

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТДП.п. 03-36 0/8
« 04 » 10 2022 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от « 5 » 10 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой

С.Л. Гаптар С.Л. Гаптар
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1. О.36 История традиций и культуры питания

Направление подготовки: 19.03.04. Технология продукции и организация
общественного питания

профиль: Технология общественного питания

Новосибирск 2022

264

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Возникновение и формирование традиций и культуры питания. Вклад ученых России и мира в развитие культуры питания.	ОПК-1, ПК-2.	Коллоквиум, тест, вопросы для экзамена, контрольная работа.
2	История русской домашней кулинарии.		
3	Предпосылки возникновения основных пищевых производств.		
4	Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими аспектами жизни человека.		
5	Системы и типы питания народов мира. Традиции и обычаи национальных кухонь.		
6	Адаптивно-адаптационные процессы в культуре питания.	ОПК-1.	Собеседование, тест, вопросы для экзамена, контрольная работа.
7	Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы. Продовольственная достаточность мировой цивилизации.	ОПК-1, ПК-2.	Коллоквиум, собеседование, тест, вопросы для экзамена, контрольная работа.
8	Зеленая революция. Задачи, предпосылки, результаты первого и второго этапов зелёной революции.	ОПК-1, ПК-2.	Коллоквиум, тест, вопросы для экзамена, контрольная работа.
9	Развитие инженерии техники пищевых технологий. Научно-технический прогресс в пищевых производствах.	ОПК-1.	Собеседование, тест, вопросы для экзамена, контрольная работа.
10	Современное состояние индустрии питания в нашей стране. Тенденции развития ресторанного бизнеса.	ОПК-1, ПК-2	Коллоквиум, собеседование, тест, вопросы для экзамена, контрольная работа.
11	Особенности культуры питания народов мира по регионам. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.		

Вопросы для коллоквиумов и собеседования

Тема 1. Возникновение и формирование традиций и культуры питания. Вклад ученых России и мира в развитие культуры питания

1. Назовите основные исторические аспекты возникновения предприятий общественного питания в Древней Руси.
2. Опишите особенности формирования предприятий общественного питания в Европе.
3. Дайте краткую эволюционную справку периодов развития предприятий общественного питания.
4. Назовите основные периоды развития предприятий общественного питания.
5. Предпосылки возникновения и развития сферы обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. Эволюция развития сферы общественного питания. Древний период (IV тысячелетие до н.э. – 476 г. н.э.).
7. Охарактеризуйте эволюцию развития предприятий общественного питания. Средневековье (V – XV вв. н.э.), Новое время (XVI в. – начало XX в.).
8. Таверны, харчевни, «Вольные дома», «Государев кабак», герберги. Новое время (XVI в. – начало XX в.).
9. История зарождения профессий ресторанного промысла.
10. Особенности формирования традиций и культуры гостеприимства.
11. Какие факторы оказали влияние на возникновение и развитие сферы обслуживания в предприятиях общественного питания.
12. Назовите основной обслуживающий персонал предприятий питания нового времени. История зарождения профессий.
13. Охарактеризуйте современное состояние индустрии питания в нашей стране.
14. Назовите тенденции развития ресторанного бизнеса в настоящее время.
15. «Поваренные записки» Сергея Друковцева (1779 г.). В.Левшин, К. Адеева «Поварня Русская» (XVII-XVIII в). Основные работы данных авторов. Ассортимент русских блюд по в. Левшину.
16. «Домострой». Меню. Опишите некоторые блюда.
17. Франсуа Аппер (консервная промышленность), Кларенс Бердзай (заморозка продукции).

Тема 2. История русской домашней кулинарии.

1. Понятие о домашней кулинарии. Назовите основное оборудование домашней кухни и столовую посуду.
2. Опишите традиции подачи блюд и встречи гостей в богатых домах и в домах крестьян в 19- 20 вв.
3. Назовите основные правила этикета поведения за столом в разные исторические периоды.
4. Охарактеризуйте основные блюда и способы хранения продуктов на разных этапах развития пищевой промышленности.
5. Понятие о домашней кулинарии. Оборудование домашней кухни и столовая посуда.
6. Особенности развития овощеводства в России и Европе.
7. Особенности распространения некоторых овощных культур и их использование в питании.
8. Роль напитков в культуре питания народов мира.
9. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи.

