по окончанию изучения каждой темы, решение задач.

Промежуточная аттестация – экзамен.

### 6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт) <sup>1</sup>	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства*	
				Форма	Кол-во вопросов в задании
1.	7	ВК	Введение. Кулинарный атлас Финно-угорских народов	Входной контроль	2 задания (по 20 в каждом)
2.	7	Тат	Кулинарный атлас Финно-пермской группы.	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
3.	7	Тат	История кухни народов Прибалтийско-финской подгруппы.	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
4.	7	Тат	Культура питания Саамской подгруппы	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
5.	7	Тат	Культура питания Волжско-финской подгруппы	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
6.	7	Тат	Культура питания Пермской	Текущий	1 задание

			подгруппы	контроль	(10 вопросов)
7	7	Тат, ПрАт	Кулинарный атлас Угорской группы.	Промежуточная аттестация	1 задание (10 вопросов)
8	8	Тат	Культура питания Дунайской подгруппы	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
9	8	Тат	Культура питания Обской подгруппы	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
10	8	Тат	Культура питания Бесермян	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
11	8	Тат	Культура питания Удмуртов	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
12	8	ПрАт	Культуры питания в современной Удмуртии в рамках всемирной глобализации	Промежуточная аттестация	1 задание (10 вопросов)

\*Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации приведен в приложении к рабочей программе.

### Темы рефератов

1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры и туристических ресурсов.
2. Динамика традиций питания и их отражение в литературе, музыке, живописи финно-угорских народов.
3. Характерные черты влияния древней финно-угорской кулинарии на русскую национальную кухню.
4. Факторы формирования традиций и культур питания удмуртского народа
5. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания удмуртов
6. Национальные застолья удмуртов и их характеристика
7. Национальные напитки удмуртов, традиции приготовления и употребления

8. Традиционные или ритуальные блюда удмуртов, пережившие века
9. Современный кулинарный ассортимент удмуртов.
10. Факторы формирования традиций и культур питания бесермян
11. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания бесермян
12. Национальные застолья бесермян и их характеристика
13. Традиционные или ритуальные блюда бесермян , пережившие века
14. Современный кулинарный ассортимент бесермян.
15. Особенности становления карельской кухни
16. Особенности становления коми-пермяцкой кухни
17. Особенности становления кухни квеннов – норвежских финнов, проживающих на севере Норвегии.
18. Особенности становления кухни ливов проживающих в западной части Латвии.
19. Особенности становления кухни чангоши живущих в Румынии в предгорных и горных районах Карпат
20. Особенности становления кухни Сету (Сето) живущих в Эстонии и России (Псковская область).
21. Особенности становления кухни ижорцев (ингерманландцы проживающих в России в Ленинградской области (до 1710 года это Ингерманландская губерния) и в Карелии
22. Особенности становления кухни Вепсов проживающих в Межозерье - территория между Ладожским, Онежским и Белым озёрами (Карелия, Ленинградская и Вологодская области). Часть вепсов проживает в Сибири - в Иркутской и Кемеровской областях.
23. Особенности становления кухни Водь проживающих на севере Кингисеппского района Ленинградской области
24. Особенности становления кухни Нганасанов проживающих на территории Таймырского автономного округа и Красноярского края;
25. Особенности становления кухни Энцев – енисейских самоедов, их место проживания – Красноярский край;
26. Особенности становления кухни Селькупов проживающих в Тюменской, Томской областях, Ямало-Ненецком АО, Красноярском крае.

