

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.07 История продуктов питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает отечественную и зарубежную истории возникновения и употребления основных видов пищевых продуктов
		умеет находить нужную информацию в различных источниках информационных ресурсов, проводить анализ полученных данных
		владеет навыками способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. История продуктов питания			
1.1.	Традиции и обычаи, связанные с питанием	2	ПК-1.1	
1.2.	История основных продуктов питания русской национальной кухни	2	ПК-1.1	
1.3.	История основных продуктов питания зарубежных стран	2	ПК-1.1	
2.	2 раздел. Контрольная работа			
2.1.	Подготовка контрольной работы	2	ПК-1.1	
3.	3 раздел. Зачет с оценкой			
3.1.	Зачет с оценкой	2	ПК-1.1	

	Промежуточная аттестация			ЗаО
--	--------------------------	--	--	-----

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
		Для оценки знаний	
		Для оценки умений	
		Для оценки навыков	
Промежуточная аттестация			
1	Зачет с оценкой	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».	

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "История продуктов питания"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

В процессе освоения дисциплины «История продуктов питания» студентами, обучающимися по заочной форме, в качестве самостоятельной подготовки предусмотрено выполнение контрольной работы. Контрольная работа включает: два теоретических вопроса и одно творческое задание. Письменные ответы должны быть обстоятельными, краткими и теоретически обоснованными. Контрольная работа максимально оценивается в 60 баллов. Выполняется контрольная работа по индивидуальному варианту, соответствующему последней цифре зачетки (вариант 10 соответствует цифре 0).

Выполняется контрольная работа на листах формата А4. Разметка страницы: верхнее и нижнее поля – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см. Кегль 12, межстрочный интервал – 1,15, поля – 1,25 см. Образец титульного листа помещен в приложении.

Вариант 1

1. Традиции питания различных народов.
2. Убой скота. Врачебный устав. История переработки мяса.
3. Исторические корни слова «говядина»

Вариант 2

1. История рыбного промысла, способы сохранения рыбы.
2. История мёда и традиции его применения.
3. Мифы и убеждения, связанные с молоком.

Вариант 3

1. Кисломолочные продукты: история, благоприятное влияние на человеческий организм
2. Хлеб-соль. Роль сочетания хлеба и соли.
3. Чем известны воды Лагидзе?

Вариант 4

1. История и современное состояние мукомольного производства в России
2. История развития отечественного сыроварения, роль Н.В. Верещагина в этом процессе
3. «Дошел до ручки» в чем смысл и исторические корни этого выражения

Вариант 5

1. История распространения картофеля как продукта питания
2. История создания маргарина и майонеза
3. «Хлебосольство» – значение, символы, традиции

Вариант 6

1. История развития промыслового скотоводства в России
2. История появления кефира в России. Целебные свойства кефира
3. Каковы истоки происхождения слова «хлеб»

Вариант 7

1. История создания мороженого
2. История возникновения и развития колбасного производства
3. История возникновения «пожарских» котлет

Вариант 8

1. Каковы основные периоды развития отечественного маслоделия
2. История распространения томатов
3. Культовые и религиозные обряды, связанные с молоком (конкретные примеры)

Вариант 9

1. Овощные культуры Древней Руси
2. Развитие отечественной рыбной кухни
4. Культовые и религиозные обряды, связанные солью (конкретные примеры)

Вариант 10

1. Сливочное масло, история российского маслоделия
2. История появления кумыса
3. «Несолоно хлебавши». Каков смысл данного изречения, каковы его исторические корни?

**Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)**

Вопросы и задания к зачету

1. Какова потребность человеческого организма в воде?
2. Какова причина появления напитков?
3. Каким образом дезинфицировали воду в прошлом, и как это делают в настоящее время?
4. Какова история открытия первого источника минеральных вод в России?
5. В чем особенность Кавказских минеральных вод?
6. Чем известны воды Лагидзе?
7. В какой стране появилась первая водяная мельница?
8. Кто первым разработал ветряной мельницы?
9. В чем особенность мутовчатой жерновой мельницы?
10. Кто является автором конструкции вальцевых станков для измельчения зерна?
11. Когда появилась водяная «автоматическая» мельница?
12. Где была построена паровая мельница?
13. Каково современное состояние мукомольного производства в России?
14. Что означает слово «крупа»?
15. Как относились на Руси к гречневой крупе?
16. Что представляет собой полба?
17. Какая из бобовых культур традиционно популярно в России?
18. Каковы истоки происхождения слова «хлеб»?
19. Каким образом осуществляли контроль за качеством хлеба на Руси?
20. Какие виды хлеба вырабатывали на Руси?
21. Когда появились первые хлебопекарни в России?
22. Когда появились первые исторические сведения об использовании молока в питании человека?
23. Кто в России способствовал распространению лечения молоком?
24. По каким показателям различается молоко разных животных?
25. Какова история появления кумыса?
26. Как появился кефир в России?
27. Какие существуют национальные кисломолочные продукты?
28. Как возник термин «сливочное масло»?
29. В чем особенность русской технологии получения масла?
30. Каковы основные периоды развития отечественного маслоделия?
31. Каков вклад Н.В. Верещагина в развитии отечественного сыроварения?
32. Какие сыры наиболее известны и популярны в мире?
33. Какова история создания мороженого?
34. Как классифицировали мясо в XII- XV вв. на Руси?
35. Какие виды мяса считались «нечистыми» на Руси?
36. Какие способы консервирования мяса применялись в Древней Руси?
37. Когда стало развиваться промысловое скотоводство в России?
38. В каком году был издан указ о контроле качества мяса?
39. К какому историческому периоду России относят появление птицеводства?
40. Какие мясные блюда возникли в России?
41. Какова история возникновения пожарских котлет?
42. Когда появилось производство в России мясопродуктов?
43. Из каких видов масличного сырья вырабатывали растительные масла в Древней Руси?
44. Когда в России появился подсолнечник?
45. Какова история создания маргарина и майонеза?
46. Когда был разработан экстракционный способ получения растительного масла?
47. Какие овощные культуры были известны в Древней Руси?
48. Какие древнерусские праздники были связаны с капустой?
49. Какова история появления огурцов на Руси?
50. Как относились на Руси к луку и чесноку?
51. Какова история распространения картофеля как продукта питания?
52. Кто являлся активным противником картофеля в России?
53. Какие легенды связаны с морковью в Европе и России?
54. Какова история распространения томатов?
55. Какие ягодные культуры были особенно популярны на Руси?

56. Какова история распространения земляники как культуры?
57. Какие легенды связаны с малиной?
58. Какова пищевая ценность клюквы, брусники, черники и голубики?
59. Когда появились яблоневые сады на Руси?
60. Какая культура из косточковых плодов получила наибольшее распространение на Руси?

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

1. Традиции питания. Значение питания для здоровья. Традиции питания различных народов.
2. Хлеб-соль. Роль сочетания хлеба и соли. «Хлебосольство» – значение, символы, традиции.
3. Молоко и молочные продукты. Молоко – объект мифологических верований, магических Ритуалов и защиты. Мифы и убеждения, связанные с молоком.
4. Кисломолочные продукты: история, благоприятное влияние на человеческий организм.
5. История употребления мяса. Убой скота. Врачебный устав. История переработки мяса.
6. Рыба и морепродукты. Развитие рыбной кухни. История рыбного промысла, способы сохранения рыбы.
7. Мед и сахар. История мёда и традиции его применения. Развитие пчеловодства (бортничества). Мед для здорового образа жизни.