Тема 3. Предпосылки возникновения основных пищевых производств.

1. Взаимосвязь социально-экономической жизни населения и продовольственного обеспечения (VI – X вв.).
2. Возникновение основ пищевых производств (X–XVII вв.).

3. Предпосылки формирования отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX – начало XX вв.).
4. Домашняя, кустарно-ремесленная и мелкая промышленность.
5. История свеклосахарного производства. Дайте краткие исторические сведения о производстве сахара. Его появление распространение.
6. Опишите историю мукомольного производства. История хлебопекарного производства. Охарактеризуйте исторические особенности производство хлеба и макаронных изделий. Исторические этапы развития хлебопечения.
7. Опишите исторические аспекты производства молока и молочных продуктов. Мастера молочного производства, рыбопромышленники и частоторговцы.
8. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонал
9. Назовите основные этапы развития пищевых производств. Влияние научно-технической революции.
10. Охарактеризуйте развитие пищевых производств СССР в 20-е – 80-е годы XX века.
11. Пищевая промышленность России в конце XX начале XXI вв. Дайте краткую историческую справку
12. Опишите исторические аспекты производства мяса и мясопродуктов.
13. Рыболовство и рыбоводство в России и мире. Их история. Краткая историческая справка.
14. Охарактеризуйте процесс возникновения консервной промышленности. Вклад Франсуа Аппера и Луи Пастера в развитие данной отрасли пищевой промышленности.
15. Современное состояние кофейной индустрии, современное оборудование и традиции.
16. Опишите историю кондитерского производства. Традиции приготовления; этапы развития; распространение.
17. Растительные масла и их история. Виды масел, способы производства.

Тема 4. Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими аспектами жизни человека.

1. Охарактеризуйте питание как главное условие существования человека
2. Дайте характеристику питанию как индикатору образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества и их взаимосвязь.
3. Опишите основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт и их взаимосвязь.
4. Охарактеризуйте основные компоненты материальной культуры: обычаи, традиции, культура, застолье и их взаимосвязь.
5. Опишите основные компоненты материальной культуры: церемонии, обряды, приемы, религия и их взаимосвязь.
6. Дайте понятие основным компоненты материальной культуры: здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.
7. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.
8. Климатогеографические и природные условия – основа формирования традиций питания.
9. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания.
10. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.
11. Режим питания на Руси. Дневной и годовой распорядок питания.
12. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа.
13. Вклад России в мировую культуру питания.

Тема 5. Системы и типы питания народов мира. Традиции и обычаи национальных кухонь.

- 1.Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический, способы формаций).
2. Идеология традиций и культуры питания народов мира.
3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.
4. Понятия: «система питания», «тип питания».
- 5.Традиции и обычаи национальных кухонь.
6. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире.
7. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира.
8. Рациональность и сбалансированность пищи – основа культуры питания современного человека.
9. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.
10. Опишите влияние внешних связей (отношений) на традиционное питание народа (иноземное влияние).

Тема 6. Адаптивно-адаптационные процессы в культуре питания

- 1.Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания.
2. Адаптация традиционного питания при взаимодействии общества с природной средой и взаимодействии этносов и культур.
3. Географическая зональность традиционного питания: основные факторы и особенности.
4. Влияние экологических условий на формирование традиций и культуры питания.
5. Формирование национальной кухни под воздействием факторов адаптации и адаптирования.
6. Охарактеризуйте рациональность и сбалансированность пищи, как основу культуры питания современного человека.

Тема 7. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы.

Продовольственная достаточность мировой цивилизации.

- 1.Продовольственная проблема в мировом сообществе государств и народов.
2. Основные продовольственные стратегические задачи и пути их решения.
3. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы.
4. Современное состояние агропромышленного комплекса и его направленность.
5. Продовольственная безопасность в условиях глобализации. ФАО и международные неправительственные организации по поддержанию продовольственной безопасности.
6. Концепция устойчивого развития АПК.
7. Модернизация АПК: планы и реальность.
8. Продовольственная самодостаточность России как элемент экономической безопасности.