**Вопросы к экзамену по дисциплине**  
**(примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену)**

1. Этногенез и культура питания
2. Понятие пищевой карты мира и принципы ее составления
3. Характеристика Западноазиатско – европейского типа пищевой модели и его составляющих подтипов
4. Характеристика Западносибирского охотничьего рыболовецкого типа пищевой модели
5. Характеристика Рыболовецкого типа пищевой модели и его составляющих подтипов
6. Характеристика Оленеводческого типа пищевой модели
7. Характеристика Чукотско - эскимосского типа пищевой модели
8. Понятие «финоугорский мир». Страны и регионы финоугорского мира
9. Характеристика национальных черт объединяющих народы финоугорского мира
10. Общие климато-географические особенности стран и регионов населенных финоугорскими народами
11. Особенности финской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
12. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Финляндии. Организация социального питания в стране
13. Традиционные и обрядовые блюда и напитки в Финляндии
14. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания финнов
15. Особенности венгерской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
16. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Венгрии. Организация социального питания в стране
17. Традиционные и обрядовые блюда и напитки в Венгрии
18. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания венгров
19. Особенности эстонской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
20. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Эстонии. Организация социального питания в стране
21. Эстонские традиционные и обрядовые блюда и напитки.
22. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания эстонцев
23. Особенности удмуртской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
24. Удмуртские традиционные и обрядовые блюда и напитки
25. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания удмуртов
26. Особенности карельской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
27. Карельские традиционные и обрядовые блюда и напитки

28. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания карелов
29. Особенности коми-пермяцкой кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
30. Коми-пермяцкие традиционные и обрядовые блюда и напитки
31. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания коми-пермяков
32. Особенности марийской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
33. Марийские традиционные и обрядовые блюда и напитки
34. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания иарийцев
35. Особенности кухни хантов и мансов: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
36. Хантыйские и мансийские традиционные и обрядовые блюда и напитки
37. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания хантов и манси
38. Особенности питания малых народов Севера финноугорской группы (ненцев, энцев): основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
39. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания малых народов Севера финноугорской группы (ненцев, энцев)

## 6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа дисциплины «Основы массового питания в странах финноугорской группы»: портал Ижевской ГСХА <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>

2. Касаткина Н.Ю. Методические указания к лабораторным, практическим работам и самостоятельной работе по направлению бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания»: текстовое электронное издание / Н.Ю. Касаткина, В.В. Касаткин - <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27&id=42248>

## 7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиотеке	на кафедре
1	Общественное питание: мир в твоей тарелке : учеб.пособие	Д. В. Хрундин, Н. К. Комарова, С. В. Китаевская, О. А. Решетник	Казан. гос. технол. ун-т. — Казань : КГТУ, 2011	1-12	7,8	<b>ЭБС «Руконт»</b> <a href="http://rucont.ru/efd/229688">http://rucont.ru/efd/229688</a>	

### 7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиотеке	на кафедре
1.	Технология продуктов общественного питания : метод.указания по выполнению лабораторных работ	Артемова, Е.Н. Ушакова Г.С.		2-6	5,6	<b>ЭБС «Руконт»</b> <a href="http://rucont.ru/efd/146328">http://rucont.ru/efd/146328</a>	

### 7.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Поиск информации в глобальной сети Интернет  
 Работа в электронно-библиотечных системах  
 Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)  
 Мультимедийные лекции  
 Работа в компьютерном классе  
 Компьютерное тестирование

*При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:*

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft

Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

*Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:*

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

#### 7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий. Перед началом занятий надо бегло повторить материал из курсов дисциплин: Технология продуктов общественного питания; Санитария и гигиена питания; Физиология питания.

Для написания научно-исследовательской работы по дисциплине необходимо найти в справочно-консультационной системе «Консультант-плюс» (доступ свободный с портала академии) документацию по оформлению технологических и технико-технологических карт, а также калькуляционных карточек и ознакомиться с ними.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения своих задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Например, разработать техническую документацию на фирменное блюдо согласно типу предприятия общественного питания.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи для приготовления продукции общественного питания, а также выявлять существующие проблемы.

Полученные при изучении дисциплины знания, умения и навыки рекомендуется использовать при выполнении курсовых и выпускных квалификационных работ, а также на учебных и производственных практиках.

