

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Г.И. Малявко
« 20 » _____ 2020 г.



История национальной кухни

(Наименование дисциплины)

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **6 з.е.**

Часов по учебному плану **216**

Брянская область
2020

Программу составил(и):

к.б.н., доцент Слезко Е.И.



Рецензент(ы):

к.т.н., доцент Куличенко А.И.



Рабочая программа дисциплины **«История национальной кухни»** разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332

составлена на основании учебного плана 2020 года набора:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

утверждённого учёным советом университета от «20» мая 2020 г. протокол № 10

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Протокол от «20» мая 2020 г. № 10

Зав. кафедрой, к.э.н., доцент Исаев Х.М.



1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Получить знания и умения о традициях питания у разных народов мира. а так же получение знаний об ученых, русских предпринимателях, способствовавших совершенствованию и развитию технологии пищевых продуктов позволяющих лучше понять значимость разработки открытий в пищевой промышленности для развития человеческой цивилизации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: Б1.В.ДВ.01.02

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь базовую подготовку по истории, культурологии.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Дисциплина является базовой для успешного освоения дисциплин история продукты питания в отечественной и зарубежной истории, история русской и национальной кухни.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-28: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

Знать: Основные способы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания

Уметь: составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта

Владеть: информацией в области проектирования предприятий питания

4. Распределение часов дисциплины по курсам

Вид занятий	1		2		3		4		5		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД							УП	РПД
Лекции	6	6	2	2							8	8
Лабораторные												
Практические	6	6	2	2							8	8
КСР												
Консультация перед экзаменом			1	1							1	1
Прием экзамена, зачета	0,15	0,15	0,25	0,25							0,4	0,4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)	12,15	12,15	5,25	5,25							17,4	17,4
Сам. работа	130	130	60	60							190	190
Контроль	1,85	1,85	6,75	6,75							8,6	8,6
Итого	144	144	72	72							216	216

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции
	Раздел 1. Русская национальная кухня			
1.1	Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов /Лек/.	1	1	ПК-28
1.2	Современная национальная русская кухня /Пр/.	1	2	ПК-28

1.3	Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления /Ср/	1	12	ПК-28
1.4	История появления самовара в русской кухни /Ср/	1	12	ПК-28
	Раздел 2. Национальные кухни стран ближнего зарубежья			
2.1	Развитие белорусской национальной кухни. /Лек/	1	1	ПК-28
2.2	Ассортимент блюд белорусской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления./Пр/	1	2	ПК-28
2.3	Блюда украинской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления. /Ср/	1	11	ПК-28
2.4	Развитие кухонь народов Средней Азии, их характерные особенности с учетом культурных традиций и традиции питания различных сословий на Руси. Ср/	1	11	ПК-28
	Раздел 3. Национальные кухни европейских стран			
3.1	Немецкая национальная кухня. Становление, развитие и отличительные особенности. / Лек /	2	2	ПК-28
3.2	Итальянская национальная кухня. Этапы развития и связь с другими кухнями западной Европы. / Пр /	2	1	ПК-28
3.3	Французская национальная кухня и её значение в мировом кулинарном сообществе. Особенности становления. Ассортимент национальных блюд. /Ср/	2	21	ПК-28
3.4	Английская национальная кухня, её развитие и значение древних традиций в приготовлении блюд. /Ср/	2	21	ПК-28
	Раздел 4. Национальная кухня восточных стран.			
4.1	Китайская национальная кухня. /Лек/	2	2	ПК-28
4.2	Японская национальная кухня. /Пр/	2	1	ПК-28
4.3	Корейская национальная кухня. /Ср/	2	21	ПК-28
4.4	Индийская национальная кухня. /Ср/	2	21	ПК-28
	Раздел 5. История национальных блюд Молдавии.			
5.1	История развития Молдавской кухни /Лек/	2	1	ПК-28
5.2	Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление. /Пр/	2	1	ПК-28
5.3	Сырьё. Правила обработки овощей./Ср/	2	30	ПК-28
	Раздел 6. История национальных блюд Армении.			
6.1	История развития Армянской кухни. / Лек /	2	1	ПК-28