Тема 8. Зеленая революция. Задачи, предпосылки, результаты первого и второго этапов зелёной революции.

- 1.Предпосылки возникновения явления «зеленая революция».
2. Основоположники первого этапа зеленой революции.
3. Задачи первого этапа зеленой революции и пути их решения.
4. Результаты первого этапа зеленой революции.
5. Второй этап «Зеленой революции»: основные задачи и связь со стратегией устойчивого развития.
6. Мировая продовольственная программа (МПП).
- 7.«Зеленая революция» и её влияние на продовольственную безопасность

8. Зеленая революция: Значение «зеленой революции» для мирового хозяйства. Экономический рост без ущерба для экологии.

Тема 9. Развитие инженерии техники пищевых технологий. Научно-технический прогресс в пищевых производствах.

1. Развитие технологии и техники в различные исторические периоды.
2. Этапы формирования промышленного производства.
3. Инновационное сопровождение развития техники пищевых производств.
4. Тренды и приоритеты развития науки и техники в пищевой и перерабатывающей отраслях.
5. Научно-технический прогресс в пищевых производствах.
6. Теория цвета и композиции в кулинарии.

Тема 10. Современное состояние индустрии питания в нашей стране. Тенденции развития ресторанного бизнеса.

1. Современное состояние индустрии питания в нашей стране.
2. Тенденции развития ресторанного бизнеса в настоящее время.
3. Понятие «адаптивная организация».
4. Основные тенденции в развитии современной организации питания: организация доставки продукции на дом, портативные обеды.
5. Основные тенденции в развитии современной организации питания: фаст-фуд, Макдональдс, трансфер-автоматы и др.
6. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.
7. Инновации в сфере общественного питания: оборудование, технологии производства, способы обработки сырья, способы доставки и др.

Тема 11. Особенности культуры питания народов мира по регионам. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.

1. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов.
2. Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия. Развитие кулинарного искусства в странах АТР (Китай, Корея, Япония).
3. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций.
4. Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность в традициях и культуре питания стран АТР.
5. Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Ливия). Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальной кулинарии. Традиционные национальные блюда.
6. Франция – основоположница изысканной европейской кухни. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.
7. Особенности и традиции в питании Великобритании, стран Центральной и Южной Европы. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов.
8. Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания). Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он ответил на все заданные вопросы правильно.
- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он допустил несколько неточностей в ответах на заданные вопросы.
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он ответил правильно на половину заданных вопросов.
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он не ответил правильно ни на один заданный вопрос.

ТЕМЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ И ДОКЛАДОВ

для студентов очного обучения

Студентам очного отделения предлагается выполнить контрольную работу по теме: «Исторические аспекты формирования традиций национальной культуры на примере *страны*». В контрольной работе следует отразить следующие вопросы:

- Исторические особенности формирования национальной кухни;
- Национальные праздники народа – туристские ресурсы нации.

Тема 1. Особенности типов питания народа и отражение их в литературе и произведениях искусства.

По данному вопросу предлагается выполнить доклад по темам, представленным ниже:

1. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских писателей и поэтов.
2. Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских художников.
3. Влияние специальной и художественной литературы на традиции питания народа.

Тема 2. История происхождения и распространения некоторых овощных культур.

По данному вопросу предлагается выполнить доклад по темам, представленным ниже:

1. История происхождения и распространения корнеплодных культур (свекла, морковь, брюква, репа, петрушка).
2. История происхождения и распространения клубнеплодных культур (картофель).
3. История происхождения и распространения основных овощных культур (капуста, томаты, перец, огурцы).
4. История происхождения и распространения бахчевых культур (арбуз, дыня, тыква).
5. История происхождения и распространения бобовых культур (горох, бобы, фасоль).
6. История происхождения и распространения подсолнечника и кукурузы.
7. Исторические особенности выращивания человеком овощей для своего питания.
8. Особенности развития овощеводства в России и Европе.
9. История распространения основных овощных культур.

Тема 3. Напитки и национальные традиции

По данному вопросу предлагается выполнить доклад (презентацию), по темам, представленным ниже.

