Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной работе
_____ А. М. Дигурова
«28» мая 2019 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Традиции и культура питания народов мира

Направление 43.03.02**Туризм**

Профиль "Технология и организация туроператорских и турагентских услуг"

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

Владикавказ 2019

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, профиль подготовки «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. №516, учебным планом подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 28.05.2019 г., протокол № 10.

Составитель: к.э.н. доцент кафедры предпринимательства сервиса и туризма Бестаева И.М.

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры предпринимательства, сервиса и туризма
Протокол от « 21» 03 2019 г. №7.

Одобрена советом факультета экономики и управления
Протокол от «21» 03 2019 г. №5.

1.Структура, и общая трудоемкость дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з. ед. (72ч.).

Форма промежуточной аттестации – зачет

Очная форма обучения	
Курс	4
Семестр	8
Лекции	34
Практические (семинарские) занятия	16
Лабораторные занятия	-
Консультации	
Итого аудиторных занятий	50
Самостоятельная работа	22
Курсовая работа	-
Форма контроля	
экзамен	-
Зачет	
Общее количество часов	72

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины является готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности в области формирования базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении традиций, обычаев, особенностей исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

Задачи дисциплины:

– формирование у студентов базовых подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климатогеографических, информационных и идеологических аспектов;

– ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачей блюд в разных странах мира;

– изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;

– исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;

– понимание и терпимое отношение к иным, по сравнению с русскими и европейскими, традициям питания;

– воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 Б1.В.13.06.

Требования к входным знаниям.

В результате освоения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» студент должен:

знать:

- результативность системы контроля деятельности производства; самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;

– способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

уметь:

– анализировать и осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

– формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе;

– проводить анализ причин возникновения дефектов и брака и производить мероприятия по их предупреждению;

– формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;

– разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

владеть:

– навыками оценки пищевой ценности продуктов питания с учетом традиций питания и религиозной принадлежности;

– навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: универсальных (УК) и профессиональных (ПК):

Коды компетенций	**Содержание компетенций**
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
ПК-2	Способен проектировать объекты туристской деятельности

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП:

Коды и индикаторы компетенций ОПОП	**Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП**		
	Знать	**Уметь**	**Владеть**
УК-5.1.Анализирует современное состояние общества на основе знания истории	социально-исторический, этический и философский контексты развития общества.	находить необходимую информацию для анализа современного состояния общества на основе знания истории.	Навыками анализа исторической информации.

ПК-2.2.Использует методы и технологии проектирования деятельности туристского предприятия	основы проектной деятельности в туризме.	использовать методы и технологии проектирования объектов туристской деятельности.	навыками проектирования объектов туристской деятельности.

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

Таблица5.1.

	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Лит-ра
		Лл	Ппр.	Содержание	часа		
	Тема 1.Предмет, методы и задачи дисциплины «Культура питания народов мира».	4	2	Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	2	Конспект опросы в рубежной контрольн ой	А)[1-2], Б)[1]
3,4	**Тема 2**. Место и роль дисциплины в формировании специалиста.	4	2	Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.	2	Вопросы в рубежной контрольн ой	А)[1-2], Б)[1]
	Тема 3.Методологические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.	4	2	История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем ми-ре, средние века, современном мире.	2	Вопросы в рубежной контрольн ой	А)[1-2], Б)[1]
7,8,9	**Тема 4**.Идеология традиций и культуры питания народов мира.	6	2	Традиции питания и их отражение в мировой литературе и живописи. Традиции потребления пищи и питания и их отражение в мировой		Вопросы в рубежной контрольн ой	А)[1-2], Б)[1]

				литературе.	2		
	Тема 5. Факторы формирования традиций и культур питания народов мира.	4	2	Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания. Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.	4	Вопросы в рубежной контрольн ой	А)[1-2], Б)[1]
12,13	**Тема 6**. Историко-национальный фактор, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания.	4	2	Вегетарианство – особая система питания. Виды вегетарианства. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме.	4	Вопросы в рубежной контрольн ой	А)[1-2], Б)[1]
14,15	**Тема 7.** Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.	4	2	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария). Исторический путь развития. Само-бытность, оригинальность традиций и культуры питания.	4	Вопросы в рубежной контрольн ой	А)[1-2], Б)[1]
16,17	**Тема 8.**Особенности формирования традиции и культуры питания народов Северного Кавказа.	4	2	Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи.	2	Вопросы в рубежной контрольн ой	А)[1-2], Б)[1]
	ИТОГО	34	16		22	зачет	

Примечание:

В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках

индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

6. Учебно-методическое обеспечение

Для достижения планируемых результатов освоения дисциплины, используются различные образовательные технологии:

