Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:11:08
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

о ТП (б) 26

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 технологии
и организации производства
продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
«24» 02 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б1.В.ДВ.03.02 ОТЕЧЕСТВЕННАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУЛИНАРИЯ
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

(профиль)

Разработчик:

Старший преподаватель	_____	Т.Н. Попова
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «24» 02 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
«Отечественная и зарубежная кулинария»

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля) или практики

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Основы организации рационального питания человека.	3
		Тема 2. Особенности питания отечественных потребителей	3
		Тема 3. Особенности организации питания в странах Европы	3
		Тема 4. Особенности организаци питания в странах Азии, Африки Америки, Австралии.	3
		Тема 5. Теоретические основы производства кулинарной продукции в странах мира	3
		Тема 6. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира	3
		Тема 7. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	3
		Тема 8. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	3

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) дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
1	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1ПК-1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции	Тема Основы организации рацинального питания человека. Тема2. Особенностипитания отечественных потребителей Тема3.Особенностиорганизации питания в странах Европы Тема4.Особенностиорганизаци питания в странах Азии, Африки. Америки, Австралии. Тема5.Теоретическиеосновы производства кулинарной продукции в странах мира Тема 6. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира Тема 7. Классификация и ассортимент кулинарной продукции Тема 8. Процессы, формирующие Качество продукции общественного питания	устный опрос, тестовые задания

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование (устный опрос) на лабораторных занятиях по дисциплине

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
0,6-1	ответ на вопрос полный, тестовое задание имеет правильные ответы на вопросы выше 90 %, произведена правильная обработка сырья и приготовление заданного полуфабриката, правильно подобран ассортимент кулинарной продукции по конкретной национальной кухне и учтены особенности кулинарной обработки продуктов
0,4-0,5	Ответ на вопрос дан на среднем уровне, ответы на тестовые задания даны на 75-89% вопросов, произведена в основном правильная обработка сырья и приготовление заданного полуфабриката, правильно подобран ассортимент кулинарной продукции по конкретной национальной кухне и учтены особенности кулинарной обработки продуктов, имеются некоторые несущественные ошибки, не влияющие на качество освещения вопроса в целом
0,2-0,3	ответ на вопрос дан неполный и на низком уровне, правильные ответы на тестовые задания даны на 60-74% вопросов, первичная обработка сырья выполнена с серьезными нарушениями, полуфабрикат имеет отклонения в
	приготовлении, что снижает качество готового блюда. Имеются неточности в освещении особенностей производства продукции в соответствии с требованиями конкретной национальной кухни
0	Ответ на вопрос неудовлетворительный, правильные ответы даны менее чем на 60% тестового задания, обработка сырья и приготовление полуфабриката произведено с грубыми нарушения требований. Имеются грубые неточности в описании особенностей производства кулинарной продукции в конкретной национальной кухне.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]		Критерии оценивания
Очная форма	Заочная форма	
15-16	9-10	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
12-14	7,5-8	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
10-11	6-7,0	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-9	0-5	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа» (для обучающихся заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
18-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
15-17	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
11-14	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-10	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	**2**	**3**	**4**
1	Контрольная работа (заочная форма обучения)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам
2	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/ разделам дисциплины
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

1. Методика оценивания уровня выполнения контрольной работы (обучающиеся заочной формы)

Материал в контрольной работе рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания литературных источников. Сокращение слов в тексте не допускается. Исключение составляют общеизвестные сокращения и аббревиатура (в контрольной работе должен приводиться список сокращений, используемых по тексту).

Работа должна быть подготовлена в виде компьютерного текста – без стилистических и грамматических ошибок. Оформляется контрольная работа на белых листах формата А4, шрифтом 14, интервал – полуторный, поля со всех сторон – 2 см. и подшивается в папку- скоросшиватель. Форма титульного листа приведена в приложении.

Защита контрольной работы проводится на занятии в рамках часов дисциплины. Защита контрольной работы студентом предусматривает:

−доклад по исследуемой теме не более 5 минут;

− ответы на вопросы.

На защите студент обязан показать знание фактического материала. Оценивается:

− самостоятельность, полнота и логика освещения вопроса (доклад и ответы на вопросы преподавателя) − 15 баллов;

− оформление контрольной работы (соответствие требованиям к оформлению) – 5 баллов.

В сумме максимальное количество баллов по контрольной работе для обучающихся заочной формы обучения составляет 20 баллов

2. Методика оценивания тестовых заданий по смысловым модулям

Для тестирования обучающимся по смысловым модулям 1 и 2 предлагаются задания, включающие тестовые вопросы с тремя вариантами ответов. Обучающийся должен выбрать один правильный ответ и указать его номер в листе ответа. В результате тестирования можно получить максимальное количество баллов 10-20 по каждому из смысловых модулей, количество баллов зависит от формы обучения. Максимальное количество баллов по тестированию по смысловым модулям составляет 40 на очной форме и 20 баллов на заочной форме.

3. Методика проведения экзамена по дисциплине «Отечественная и зарубежная кулинария»

Итоговый контроль осуществляется путем подведения итогов модульных контролей, что составляет 40% накопительных баллов по курсу и результатов экзамена 60% по системе оценки знаний студентов.

Экзамен по дисциплине проводится в письменном виде по специально разработанным билетам, которые утверждены на заседании кафедры. Продолжительность ответа на экзаменационный билет составляет 2 академических часа (1 пара).

Экзаменационный билет по состоит 6 вопросов. Каждый правильный ответ на экзаменационный вопрос оценивается максимальным количеством баллов – 10.