1. История вина и других алкогольных напитков (шампанское; бренди; водка; виски; джин; ликер и т.д.). Их появление, распространение, влияние на традиции гостевания.
2. История возникновения и распространения пива и кваса. Влияние на традиции народа.

3. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи.
4. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
5. Национальные напитки народов мира. Их появление и влияние на национальные традиции.
6. Традиции и культура потребления напитков.
7. Происхождение и значение слова "чай". История возникновения чайного напитка. Особенности чайных церемоний разных народов.
8. Охарактеризуйте историю развития чаеводства в мире и в России.
9. Появление кофейного напитка. Первые кофейни. Как распространялось кофе в Европе. Путь кофе в Россию.

Тема 4. Зарождение предприятий общественного питания в Древнем Риме, в Греции, Египте.

1. Социально-экономическая система империй (Древний Рим, Древний Египет, Древняя Греция).
2. Роль предприятий общественного питания в жизненном укладе населения в Древнем Риме, Египте, Греции.
3. Основные продукты питания в Древнем Риме, Египте, Греции.
4. Опишите питание различных слоев населения в Древнем Риме, Египте, Греции.
5. Дайте характеристику распорядка в еде Египтян, технологии приготовления пищи, традиции гостевания.
6. Опишите особенности питания в Древней Греции. Рацион греков.
7. Охарактеризуйте основной церемониал и этикет трапез в Древней Греции.
8. В чем заключаются особенности питания в Древнем Риме. Рацион Римлян.
9. Опишите основные трапезные церемонии в Древнем Риме.

Тема 5. История формирования отраслей пищевой промышленности

По данному вопросу предлагается выполнить презентацию (доклад), по темам, представленным ниже.

1. История свеклосахарного производства. Дайте краткие исторические сведения о производстве сахара. Его появление распространение.
2. Историю мукомольного производства.
3. История хлебопекарного производства. Охарактеризуйте исторические особенности производство хлеба и макаронных изделий. Исторические этапы развития хлебопечения.
4. Опишите исторические аспекты производства молока и молочных продуктов.
5. Опишите исторические аспекты производства мяса и мясопродуктов.
6. Рыболовство и рыбоводство в России и мире. Их история. Краткая историческая справка.
7. Охарактеризуйте процесс возникновения консервной промышленности. Вклад Франсуа Аппера и Луи Пастера в развитие данной отрасли пищевой промышленности.
8. Опишите историю кондитерского производства. Традиции приготовления; этапы развития; распространение.
9. Растительные масла и их история. Виды масел, способы производства.

Тема 6. Традиции и обычаи национальных кухонь.

Предлагается выполнить презентацию (доклад), по темам, представленным ниже.

1. Исторические особенности формирования греческой кухни.
2. Исторические особенности формирования английской кухни.
3. Исторические особенности формирования французской кухни.
4. Исторические особенности формирования итальянской кухни.
5. Исторические особенности формирования испанской кухни.
6. Исторические особенности формирования немецкой кухни

7. Исторические особенности формирования польской кухни.
8. Исторические особенности формирования болгарской кухни.
9. Исторические особенности формирования индийской кухни.
10. Исторические особенности формирования китайской кухни.
11. Исторические особенности формирования корейской кухни
12. Исторические особенности формирования японской кухни.
13. Исторические особенности формирования кухни США.
14. Исторические особенности формирования мексиканской кухни.
15. Исторические особенности формирования аргентинской кухни.
16. Исторические особенности формирования бразильской кухни.
17. Исторические особенности формирования русской кухни.
18. Исторические особенности формирования украинской кухни.

По вопросу «Свадебный церемониал на примере отдельной страны» предлагается выполнить презентацию (доклад).

Тема 7. Национальные праздники (религиозные и государственные) народа – туристские ресурсы.

1. Национальные праздники России и застолье
2. Национальные праздники Италии и застолье.
3. Национальные праздники Германии и застолье.
4. Национальные праздники Китая и их использование в развитии туризма.
5. Национальные праздники Японии и традиции питания.
6. Национальные праздники Англии.
7. Национальные праздники Испании
8. Национальные праздники Польши и застолье.
9. Национальные праздники Болгарии.
10. Национальные праздники Индии.
11. Национальные праздники Кореи.
12. Национальные праздники Мексики и застолье.
13. Национальные праздники Бразилии и застолье.
14. Национальные праздники США.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ для студентов заочной формы обучения

Контрольная работа № 1

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Особенности традиций немецкой и азербайджанской кухни.
3. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.