- традиционные лекции и практические (семинарские) занятия с использованием современных интерактивных технологий;
- лекция-диалог – содержание подается через серию вопросов, на которые студент должен отвечать непосредственно в ходе лекции.
- доклад (реферат) – студент готовит краткое сообщение по вопросу темы, оформляет работу в соответствии с требованиями и сдает ее преподавателю;
- онлайн-семинар – разновидность веб-конференции, проведение онлайн-встреч или презентаций через Интернет в режиме реального времени. Каждый из участников находится у своего компьютера (средства связи), а связь между ними поддерживается через Интернет посредством загружаемого приложения, установленного на компьютере каждого участника (Zoom, Meet, Skype, Webex и др.);
- кейс-технологии - развивающего обучения, в том числе процедуры группового, коллективного, индивидуального развития и формирования всесторонних личностных качеств студентов;
- видеоконференция – сеанс видеоконференцсвязи (ВКС) – это технология интерактивного взаимодействия двух и более участников образовательного процесса для обмена информацией в реальном режиме времени.
- презентация – студент готовит сообщение по выбранной теме и наглядно представляет в документе, созданным в каком-либо конструкторе для создания мультимедийных презентаций (в нашем случае это PowerPoint), и состоящий из определенной последовательности страниц, содержащих текстовую, графическую, видео и аудио информацию.

Технология электронного обучения - реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ (при использовании ресурсов ЭБС), в ходе проведения автоматизированного тестирования и т. д.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

− систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;

− углубления и расширения теоретических знаний;

− формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;

- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

− развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью **(для очной формы обучения 22 часов**) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;

- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;

- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к семинарским занятиям;

- подготовки к зачету.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5, табл. 5.1.

Методические рекомендации по написанию рефератов (докладов)

Реферат (доклад)— письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подобранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4.Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в

пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman , размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»

Практические занятия призваны научить студента самостоятельно работать с учебными текстами, анализировать материал. В начале занятия рекомендуется рассмотреть соответствующий теоретический материал. Затем идет практический разбор изучаемого материала, решаются задачи из практикума, разбирается каждый конкретный пример.

В начале практического занятия следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет изложение теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть конкретными и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Устный опрос требует от преподавателя большой предварительной подготовки: тщательного отбора содержания, всестороннего продумывания вопросов, задач и примеров, которые будут предложены, путей активизации деятельности всех студентов группы в процессе проверки, создания на занятии деловой и доброжелательной обстановки.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой.

Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

Индивидуальный опрос предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Письменная проверка наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами,

позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытает объективность оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое практическое занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный темами материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, написанию рефератов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

Виды контроля.

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных)

занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля выступают *опросы на практических занятиях, а также короткие (до 15 мин.) задания,* выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

Темы и критерии оценивания самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Примерная тематика вопросов для самостоятельного освоения и рефератов

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2.Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
3. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества.
4. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
5. История и этапы развития традиций питания.
6. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
7. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
8. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIXвв.).
9. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
10. Православие: сущность, догматы и питание.
11. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
12. Иудаизм: сущность, догматы.
13. Основные принципы питания иудеев.
14. Обрядовое питание в иудаизме.
15. Исламизм: сущность, догматы и питание.

Оценочный лист защиты рефератов (докладов)

Наименование показателя	**Выявленные недостатки и замечания**	**Баллы**
1. КАЧЕСТВО ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ (РЕФЕРАТА, ЭКОНОМИЧЕСКОГО ОБЗОРА)		
1. Грамотность изложения и качество оформления работы		0,5
2.Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы		0,5
3.Обоснованность и доказательность выводов		1
Общая оценка за выполнение ИР		2
II. КАЧЕСТВО ДОКЛАДА		
1.Соответствие содержания доклада содержанию работы		0,5

2.Выделение основной мысли работы		0,5
3.Качество изложения материала		0,5
Общая оценка за доклад		1,5
III. ОТВЕТЫ НА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО СОДЕРЖАНИЮ РАБОТЫ		
Вопрос 1		0,5
Вопрос 2		0,5
Вопрос 3		0,5
Общая оценка за ответы на вопросы		1,5
ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА ЗА ЗАЩИТУ		5

Перечень тем для подготовки презентаций:

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Влияние национальных традиции на культуру питания?
3. Традиция чаепития в России.
4. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
5. История и этапы развития традиций питания.
6. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
7. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
8. Иноземное влияние на русскую культуру питания (Петровские и Екатерининские времена.).
9. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
10. Климато - географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания.
11. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире.
12. Кулинарное искусство в Древнем Риме.
13. История сервировки стола.
14. Принцип распределения калорийности при четырехразовом питании.
15. Принцип распределения калорийности при трехразовом питании.
16. Культура принятия пищи в Древнем Риме.
17. Автор первой кулинарной книги, название, год издания.
18. Культура питания в произведениях искусства.

Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии/баллы	**4**	**3**	**2 (требует доработки)**	**1**
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто . Информация по теме исследования неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования. Проблема не решена.

Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используется.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

Максимальное количество баллов, которое студент может получить за презентацию - 4.

Промежуточный контроль - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Форма промежуточного контроля – **зачет.**

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением СОГУ.

БАЛЛЬНАЯ СТРУКТУРА ОЦЕНКИ

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
Текущая оценка студента в течение 1-9 недели состоит из:	**25**
• Выполнения заданий на практических занятиях	15
• Самостоятельных работ	10
1-я рубежная письменная контрольная работа	**25**
Текущая оценка студента в течение 10-18 недели состоит из:	**25**
• Выполнения заданий на практических занятиях	15
• Самостоятельных работ	10
2-я рубежная письменная контрольная работа	**25**
Итого	**100**

Методика формирования результирующей оценки.

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов:

1 –я рубежная аттестация - максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов – активная работа за данный период на практических занятиях

2-я рубежная аттестация – максимально 50 баллов; из них:

От 0 до25 баллов – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов – активная работа за данный период на практических занятиях

Промежуточный контроль:

Для зачета:

За устный ответ на зачете студент получает 0-50 баллов.

Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов автоматически получают «Зачет».

Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле.

Шкала итоговой академической успеваемости студентов по дисциплине

Система оценок СОГУ		
Сумма баллов	Название	Числовой эквивалент
86 - 100	отлично	5
71-85	хорошо	4
56-70	удовлетворительно	3

Таблица 8.1.

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

Коды компетенций ОПОП	**Индикаторы достижения компетенций**	**Показатели сформированности компетенций в соответствие с ОПОП**		
		Знает	**Умеет**	**Владеет**
УК-5	**УК-5.1.** Анализирует современное состояние общества на основе знания истории	Демонстрирует знание социально-исторических, этических и философских контекстов развития общества.	Демонстрирует умение находить необходимую информацию для анализа современного состояния общества на основе знания истории.	Демонстрирует владение навыками анализа исторической информации.
ПК-2	**ПК-2.2**. Использует методы и технологии проектирования деятельности туристского предприятия	Демонстрирует знание основы проектной деятельности в туризме.	Демонстрирует умение использовать методы и технологии проектирования объектов туристской деятельности.	Демонстрирует владение навыками проектирования объектов туристской деятельности.

Вопросы для подготовки к зачету:

по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
3. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества.
4. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
5. История и этапы развития традиций питания.
6. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.

7. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
8. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIXвв.).
9. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
10. Православие: сущность, догматы и питание.
11. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
12. Иудаизм: сущность, догматы.
13. Основные принципы питания иудеев.
14. Обрядовое питание в иудаизме.
15. Исламизм: сущность, догматы и питание.
16. Обрядовое питание в исламизме.
17. Этика питания мусульман.
18. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
19. Индуизм и питание.
20. Основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
21. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
22. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
23. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
24. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
25. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков.
Особенности и отличия от русской культуры питания.
26. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенов.
27. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
28. Факторы формирования французской традиции питания.
29. Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.
30. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев.
Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
31. Традиции питания в Англии и Шотландии.
32. История формирования традиций питания Италии.
33. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
34. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
35. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
36. Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
37. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
38. Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и
особенности питания жителей стран африканского материка.
49. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
40. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
41. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
42. Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.

Оценивание ответа студента на зачете

Характеристика ответа	*б аллы*	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	6-50	4
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	1-45	4
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	6-40	3
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	1-35	3
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	6-30	2
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	1-25	2
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	-20	1

Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	(

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровень сформированности компетенций			
«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов) Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.	**«Минимальный уровень»(56-70 баллов)** Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	**«Средний уровень»(71-85 баллов)** Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	**«Высокий уровень»(86-100 баллов)** Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
	Описание критериев оценивания		
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе,	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала;	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и

принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.	недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	- твердые знания теоретического материала. -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на	аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использован

			ие в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «неудовлетворительно» /не зачтено	**Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»**	**Оценка «хорошо» / «зачтено»**	**Оценка «отлично» / «зачтено»**

Примеры тестовых заданий

1. Какой принцип является принципом рационального питания?
1. Употребление измельченных продуктов
2. Обязательное голодание
3. Употребление продуктов с высокой энергетической ценностью
4. Белки, жиры, углеводы. Минеральные вещества. Витамины должны находиться в строго определенном соотношении

3. Основное сырье кулинарной традиции славянских народов:
а. морепродукты;
б. крупы ;
в. фрукты ;
г. дичь

1. Важнейший инструмент чайной церемонии в России:
а. стакан б. самовар в. подстаканник г. блюдце

5.Обязательная составляющая меню английского завтрака:
а. овсяная каша б. пудинг в. круасан г. кофе

6.Какая современная религия существенно ограничивает употребление алкогольных напитков:
1. Буддизм
2. Протестантство
3. Мусульманство
4. Католицизм
5. Православие
6. Индуизм

7.Какие блюда Вы включите в меню обеда?
1. Горячие напитки, возбуждающие секрецию желудочного сока
2. Легкоперевариваемые молочно-растительные блюда.

