Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 20:39:41
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ
МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«__26_» _____02_____ 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б.1.В.02. ЭТНИЧЕСКИЕ КУХНИ
(шифр и наименование учебной дисциплины)

_____19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

нет
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:
_____доцент_____ _____ Владимиров С.В.
(должность) (подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 26.02.2024 г., протокол № 14

Донецк 2024

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
Этнические кухни
(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Тема 1. Особенности национальных кухонь стран Центральной, Западной, Южной Европы	7
		Тема 2. Особенности национальных кухонь стран Северной, Восточной Европы и Балтии	7
		Тема 3. Особенности национальных кухонь стран Востока Ближнего и Юго-восточной Азии	7
		Тема 4. Особенности национальных кухонь стран Америки и Африки	7
		Тема 5. Основы искусства использования пряностей и приправ	7
		Тема 6. Эстетичные требования, способы оформления блюд в национальных кухнях	7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	**Код контролируемой компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**	**Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины**	**Наименование оценочного средства**
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Тема 1. Особенности национальных кухонь стран Центральной, Западной, Южной Европы	Тест, собеседование (устный или письменный опрос)
			Тема 2. Особенности национальных кухонь стран Северной, Восточ-ной Европы и Балтии	Контрольная работа (ТМК1)
			Тема 3. Особенности национальных кухонь стран Востока Ближнего и Юго-восточной Азии	Тест, собеседование (устный или письменный опрос)
			Тема 4. Особенности национальных кухонь стран Америки и Африки	Контрольная работа (ТМК2)
			Тема 5. Основы искусства использования пряностей и приправ	Тест
			Тема 6. Эстетичные тре-	Контрольная работа

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
			бования, способы оформления блюд в национальных кухнях	(ТМК3)
		ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	Тема 1. Особенности национальных кухонь стран Центральной, Западной, Южной Европы	Тест, собеседование (устный или письменный опрос)
			Тема 2. Особенности национальных кухонь стран Северной, Восточной Европы и Балтии	Контрольная работа (ТМК1)
			Тема 3. Особенности национальных кухонь стран Востока Ближнего и Юго-восточной Азии	Тест, собеседование (устный или письменный опрос)
			Тема 4. Особенности национальных кухонь стран Америки и Африки	Контрольная работа (ТМК2)
			Тема 5. Основы искусства использования пряностей и приправ	Тест
			Тема 6. Эстетичные требования, способы оформления блюд в национальных кухнях	Контрольная работа (ТМК3)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
3-4	Процент правильных ответов составляет 90-100%
2-2,9	Процент правильных ответов составляет 51-89%
0-1,9	Процент правильных ответов составляет 0-50%

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование (устный или письменный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
4-5	Доклад представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным аппаратом)
3-4,9	Доклад представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности)
0-2,9	Доклад представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (обучающийся не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа (ТМК)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
4-6	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
2-3,9	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
1-1,9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 36-74% вопросов/задач)
0-0,9	Контрольная работа не выполнена или выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее 35% вопросов/задач)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 40 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для сдачи экзамена составляет 20 баллов.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется на основании оценки систематичности и активности по каждой теме программного материала учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, докладов, собеседования, контрольных работ.

Собеседование (устный или письменный опрос) осуществляется по лекционному материалу и материалу для самостоятельного изучения обучающимся. Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Тестирование по темам смысловых модулей может проводиться в компьютерных классах с помощью программы «Тесты» согласно графика проведения модульного контроля.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						**Итого текущий контроль в баллах**	**Итоговый контроль (экзамен)**	**Сумма в баллах**
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2		Смысловой модуль 3				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	40	60	100
9	6	9	6	4	6			

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)