Контрольная работа № 2

1. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
2. Особенности традиций французской и узбекской кухни.
3. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция).

Контрольная работа № 3

1. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
2. Особенности традиций английской и казахской кухни.
3. Возникновение кулинарного мастерства в России и его исторические этапы развития.

Контрольная работа № 4

1. Факторы, формирующие основу национальной кухни.
2. Особенности традиций итальянской и армянской кухни.
3. Кулинарное искусство США, стран Латинской Америки.

Контрольная работа № 5

1. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
2. Особенности традиций австрийской и таджикской кухни.
3. История развития национальной традиции питания Китая.

Контрольная работа № 6

1. Принципы рационального питания и их характеристика.
2. Особенности традиций польской и грузинской кухни.
3. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).

Контрольная работа № 7

1. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
2. Особенности традиций корейской и венгерской кухни.
3. Национальные особенности народов Европы и формировании традиций питания.

Контрольная работа № 8

1. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.
2. Особенности традиций испанской и туркменской кухни.
3. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.

Контрольная работа № 9

1. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
2. Особенности традиций кухонь Скандинавии.
3. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.

Контрольная работа № 10

1. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.
2. Особенности традиций американской и украинской кухни.
3. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.

Контрольная работа № 11

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Особенности традиций греческой и белорусской кухни.
3. Традиции и ритуалы русской трапезы.

Контрольная работа № 12

1. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.
2. Особенности традиций болгарской и тайской кухни.
3. Формирование региональных традиций питания в России.

Контрольная работа № 13

1. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
2. Особенности традиций арабской и литовской кухни.

3.Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.

Контрольная работа № 14

1. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения в процессе кулинарной обработки.
2. Особенности традиций израильской и японской кухни.
- 3.Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.

Контрольная работа № 15

1. Принципы рационального питания и их характеристика.
2. Особенности традиций китайской и мексиканской кухни.
3. Национальные праздники Франции, традиционное застолье и этикет.

Контрольная работа № 16

1. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
2. Особенности традиций индийской и эстонской кухни.
3. Национальные праздники Италии, традиционное застолье и этикет.

Контрольная работа № 17

1. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
2. Особенности традиций австралийской и молдавской кухни.
3. Национальные праздники Германии, традиционное застолье и этикет.

Контрольная работа № 18

1. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов.
2. Особенности традиций югославской и русской кухни.
3. Национальные праздники Японии и традиции питания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

- **оценка «Зачтено»** выставляется студенту, если им даны полные, развернутые ответы на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов, показан *достаточный* уровень освоения компетенций;

- **оценка «Не зачтено»** выставляется студенту, если ответы представляют собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросам, студент не осознает связь вопроса с другими объектами дисциплины, дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа бакалавра, или ответ на вопрос полностью отсутствует или отказ от ответа, показан *не достаточный* уровень освоения компетенций.

Примерный перечень заданий для самостоятельной работы

1. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы Первый этап зеленой революции.
2. Продовольственная самодостаточность России.
3. Возникновение основ пищевых производств (X-XVII вв.)
4. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.).
5. Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.).
6. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонала.
7. Продовольственный кризис во время первой мировой войны и революционного 1917 года.
8. Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920гг.).