6.2	Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление./ Пр /	2	1	ПК-28
6.3	Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. /Ср/	2	30	ПК-28

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных, лабораторных занятиях.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы для зачета

1. Введение. Русская кухня
2. Особенности блюд русской кухни
3. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
4. Предмет, методы и задачи дисциплины «История национальной кухни».
5. Монгольская кухня
6. Украинская кухня.
7. Особенности блюд украинской кухни.
8. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.
9. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России.
10. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи.
11. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.
12. Армянская кухня.
13. Особенности блюд армянской кухни.
14. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.
15. Старинная и современная сервировка стола.
16. Русский стиль сервировки.
17. Принципы старинного и современного застольного этикета.
18. Самовар – основной атрибут русского чайного стола.
19. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа.
20. Краткая характеристика прибалтийской и эстонской кухни.
21. Особенности зарождения блюд прибалтийской и эстонской кухни..
22. Основные молочные изделия, общие для народов Средней Азии, Казахстана, Закавказья, Башкирии, Татарии, Бурятии, Калмыкии, Тувы.
23. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения.
24. Исторический путь развития литовской кухни. Прибалтийские сладкие блюда и кондитерские изделия
25. Особенности формирования традиции и культуры питания литовского народа.
26. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
27. Общие черты кухни тюркоязычных народов.
28. Блюда северокавказской, поволжской, пермяцкой, карельской, якутской кухни. Еврейская кухня
29. Традиции и культура питания народов субарктической, монгольской, еврейской кухни.

Темы письменных работ

Темы рефератов

1. Проблемы и перспективы развития перерабатывающих предприятий региона
2. Типы предприятий в переходной экономике
3. Малый бизнес: проблемы становления и развития
4. Сырьевые ресурсы и эффективность их использования
5. Роль предприятий в современной экономике России и основные проблемы их развития
6. Место и роль малых предприятий в экономическом развитии общества.
7. Роль и место совместных предприятий в нефтехимическом комплексе РФ.
8. Проблемы развития малого предпринимательства в России на современном этапе
9. Механизмы и инструменты повышения инвестиционной привлекательности предприятий легкой промышленности в условиях глобализации
10. Современное состояние и перспективы развития оптовой торговли

5.3 Фонд оценочных средств

Приложение 1

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для вузов. М.: ДеЛипринт, 2006	15
Кухня народов мира [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Марченко В.В., Судакова Н.В. Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 149 с.— Режим доступа: http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=66079 .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»	
6.1.2. Дополнительная литература	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Кухня народов Кавказа [Электронный ресурс]: Практикум/ Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 171 с.— Режим доступа: http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=66077 .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР	
6.1.3. Методические разработки	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 34 с. http://www.bgsha.com/ru/book/433279/	
Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» / Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с. http://www.bgsha.com/ru/book/374802/	

Журналы:

1. Питание и общество
2. Биохимия.
3. Вопросы питания.
4. Пищевая промышленность.
5. Пищевые ингредиенты, сырье и добавки.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1 Единая библиотечная система БГАУ: www.bgsha.com;

Э2 Сайт библиотеки БГАУ: www.bgsha.com;

Э3 База электронных учебно-методических материалов библиотеки БГАУ: www.bgsha.com;

6.3. Перечень программного обеспечения

6.3.1. Перечень программного обеспечения

Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian

Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian

Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian

Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart

Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart

Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart

Офисное программное обеспечение OpenOffice

Офисное программное обеспечение LibreOffice

Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11

Программа для просмотра PDF Foxit Reader

6.3.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»

Профессиональная справочная система «Техэксперт»

Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/2010>

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Специально помещения:

Учебная лаборатория технологии продуктов общественного питания УПК-2. Обеспеченность: Ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5КНВ358EER, KitchenAid холодильник «Снежинка», Сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная Luxstahl Германия, Сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция кт119, Ложка столовая «Milan», Доска разделочная 45x30x1,3 см пластик белая, Котел 50л, 40 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, Стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, Доска разделочная 45x30x1,3 см пластик синяя, Тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 10,75'' 27 см, Тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 6,5'' 16,5 см, Нож столовый «Milan», Тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 8'' 20 см, Доска разделочная 45x30x1,3 см пластик коричневая, Ложка столовая «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, Вилка столовая «Milan», Нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, Котел 25л, 32 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, Плита индукционная IN3500 indokor, Миска 20 см 1,5 л нержавеющая сталь, Ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, Полка кухонная для тарелок ПКТ - 600 Atesy, Вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, Тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 7,5'' 19 см, Рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, Доска разделочная 45x30x1,3 см пластик зеленая, Салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, Плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорки, без духового шкафа) Гомсельмаш, Миска 26 см 3 л нержавеющая сталь, Миска 30 см 5 л нержавеющая сталь.