### 7.5 Перечень Интернет-ресурсов:

№ п/п	Название Интернет-ресурса	Описание Интернет-ресурса	Размещение Интернет-ресурса
1	Сайт " <i>HoReCa: hotel, restaurant, cafe</i> "	Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства.	<a href="http://www.horeca.ru/">http://www.horeca.ru/</a>
2	Всероссийский портал " <i>Restorante</i> "	Информационные и справочные материалы по вопросам организации и управления деятельностью предприятий общественного питания.	<a href="http://www.restorante.com.ru/">http://www.restorante.com.ru/</a>
3	Сайт компании " <i>Restcon: ресто-</i> "	Статьи, обзоры, семинары и пр. по основным направлениям деятельности предприятий общественного питания.	<a href="http://restcon.ru/">http://restcon.ru/</a>
4	Портал " <i>Новости и технологии ресторанный бизнеса</i> "	Один из ведущих сайтов рунета посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Статьи ведущих деловых изданий, посвященные различным аспектам деятельности	<a href="http://restorus.com/">http://restorus.com/</a>
5	Федерация Рестораторов и Отельеров	Важнейшие задачи Федерации - представление интересов индустрии гостеприимства в Государственных органах, участие в разработке нормативных документов, регулирующих работу отрасли, создание благоприятного имиджа индустрии питания и гостеприимства, организация рынка ресторанных и отельных услуг.	<a href="http://www.new.frio.ru">www.new.frio.ru</a>
6	Информационно-поисковая система	На сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, казино Москвы.	<a href="http://www.restoran.ru">www.restoran.ru</a>
7	Информационно-поисковая система	На сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, казино Москвы.	<a href="http://www.menu.ru">www.menu.ru</a>
8	Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса	Информационно-поисковый портал по товарам и услугам, представленным на российском ресторанном рынке.	<a href="http://www.restoranoff.ru">www.restoranoff.ru</a>

9. Портал Ижевской ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php>

10. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>

11. Электронно-библиотечная система «Руконт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>

12. Электронно-библиотечная система “AgriLib”. – Режим доступа: <http://ebs.rgaz.ru/>

13. Вестник индустрии питания. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

## 8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лекционных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, лабораторное оборудование: СВЧ печь; Электрический чайник; Барная стой-ка; Набор столовой посуды; Набор бокалов; Набор столовых приборов; Набор скатертей и салфеток; Набор кухонной посуды; Набор чайной посуды; Набор кухонного инвентаря.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине «Основы массового питания в странах финноугорской  
группы»**

Основной профессиональной образовательной программы высшего  
образования

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

квалификация выпускника бакалавр

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Название раздела/темы	Код контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
Введение. Кулинарный атлас Финно-угорских народов	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23, ПК-25	Вопросы раздела 3.3	Вопросы раздела 3.2	Вопросы раздела 3.1
Кулинарный атлас Финно-пермской группы.	ОПК-5 ПК-25	Вопросы раздела 3.3	Вопросы раздела 3.2	Вопросы раздела 3.1
История кухни народов Прибалтийско-финской подгруппы.	ОПК-5 ПК-7	Вопросы раздела 3.3	Вопросы раздела 3.2	Вопросы раздела 3.1
Культура питания Саамской подгруппы	ОПК-5 ПК-7	Вопросы раздела 3.3	Вопросы раздела 3.2	Вопросы раздела 3.1
Культура питания Волжско-финской подгруппы	ОПК-5 ПК-25	Вопросы раздела 3.3	Вопросы раздела 3.2	Вопросы раздела 3.1
Культура питания Пермской подгруппы	ОПК-5 ПК-7	Вопросы раздела 3.3	Вопросы раздела 3.2	Вопросы раздела 3.1
Кулинарный атлас Угорской группы.	ОПК-5 ПК-7	Вопросы раздела 3.3	Вопросы раздела 3.2	Вопросы раздела 3.1
Культура питания Дунайской подгруппы	ПК-7 ПК-25	Вопросы раздела 3.3	Вопросы раздела 3.2	Вопросы раздела 3.1
Культура питания Обской подгруппы	ПК-7 ПК-25	Вопросы раздела 3.3	Вопросы раздела 3.2	Вопросы раздела 3.1
Культура питания Бесермян	ОПК-1 ПК-7	Вопросы раздела 3.3	Вопросы раздела 3.2	Вопросы раздела 3.1
Культура питания Удмуртов	ОПК-5 ПК-7	Вопросы раздела 3.3	Вопросы раздела 3.2	Вопросы раздела 3.1
Культуры питания в современной Удмуртии в рамках всемирной глобализации	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23, ПК-25	Вопросы раздела 3.3	Вопросы раздела 3.2	Вопросы раздела 3.1

## **2. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

### **2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций**

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

#### **1-й этап (уровень знаний):**

– Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).

- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)

- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

#### **2-й этап (уровень умений):**

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).

- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

#### **3-й этап (уровень владения навыками):**

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).

- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

### **2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине**

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается на основе результатов текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины – как средний балл результатов текущих оценочных мероприятий в течение семестра;

на основе результатов промежуточной аттестации – как средняя оценка по ответам на вопросы экзаменационных билетов и решению задач;

по результатам участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах.

Оценка выставляется по 4-х бальной шкале – неудовлетворительно (2), удовлетворительно (3), хорошо (4), отлично (5).

### 3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, ТЕСТЫ И ВОПРОСЫ

#### 3.1 Задания

1. Разработка технологической схемы приготовления блюда «Суп-лапша домашняя».
2. Разработка нормативной документации на фирменное мясное блюдо.
3. Разработка нормативной документации на фирменное рыбное блюдо.
4. Разработка нормативной документации на фирменное сладкое блюдо.
5. Разработка нормативной документации на фирменное мучное блюдо.
6. Разработка нормативной документации на фирменное кондитерское изделие.
7. Разработать блюдо диетического питания для диеты № 4, с учетом усвояемости и энергетической ценности.
8. Разработать блюдо диетического питания для диеты № 2, с учетом усвояемости и энергетической ценности.
9. Динамика традиций питания и их отражение в литературе, музыке, живописи финно-угорских народов.
10. Характерные черты влияния древней финно-угорской кулинарии на русскую национальную кухню.
11. Факторы формирования традиций и культур питания удмуртского народа
12. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания удмуртов
13. Национальные застолья удмуртов и их характеристика
14. Национальные напитки удмуртов, традиции приготовления и употребления
15. Традиционные или ритуальные блюда удмуртов, пережившие века
16. Современный кулинарный ассортимент удмуртов.
17. Факторы формирования традиций и культур питания бесермян
18. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания бесермян
19. Национальные застолья бесермян и их характеристика
20. Традиционные или ритуальные блюда бесермян, пережившие века
21. Современный кулинарный ассортимент бесермян.
22. Особенности становления карельской кухни
23. Особенности становления коми-пермяцкой кухни
24. Особенности становления кухни квеннов – норвежских финнов, проживающих на севере Норвегии.
25. Особенности становления кухни ливов проживающих в западной части Латвии.
26. Особенности становления кухни чангоши живущих в Румынии в предгорных и горных районах Карпат

27. Особенности становления кухни **Сету** (Сето) живущих в Эстонии и России (Псковская область).
  28. Особенности становления кухни **ижорцев** (ингерманландцы проживающих в России в Ленинградской области (до 1710 года это Ингерманландская губерния) и в Карелии
  29. Особенности становления кухни **Вепсов** проживающих в Межозерье - территория между Ладожским, Онежским и Белым озёрами (Карелия, Ленинградская и Вологодская области). Часть вепсов проживает в Сибири - в Иркутской и Кемеровской областях.
  30. Особенности становления кухни **Водь** проживающих на севере Кингисеппского района Ленинградской области
  31. Особенности становления кухни **Нганасанов** проживающих на территории Таймырского автономного округа и Красноярского края;
  32. Особенности становления кухни **Энцев** – енисейских самоедов, их место проживания – Красноярский край;
- Особенности становления кухни **Селькупов** проживающих в Тюменской, Томской областях, Ямало-Ненецком АО, Красноярском крае.

### **3.2 Темы рефератов**

27. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры и туристических ресурсов.
28. Динамика традиций питания и их отражение в литературе, музыке, живописи **фино-угорских народов**.
29. Характерные черты влияния древней **финно-угорской** кулинарии на русскую национальную кухню.
30. Факторы формирования традиций и культур питания **удмуртского народа**
31. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания **удмуртов**
32. Национальные застолья **удмуртов** и их характеристика
33. Национальные напитки **удмуртов**, традиции приготовления и употребления
34. Традиционные или ритуальные блюда **удмуртов**, пережившие века
35. Современный кулинарный ассортимент **удмуртов**.
36. Факторы формирования традиций и культур питания **бесермян**
37. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания **бесермян**
38. Национальные застолья **бесермян** и их характеристика
39. Традиционные или ритуальные блюда **бесермян** , пережившие века
40. Современный кулинарный ассортимент **бесермян**.
41. Особенности становления **карельской** кухни

42. Особенности становления коми-пермяцкой кухни
43. Особенности становления кухни квеннов – норвежских финнов, проживающих на севере Норвегии.
44. Особенности становления кухни ливов проживающих в западной части Латвии.
45. Особенности становления кухни чангоши живущих в Румынии в предгорных и горных районах Карпат
46. Особенности становления кухни Сету (Сето) живущих в Эстонии и России (Псковская область).
47. Особенности становления кухни ижорцев (ингерманландцы проживающих в России в Ленинградской области (до 1710 года это Ингерманландская губерния) и в Карелии
48. Особенности становления кухни Вепсов проживающих в Межозерье - территория между Ладожским, Онежским и Белым озёрами (Карелия, Ленинградская и Вологодская области). Часть вепсов проживает в Сибири - в Иркутской и Кемеровской областях.
49. Особенности становления кухни Водь проживающих на севере Кингисеппского района Ленинградской области
50. Особенности становления кухни Нганасанов проживающих на территории Таймырского автономного округа и Красноярского края;
51. Особенности становления кухни Энцев – енисейских самоедов, их место проживания – Красноярский край;
52. Особенности становления кухни Селькупов проживающих в Тюменской, Томской областях, Ямало-Ненецком АО, Красноярском крае.

### **3.3 Вопросы к экзамену по дисциплине (примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену)**

40. Этногенез и культура питания
41. Понятие пищевой карты мира и принципы ее составления
42. Характеристика Западноазиатско – европейского типа пищевой модели и его составляющих подтипов
43. Характеристика Западносибирского охотничьего рыболовецкого типа пищевой модели
44. Характеристика Рыболовецкого типа пищевой модели и его составляющих подтипов
45. Характеристика Оленеводческого типа пищевой модели
46. Характеристика Чукотско - эскимосского типа пищевой модели
47. Понятие «финоугорский мир». Страны и регионы финоугорского мира
48. Характеристика национальных черт объединяющих народы финоугорского мира