9. НЭП и воссоздание продовольственной базы страны (1921-1928 гг.).
10. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.).
11. Промышленная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства (первая половина 30-х годов).
12. Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.).
13. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.).
14. Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.).
15. Агропромышленный комплекс и продовольственные вопросы: вхождение в XXI век (80-е гг.–начало XXI в.).
16. Экономические преобразования и продовольственный вопрос в стране (1991 г. – начало XXI в.).
17. Продовольственная достаточность мировой цивилизации.
18. Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век.
19. Второй этап зеленой революции.
20. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Назовите основные исторические аспекты возникновения предприятий общественного питания в Древней Руси.
2. Опишите особенности формирования предприятий общественного питания в Европе.
3. Дайте краткую эволюционную справку периодов развития предприятий общественного питания.
4. Назовите основные периоды развития предприятий общественного питания.
5. Предпосылки возникновения и развития сферы обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. Эволюция развития сферы общественного питания. Древний период (IV тысячелетие до н.э. – 476 г. н.э.).
7. Охарактеризуйте эволюцию развития предприятий общественного питания. Средневековые (V – XV вв. н.э.), Новое время (XVI в. – начало XX в.).
8. Таверны, харчевни, «Вольные дома», «Государев кабак», герберги. Новое время (XVI в. – начало XX в.).
9. Особенности формирования традиций и культуры гостеприимства. История зарождения профессий ресторанного промысла.
10. Факторы, оказавшие влияние на возникновение и развитие сферы обслуживания в предприятиях общественного питания.
11. Опишите традиции подачи блюд и встречи гостей в богатых домах и в домах крестьян в 19- 20 вв.
12. Назовите основные правила этикета поведения за столом, характерные в разные исторические периоды в России.
13. Охарактеризуйте основные блюда и способы хранения продуктов на разных этапах развития пищевой промышленности.
14. Оборудование домашней кухни и столовая посуда на Руси.
15. Взаимосвязь социально-экономической жизни населения и продовольственного обеспечения (VI – X вв.).
16. Возникновение основ пищевых производств (X–XVII вв.).
17. Предпосылки формирования отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX – начало XX вв.).
18. Охарактеризуйте питание как главное условие существования человека

19. Дайте характеристику питанию как индикатору образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества и их взаимосвязь.
20. Опишите основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт и их взаимосвязь.
21. Охарактеризуйте основные компоненты материальной культуры: обычаи, традиции, культура, застолье и их взаимосвязь.
22. Опишите основные компоненты материальной культуры: церемонии, обряды, приемы, религия и их взаимосвязь.
23. Дайте понятие основным компоненты материальной культуры: здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.
24. Назовите принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.
25. Климатогеографические и природные условия – основа формирования традиций питания.
26. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания.
27. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.
28. Режим питания на Руси. Дневной и годовой распорядок питания.
29. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа.
30. Вклад России в мировую культуру питания.
31. Историко-философский подход к изучению культуры питания
32. Идеология традиций и культуры питания народов мира.
33. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.
34. Рациональность и сбалансированность пищи – основа культуры питания современного человека.
35. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.
36. Опишите влияние внешних связей (отношений) на традиционное питание народа (иноземное влияние).
37. Тенденции развития ресторанного бизнеса в настоящее время.
38. Понятие о домашней кулинарии. Назовите основное оборудование домашней кухни и столовую посуду.
39. Понятия: «система питания», «тип питания».
40. Традиции и обычаи национальных кухонь.
41. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире.
42. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира.
43. Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания.
44. Адаптация традиционного питания при взаимодействии общества с природной средой и взаимодействии этносов и культур.
45. Географическая зональность традиционного питания: основные факторы и особенности.
46. Влияние экологических условий на формирование традиций и культуры питания.
47. Формирование национальной кухни под воздействием факторов адаптации и адаптирования.
48. Охарактеризуйте рациональность и сбалансированность пищи, как основу культуры питания современного человека.
49. Продовольственная проблема в мировом сообществе государств и народов.
50. Основные продовольственные стратегические задачи и пути их решения.

51. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы.
52. Современное состояние агропромышленного комплекса и его направленность.
53. Продовольственная безопасность в условиях глобализации. ФАО и международные неправительственные организации по поддержанию продовольственной безопасности.
54. Продовольственная самодостаточность России как элемент экономической безопасности.
55. Предпосылки возникновения явления «зеленая революция». Основоположники первого этапа зеленой революции.
56. Задачи первого этапа зеленой революции и пути их решения. Результаты первого этапа зеленой революции.
57. Второй этап «Зеленой революции»: основные задачи и связь со стратегией устойчивого развития.
58. Мировая продовольственная программа (МПП).
59. «Зеленая революция» и её влияние на продовольственную безопасность
60. Зеленая революция: Значение «зеленой революции» для мирового хозяйства. Экономический рост без ущерба для экологии.
61. Научно-технический прогресс в пищевых производствах.
62. Современное состояние индустрии питания в нашей стране.
63. Тенденции развития ресторанного бизнеса в настоящее время.
64. Понятие «адаптивная организация».
65. Основные тенденции в развитии современной организации питания: организация доставки продукции на дом, портативные обеды.
66. Основные тенденции в развитии современной организации питания: фаст-фуд, Макдональдс, трансфер-автоматы и др.
67. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.
68. Инновации в сфере общественного питания: оборудование, технологии производства, способы обработки сырья, способы доставки и др.
69. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов.
70. Традиции и культура питания разных народов.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

- **оценка «отлично»** выставляется бакалавру, если им даны полные, развернутые ответы на поставленные вопросы в билете, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов;
- **оценка «хорошо»:** бакалавром даны полные ответы на поставленные вопросы, ответ структурирован, логичен, но могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные бакалавром с помощью преподавателя;
- **оценка «удовлетворительно»:** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика и последовательность изложения нарушены, допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов, в ответе отсутствуют выводы;
- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ бакалавра представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, бакалавр не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины, дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа бакалавра, или ответ на вопрос полностью отсутствует или отказ от ответа.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности.

1. Продовольственная проблема в мировом сообществе государств заключается:

А) в решении вопросов, связанных с производством оптимального количества продуктов питания растительного происхождения, в частности, зерновых;

Б) в решении вопросов, связанных со сбалансированностью структуры питания в развитых странах и массовым недоеданием и голодом в развивающихся регионах;

В) в применении научного подхода к производству продуктов животного происхождения.

Ответ: Б.

2. Социально-экономическая задача пищевой промышленности заключается:

3. Перечислите стратегические продовольственные задачи, которые решают различные государства мира:

4. Понятие «адаптивная организация» означает:

А) умение персонала ресторана приспосабливаться под обслуживаемый контингент потребителей;

Б) способность ресторана четко действовать в «критических» ситуациях;

В) способность ресторана быстро и эффективно реагировать на изменение внешних условий рынка.

Ответ: В.

5. Перечислите основные эволюционные периоды развития пищевых производств:

6. Поставьте знак соответствия:

1) Первая хозяйственная революция (800-400 тыс. лет до н.э.) заключается в:

2) Неолитическая революция (5-4 тыс. лет до н.э.) заключается в:

А) одомашнивании животных;

Б) переходе от ручного труда к машинному;

В) освоении человеком огня.

Г) переходе от присваивающей формы хозяйствования к производящей;

Д) освоении и совершенствовании технологий хлебопечения;

Е) освоении керамического производства и использовании керамической посуды.

Ответ: 1 В, 2Г.

7. Расставьте знаки соответствия между центрами производства культурных растений и культурами, происходящими из этих центров:

- | | |
|--|---|
| 1) Переднеазиатский центр | А) соя, просо, чайный куст, слива, некоторые цитрусовые, китайская редька, бамбук |
| 2) Среднеазиатский центр | Б) кукуруза, фасоль, овощной красный перец, батат, авокадо, какао |
| 3) Восточноазиатский, или Китайский, центр | В) пшеница, ячмень, рожь, виноград, груша, гранат, инжир, дыня, люцерна |
| 4) Индийский тропический центр | Г) картофель, томат, табак |
| 5) Средиземноморский центр | Д) овёс, лён, мак, капуста, свёкла, морковь, лук, чеснок, редька, брюква, маслины, салат, спаржа |
| 6) Абиссинский центр | Е) чечевица, конопля, пшеница, виноград, абрикос, груша, морковь, чеснок, лук |
| 7) Центральноамериканский, или Южномексиканский, центр | Ж) горох, кофе |
| 8) Южноамериканский, или Андийский, центр | З) рис, сахарный тростник, азиатские сорта хлопчатника, огурцы, баклажаны, чёрный перец, лимон, апельсин, манго, кунжут, джут |

Ответ: 1В, 2Е, 3А, 4З, 5Д, 6Ж, 7Б, 8Г.