В случае полного ответа на все вопросы экзаменационного билета обучающийся получает 60 баллов.

Итоговый контроль складывается из балов текущего модульного контроля и баллов результатов экзамена и может составлять максимальное количество – 100 баллов.

Система начисления баллов по результатам экзамена по дисциплине

№	Вопрос	Баллы
1.	1 вопрос	10
2.	2 вопрос	10
3.	3 вопрос	10
4.	4 вопрос	10
5.	5 вопрос	10
6.	6 вопрос	10

Дополнительно могут быть начислены баллы обучающемуся за следующие виды работ по дисциплине

	Участие в научных конференциях, подготовка научных публикаций, участие в конкурсах научных студенческих работ по профилю дисциплины различных уровней	10
	Получение призовых мест на научных конференциях, конкурсах научных студенческих работ различного уровня	10

Примечание.
10 баллов начисляется, если отвечающим представлен ответ в полном объеме.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу								**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль 1				**Смысловой модуль 2**				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	
25	25	25	25	25	25	25	25	100

Вопросы для выполнения контрольной работы (*заочная форма обучения****)***

1. Основные принципы питания человека разных возрастных и социальных групп
2. Факторы, оказывающие влияние на рациональное питание
3. Общие вопросы питания населения в странах мира
4. Основные принципы физиологии питания в странах мира
5. Структура пищевых продуктов

6. Значение белков, жиров, углеводов, макро и микроэлементов, витаминов в рационализации питания человека
7. Влияние составных вещества пищевых продуктов на организм человека
8. Суточные нормы потребления пищевых веществ.
9. Роль пищи для организма человека
10. Особенности питания отечественных потребителей.
11. Особенности кухонь народов России.
12. Особенности кухонь народов Белоруссии, Украины.
13. Особенности кухонь народов стран Европы.
14. Особенности кухонь народов стран ближнего Востока.
15. Особенности кухонь народов стран Закавказья, Центральной Азии.
16. Особенности кухонь народов стран Средней Азии.
17. Особенности кухонь народов Юго-Восточной Азии.
18. Особенности кухонь народов Африки.
19. Особенности кухонь народов Австралии и Новой Зеландии.
20. Особенности кухонь народов стран Северной Америки
21. Особенности кухонь народов стран Центральной Америки.
22. Особенности кухонь народов стран Южной Америки.
23. Технологический цикл производства кулинарной продукции
24. Технологические принципы производства кулинарной продукции
25. Технологические свойства сырья
26. Технологические свойства пищевого сырья
27. Механические способы обработки.
28. Гидромеханические способы обработки
29. Массообменные способы обработки
30. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки
31. Термические способы обработки
32. Тепловая обработка продуктов
33. Характеристика видов тепловой обработки продуктов
34. Характеристика механических способов обработки сырья
35. Структура и характеристика технологического цикла производства кулинарной продукции
36. Основные технологические принципы производства кулинарной продукции и их характеристика
37. Биохимические и микробиологические способы обработки. Их характеристика и использование в ресторанном хозяйстве
38. Углеводы и их влияние на формирование качества кулинарной продукции на предприятиях питания
39. Изменение углеводов как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
40. Термомассоперенос как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
41. Адгезия как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
42. Качество продукции предприятий питания. Его формирование с использованием адгезии
43. Набухание как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
44. Формирование качества продукции предприятий питания с помощью набухания
45. Изменение жиров как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
46. Термомассоперенос в процессе формирования качества продукции предприятий питания
47. Белки. Их характеристика и значение в формировании качества продукции на предприятиях питания
48. Изменение вкуса, аромата и массы продуктов как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
49. Вкус, аромат, масса продуктов. Их участие в формировании качества продукции в ресторанном хозяйстве
50. Осмос как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
51. Диффузия как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания

Примерная тематика курсовых работ по дисциплине

1. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции украинской кухни.
2. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции русской кухни.
3. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции литовской кухни.
4. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции татарской кухни.
5. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции латвийской кухни.
6. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции эстонской кухни.
7. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции грузинской кухни.
8. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции армянской кухни.
9. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции азербайджанской кухни.
10. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции казахской кухни.
11. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции узбекской кухни.
12. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции киргизской кухни.
13. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции туркменской кухни.
14. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции таджикской кухни.
15. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции молдавской кухни.
16. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции болгарской кухни.
17. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции румынской кухни.
18. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции венгерской кухни.
19. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции немецкой кухни.
20. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции австрийской кухни.
21. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции польской кухни.
22. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции чешской кухни.
23. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции французской кухни.
24. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции итальянской кухни.
25. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции испанской кухни.
26. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции греческой кухни.
27. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной

продукции еврейской кухни.

28. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарнойпродукции английской кухни.
29. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции шотландской кухни.
30. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции голландской кухни.
31. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции ирландской кухни.
32. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции турецкой кухни.
33. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции японской кухни.
34. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции китайской кухни.
35. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции корейской, монгольской кухни.
36. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции индийской кухни.
37. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции датской кухни
38. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции шведской кухни.
39. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции финской кухни.
40. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции норвежской кухни.
41. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции североамериканской кухни.
42. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции австралийской кухни.
43. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции бразильской кухни.
44. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции аргентинской кухни.
45. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции португальской кухни.
46. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции арабской кухни.
47. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции египетской кухни.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»