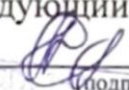
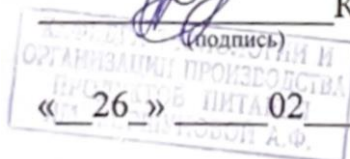


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 16.02.2025 14:28:54  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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  
  
« 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

(должность)

  
(подпись)

С.В. Владимиров

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры  
от « 26 » 02 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024 г.

## 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 <sub>УК-1</sub> 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, 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 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-2ук-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				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	40	60	100
9	6	9	6	4	6			

Примечание. T1, T2, ... T6 – 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)