8.Пост в православии и его сущность:
а. похудение;

б. воздержание;
в. очищение души и тела ;
г. омоложение.

9.Традиция вегетарианского питания сформировалась в:
а. Италии
б .Испании
в. Индии
г. Иране

10.Чем продиктована традиция вегетарианства в Индии?
а. отсутствием условий хранения мяса
б. климатическими условиями
в. обилием растительной пищи
г. религиозным аспектом

11. Какие блюда в включите в меню завтрака?
1. Горячие напитки, возбуждающие секрецию желудочного сока
2. Легкоперевариваемые молочно-растительные блюда.
3. Супы на концентрированных бульонах.

12.Из какого вида бобовых готовят элитный напиток:
а. какао;
б. соя;
в. кофе;
г. фасоль;

13.Вставить пропущенное слово:
Религиозно-философская доктрина Древнего Китая …… способствовала появлению чайной церемонии.

14.Национальный алкогольный напиток Шотландии:
а. квас
б. глинтвейн
в. эль
г. виски

15. Национальное блюдо Испании:
а. спагетти
б. пицца
в. суши
г. паэлья

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) Основная литература:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 390 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9911-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452569

2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451744

б)Дополнительная литература:

1. Чередниченко, Л.Е. Питание как часть национальной культуры народов учебное пособие: [16+] / Л.Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 163 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574658

2.

г)Электронные образовательные ресурсы и электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС "Университетская библиотека Online"http://www.biblioclub.ru
2. Электронная библиотека диссертаций РГБ (ЭБД РГБ) https://dvs.rsl.ru
3. Электронная библиотека «Консультант студента» http://www.studmedlib.ru/
4. Научная электронная библиотека eLibrary.ru http://elibrary.ru
5. База данных «ЭБС elibrary» http://elibrary.ru
6. Электронная библиотека «Юрайт» http://biblio-online.ru
7. Федеральное агентство по туризмуhttps://tourism.gov.ru

8.Туристический портал: новости туризма// https://www.tourprom.ru

9.Туристический бизнес для профессионалов https://tourbus.ru/

10. Материально-техническое оснащение дисциплины
Реестр программного обеспечения СОГУ

№ п/п	Наименование	№ договора(лицензия)
1.	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
2.	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
3.	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
4.	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
5.	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
6.	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
7.	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
8.	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
9.	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
10.	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
11.	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
12.	Система тестирования Sun-rav WEB Class	№468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т.(бессрочно)
13.	Система компьютерной верстки MikTex	Лицензия FSF/Debian (Свободное программное обеспечение) (бессрочно)
14.	Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security	№17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018г. до 14.03.2019г.
15.	Система поиска текстовых заимствований	№795 от 26.12.2018г., действителен до 30.12.2019г. № 1939 от 13.01.2020, действителен до 31.12.2020 с ЗАО

	«Антиплагиат.ВУЗ»	«Анти-Плагиат»
16.	Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»	Разработка СОГУ. Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2015611829 от 06.02.2015г. (бессрочно)
17.	КонсультантПлюс	№430-2017/614 от11.01.2017г. ООО "Фаст-Информ"(бессрочно)
18.	«Галактика»	№31907480031 от 25.02.2018г.(бессрочно)

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа:

*Ппреподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, демонстрационное оборудование - мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, программное обеспечение:Windows 8.1 Professional; OfficeStandard 2010**;**Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security; Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»; Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»; КонсультантПлюс; Гарант;Moodle, Cisco Webex; учебно-наглядные пособия.*

Учебные аудитории для занятий семинарского (практического) типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

Преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс(проектор, экран), ноутбук, колонки, программное обеспечение: Windows 8.1 Professional;OfficeStandard 2010; Антивирусное программное обеспечение Kasperksy SecurityCloud; Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»; Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»; Консультант плюс; Гарант; Moodle, Cisco Webex.

***Лаборатории - компьютерные классы**:*

преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПКобучающихся, программное обеспечение: Windows7Professional;OfficeStandard 2016;WinRar; MicrosoftVisio 10; MicrosoftVisualstudio; KasperskySecurityCloud; Консультант Плюс, Гарант, Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний», Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ».

Помещения для самостоятельной работы:

***- компьютерные классы с доступом к ресурсам сети Интернет**: преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, программное обеспечение: Windows7.1 Professional;OfficeStandard 2016; WinRar; MicrosoftVisio; MicrosoftVisualstudio; KasperskySecurityCloud; КонсультантПлюс, Гарант, Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний», Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ*