

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный социально-педагогический университет»
Факультет управления и экономико-технологического образования
Кафедра технологии, туризма и сервиса

*Приложение к программе
учебной дисциплины*

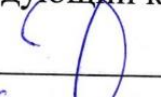
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации студентов
по дисциплине **«Традиции и культура питания народов мира»**

Направление 43.03.02 «Туризм»
Профиль «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг»

заочная форма обучения

Заведующий кафедрой


_____ / Жагаев Ю. А.
«26» августа 2016 г.

Волгоград
2016

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на овладение следующими компетенциями:

- способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов (ПК-13).

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Код компетенции	Этап базовой подготовки	Этап расширения и углубления подготовки	Этап профессионально-практической подготовки
ОК-4	История России, Психология делового общения	История культурного наследия Волгоградской области, История родного края, Корпоративная культура, Культура межнационального общения, Международный туризм, Менеджмент в туристской индустрии, Народные художественные промыслы, Организация презентаций, встреч, приемов, Основы светской этики и многообразие религиозных культур, Психология, Современные международные отношения, Традиции и культура питания народов мира, Этика делового общения, Этнокультурные основы туризма в России	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Основы сервиса), Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-исследовательская)
ПК-13	Психология делового общения, Технологии продаж, Человек и его потребности	Традиции и культура питания народов мира, Этика делового общения	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Сервисная

			деятельность)
--	--	--	---------------

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения учебной дисциплины

№	Разделы дисциплины	Формируемые компетенции	Показатели сформированности (в терминах «знать», «уметь», «владеть»)
1	Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры	ОК-4, ПК-13	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – образовательные программы и учебники по культуре питания народов мира, педагогические системы и технологии, основные методы, приемы и средства обучения, формы организации учебно-воспитательного процесса в образовательном учреждении, внеурочной и внеклассной работы, требования к оснащению и оборудованию учебных кабинетов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – получать, хранить и перерабатывать информацию в основных программных средах и глобальных компьютерных сетях; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога;
2	Методологические подходы к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира.	ОК-4, ПК-13	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – содержание и формы культурно-просветительской деятельности для различных категорий населения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – решать простые, наиболее часто встречающиеся задачи теоретического и практического характера; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины, в том числе с

			использованием средств информационных технологий;
3	История и этапы развития питания.	ОК-4, ПК-13	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – предметное содержание в объеме, необходимом для преподавания в основной, старшей, в том числе и профильной школе; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять предметные, психолого-педагогические и методические знания при написании конспекта урока, при планировании внеклассной воспитательной и профориентационной работы, организации культурно-просветительской деятельности; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога;
4	Изящные искусства, пища и питание.	ОК-4, ПК-13	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – образовательные программы и учебники по культуре питания народов мира, педагогические системы и технологии, основные методы, приемы и средства обучения, формы организации учебно-воспитательного процесса в образовательном учреждении, внеурочной и внеклассной работы, требования к оснащению и оборудованию учебных кабинетов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – получать, хранить и перерабатывать информацию в основных программных средах и глобальных компьютерных сетях; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины, в том числе с использованием средств информационных технологий;
5	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.	ОК-4, ПК-13	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – содержание и формы культурно-просветительской деятельности для различных категорий населения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – решать простые, наиболее часто

			<p>встречающиеся задачи теоретического и практического характера;</p> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога;
6	<p>Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.</p>	ОК-4, ПК-13	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – предметное содержание в объеме, необходимом для преподавания в основной, старшей, в том числе и профильной школе; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять предметные, психолого-педагогические и методические знания при написании конспекта урока, при планировании внеклассной воспитательной и профорientационной работы, организации культурно-просветительской деятельности; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины, в том числе с использованием средств информационных технологий;
7	<p>Национальные особенности питания народов Европы</p>	ОК-4, ПК-13	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – образовательные программы и учебники по культуре питания народов мира, педагогические системы и технологии, основные методы, приемы и средства обучения, формы организации учебно-воспитательного процесса в образовательном учреждении, внеурочной и внеклассной работы, требования к оснащению и оборудованию учебных кабинетов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – получать, хранить и перерабатывать информацию в основных программных средах и глобальных компьютерных сетях; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой

			профессиональной культуры педагога;
8	Развитие кулинарного искусства в странах азиатско-тихоокеанского региона (АТР).	ОК-4, ПК-13	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – содержание и формы культурно-просветительской деятельности для различных категорий населения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – решать простые, наиболее часто встречающиеся задачи теоретического и практического характера; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины, в том числе с использованием средств информационных технологий;
9	Напитки и традиции в странах мира.	ОК-4, ПК-13	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – предметное содержание в объеме, необходимом для преподавания в основной, старшей, в том числе и профильной школе; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять предметные, психолого-педагогические и методические знания при написании конспекта урока, при планировании внеклассной воспитательной и профориентационной работы, организации культурно-просветительской деятельности; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога;
10	Туризм и национальная культура: их взаимосвязь в вопросах организации питания.	ОК-4, ПК-13	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – содержание и формы культурно-просветительской деятельности для различных категорий населения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – получать, хранить и перерабатывать информацию в основных программных средах и глобальных компьютерных сетях; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины, в том числе с

			использованием средств информационных технологий;
--	--	--	---

Критерии оценивания компетенций

Код компетенции	Пороговый (базовый) уровень	Повышенный (продвинутый) уровень	Высокий (превосходный) уровень
ОК-4	<p>Демонстрирует понимание основных научных категорий, описывающих межличностное и межкультурное взаимодействие. Перечисляет социально-психологические особенности коллективного взаимодействия. Объясняет целесообразность групповой работы на основе принципов этики, исключая манипулирование и конфликт. Понимает ценностное содержание культуры и значимость самобытности различных субъектов культуры. Знает основные теории межличностного и межкультурного взаимодействия. Понимает принцип толерантного отношения ко всем видам социальных и культурных различий.</p>	<p>Способен принимать различия (раса, национальность, религия, возраст, статус, роль, пол) и уважать ценности других людей. Умеет соотносить собственные ценностно-ориентационные установки с другими мировоззренческими и системами. Выражает готовность к социальному взаимодействию, рефлексии и самооценке действий в коллективе. Демонстрирует умение эффективно работать в коллективе.</p>	<p>Имеет опыт участия в принятии групповых решений и способен принимать на себя ответственность. Владеет навыками и приемами межкультурного общения, способностью жить и работать с людьми других культур, языков и религий. Способен выступать компетентным разработчиком и экспертом социально значимых программ и проектов, ориентированных на формирование межкультурной компетенции различных категорий граждан.</p>
ПК-13	<p>Владеет ограниченным опытом общения с потребителями</p>	<p>Владеет опытом установления системы клиентских</p>	<p>Успешно владеет опытом установления системы клиентских отношений с потребителями туристского</p>

	туристского продукта; частично владеет навыками по обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов.	отношений с потребителями туристского продукта; владеет навыками по обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов.	продукта; демонстрирует хороший уровень владения навыками работы по обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов; умеет определять и обосновывать требования потребителей.
--	---	--	---

Оценочные средства и шкала оценивания (схема рейтинговой оценки)

№	Оценочное средство	Баллы	Оцениваемые компетенции	Семестр
1	Проверочные работы на лекционных занятиях	10	ОК-4, ПК-13	5л
2	Решение задач на практических занятиях	30	ОК-4, ПК-13	5л
3	Реферат	20	ОК-4, ПК-13	5л
4	Зачет	40	ОК-4, ПК-13	5л

Итоговая оценка по дисциплине определяется преподавателем на основании суммы баллов, набранных студентом в течение семестра и период промежуточной аттестации.

Студент, набравший в сумме 60 и менее баллов, получает отметку «незачтено». Студент, набравший 61-100 баллов, получает отметку «зачтено».

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Данный раздел содержит типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы. Описание каждого оценочного средства содержит методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Перечень оценочных средств, материалы которых представлены в данном разделе:

1. Проверочные работы на лекционных занятиях
2. Решение задач на практических занятиях
3. Реферат
4. Зачет