8. Дайте определение понятию Адаптирование традиционного питания- это...:

ПК-2. Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания.

1. Поставьте знаки соответствия между временными рамками и возникновением промышленных производств в XIX в.:

- | | |
|-------------|---|
| 1) 1810-е г | А) промышленное производство шоколада (Швейцария) |
| 2) 1860-е г | Б) промышленное производство колбасных изделий (США, Россия); промышленное пивоварение и виноделие (Германия) |
| 3) 1870-е г | В) промышленное производство сахара (Россия) |
| 4) 1880-е г | Г) промышленное производство хлебопекарных дрожжей (Франция) |

Ответ: 1В, 2А, 3Г, 4Б.

2. Поставьте знаки соответствия между временными рамками и возникновением промышленных производств до середины XX в.:

- | | |
|-------------|--|
| 1) 1900-е г | А) промышленное производство продуктов методом сублимационной сушки (США); промышленное производство растительным масел экстракционным методом, разработка теории сепарирования молока (Россия). |
|-------------|--|

- 2) 1910-е г Б) асептическая обработка и упаковка продуктов с помощью высоких температур (соки, молоко и т.п.) (США); разработка теории гидротермической обработки зерна, промышленное производство шампанского (СССР).
- 3) 1920-е г В) разработка технологии хранения плодов и овощей в условиях контролируемой газовой среды; возникновение биотехнологии как науки и начало использования её достижений в пищевых производствах.
- 4) 1930-е г Г) промышленное производство хлебобулочных изделий, разработка теории кристаллизации сахара (СССР); промышленное производство макаронных изделий (Италия).
- 5) 1940-е г Д) промышленное производство кисломолочных напитков (Россия).
- 6) 1950-е г Е) промышленное производство замороженных продуктов (США).

Ответ: 1Е, 2Д, 3А, 4Г, 5Б, 6В.

3. Традиция — это...:

- А) это социальный навык, часто повторяемый народом, так что в результате он приобретает характер действия машинального, полуавтоматического и общего для всех, это сверхиндивидуальные привычки, гораздо больше связанные с практикой повседневной жизни, чем обряд или ритуал;
- Б) элементы социального и культурного наследия, передающиеся от предков к потомкам и сохраняющиеся в этносах, в обществах, а также в социальных группах в течение длительного времени;
- В) это десакрализованное действие, которое включает в себя традиционные навыки и сопровождает важные моменты жизни и деятельности человека и человеческой общности (семейные, календарные обряды), посредством чего утверждает социальную значимость жизненных состояний членов общности.

Ответ: Б.

4. Дайте определение термину: Система питания – это...:

5. Тип питания – это...:

- А) набор основных продуктов и типы блюд, наличие тех или иных продуктов, дополнительных компонентов (приправ, специй), способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приёмом пищи;
- Б) рассмотрение пищевых предпочтений не с точки зрения технологии её приготовления или питательной ценности, а как явление повседневное, связанное с другими аспектами жизни и отражающее взаимоотношения людей, нормы и формы их поведения, традиционные для данного общества;
- В) определение уровня потребления этнической группой крахмала и вида основного крахмалистого продукта (зерновой или клубнеплодный, в виде печеного хлеба)

Ответ: В.

6. Дайте определение термину: Модель питания – это...:

7. Перечислите основные компоненты НТР первого этапа «Зеленой революции»:

8. Второй этап «Зеленой революции» связан с использованием в сельском хозяйстве достижений следующих базовых наук (перечислите):

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

-**оценка «отлично»** выставляется студенту при условии высокого уровня освоения и общий процент правильных ответов находится в пределах 86-100%;

-**оценка «хорошо»** выставляется студенту при условии повышенного уровня освоения и общий процент правильных ответов находится в пределах 66-85 %;

-**оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту при условии порогового уровня освоения, т.е. правильных ответов должно быть не менее 50% и общий процент правильных ответов находится в пределах 50-65 %.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту в случае недостаточного уровня освоения, т.е. правильных ответов менее 50 %.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);
2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);

Составитель
доцент кафедры ТТПП, к.б.н.  Е.В. Тарабанова

« 05 » октября 2022 г.