49. Общие климато-географические особенности стран и регионов населенных финоугорскими народами
50. Особенности финской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
51. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Финляндии. Организация социального питания в стране
52. Традиционные и обрядовые блюда и напитки в Финляндии
53. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания финнов
54. Особенности венгерской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
55. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Венгрии. Организация социального питания в стране
56. Традиционные и обрядовые блюда и напитки в Венгрии
57. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания венгров
58. Особенности эстонской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
59. Классификация и характеристика предприятий массового питания в Эстонии. Организация социального питания в стране
60. Эстонские традиционные и обрядовые блюда и напитки.
61. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания эстонцев
62. Особенности удмуртской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
63. Удмуртские традиционные и обрядовые блюда и напитки
64. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания удмуртов
65. Особенности карельской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
66. Карельские традиционные и обрядовые блюда и напитки
67. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания карелов
68. Особенности коми-пермяцкой кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
69. Коми-пермяцкие традиционные и обрядовые блюда и напитки
70. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания коми-пермяков
71. Особенности марийской кухни: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
72. Марийские традиционные и обрядовые блюда и напитки
73. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания иарийцев
74. Особенности кухни хантов и мансов: основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
75. Хантыйские и мансийские традиционные и обрядовые блюда и напитки

76. Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания хантов и манси
77. Особенности питания малых народов Севера финноугорской группы (ненцев, энцев): основные продукты, приправы, способы и приемы приготовления, кухонная посуда.
- Традиции и обычаи, наложившие отпечаток на культуру питания малых народов Севера финноугорской группы (ненцев, энцев).

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ И ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО И ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

Уровень освоения программы определяется на основе рейтинговой оценки успеваемости.

##### Рейтинговая оценка качества подготовки студента

Вид работ и форма текущего контроля	Количество баллов (максимальное)		
	За 1 раб.	Всего	
		VII семестр	VIII семестр
Лекции	1	$7л \times 1б = 7б$	$7л \times 1б = 7б$
Проверочная работа	10	$6пр/р \times 10б = 60б$	$16пр/р \times 10б = 60б$
Допуск к лабораторной работе	5	$7л/р \times 5б = 35б$	$7л/р \times 5б = 35б$
Защита лабораторной работы	10	$7л/р \times 10б = 70б$	$7л/р \times 10б = 70б$
Практическая работа	5	$7прак. \times 5б = 35б$	$7прак. \times 5б = 35б$
Курсовая работа	-	-	-
УИР (написание реферата и его защита)	20	$1 реф \times 20б = 20б$	-
НИР			$1 раб. \times 20б = 20б$
Зачет		$7+60+35+70+35+20 = 227$ баллов	
Экзамен			$7+60+35+70+35+20+227 = 454$ балла

220-227 баллов дают возможность получить зачет (VII семестр) автоматически при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины;

180 баллов – допуск к зачету, при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины; пропущенные лабораторно-

практические занятия необходимо отработать, за пропуск лекций по уважительной причине необходимо показать справку из мед. учреждения или деканата.

Для студентов, набравших от 180 до 223 баллов, проводится зачет в виде устного ответа на 1 вопрос.

Билеты для зачета состоят из двух вопросов. Ответ на каждый вопрос оценивается в два балла. Студент, набравший 3 балла на зачете получает отметку «зачет», 2 балла и менее баллов – «не зачет»

440-454 баллов дают возможность получить экзамен (VI семестр) автоматически при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины;

400 баллов – допуск к экзамену, при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины; пропущенные лабораторно-практические занятия необходимо отработать, за пропуск лекций по уважительной причине необходимо показать справку из мед. учреждения или деканата.

Для студентов, набравших от 400 до 440 баллов, проводится экзамен в виде решения задачи и устного ответа на 1 вопрос.

Максимальный балл за каждый устный ответ на вопрос оценивается в 1,5 балла, решение задачи оценивается в 2 балла. Таким образом, максимальная оценка за экзамен составляет 5 баллов (отлично).

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер измененного листа	Дата внесения изменения и номер протокола	Подпись ответственного за внесение изменений
1	22, 23	23.08.2017, N1	Каф
2	22, 23	28.08.2018, N1	Каф
3	22, 23	27.08.2019, N1	Каф
4	2, 5	31.08.2020, N1	Каф
5	22, 24	20.11.2020, N 5	Каф
6	22, 24	30.08.2021, N1	Каф