Учебная лаборатория технологии продуктов общественного питания УПК-1. Обеспеченность: Телевизор LCD 37 42 Toshiba, тестомес H20, мясорубка MFC 23, печь СВЧ ELENBRG MS1710d, слайсер 220, сушка для фруктов ELENBRG, макет универсальный привод, макет соковыжималка, овоскоп И11А, овощерезка MFC, весы PH, хлебопечь ELENBRG ВМ 3100, столы производственные, наглядные пособия и плакаты, Блендер гомогенизатор погружной 5КНВ2571EER (5 скоростей, красный) KitchtnAid, Монитор Acer V 226HQLbmd, Лапшерезка iPasta Imperia 100, Гриль роликовый RG-5 Airhot, Куттер С6 VV Sirmann, Гриль контактный Маэстро ГК 2/3 1 Р Атеси,

Тестораскатка для пиццы FI/32 Fimar, Шкаф холодильный «Polair CM 107 S (ШХ 07).

Помещение для самостоятельной работы (читальный зал Брянского ГАУ) - 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовой системе Консультант, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования корпус 3аудитория 303, корпус 3 аудитория 315: Специализированная мебель и технические средства.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

История национальной кухни

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования
- 2.1 Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО «История национальной кухни»
- 2.2 Процесс формирования компетенции в дисциплине «История национальной кухни»
- 2.3 Структура компетенций по дисциплине «История национальной кухни»
3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания
- 3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины
- 3.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Технология продуктов общественного питания
Дисциплина: История национальной кухни
Форма промежуточной аттестации: экзамен, зачет

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «История национальной кухни» направлено на формирование следующих компетенций:

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-28: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «История национальной кухни»

№ раздела	Наименование раздела	З. 1	У. 1	Н. 1
1	Русская национальная кухня.			
2	Национальные кухни стран ближнего зарубежья.	+	+	+
3	Национальные кухни европейских стран.	+	+	+
4	Национальная кухня восточных стран.			
5	История национальных блюд Молдавии.			
6	История национальных блюд Армении.	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

2.3. Структура компетенций по дисциплине История национальной кухни

ПК-28: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
Основные способы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания	Лекции разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6	составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6	информацией в области проектирования предприятий питания	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме экзамена и зачета

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
-------	-------------------	--	----------------------------	--------------------------------

1	Русская национальная кухня.	Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов Периоды становления русской кухни, этапы развития Современная национальная русская кухня. Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления. История появления самовара в русской кухне.	ПК-28	Вопрос на зачете 1-5
2	Национальные кухни стран ближнего зарубежья	Развитие белорусской национальной кухни. Ассортимент блюд белорусской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления. Национальная кухня Украины, особенности её развития. Блюда украинской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления. Национальные особенности развития кухонь народов Кавказа. Развитие кухонь народов Средней Азии, их характерные особенности с учетом культурных традиций и традиции питания различных сословий на Руси.	ПК-28	Вопрос на зачете 6-11
3	Национальные кухни европейских стран	Немецкая национальная кухня. Становление, развитие и отличительные особенности. Итальянская национальная кухня. Этапы развития и связь с другими кухнями западной Европы. Французская национальная кухня и её значение в мировом кулинарном сообществе. Особенности становления. Ассортимент национальных блюд. Английская национальная кухня, её развитие и значение древних традиций в приготовлении блюд.	ПК-28	Вопрос на зачете 12-15
4	Национальная кухня восточных стран.	Китайская национальная кухня. Японская национальная кухня. Корейская национальная кухня. Индийская национальная кухня.	ПК-28	Вопрос на зачете 16-19
5	История национальных блюд Молдавии.	История развития Молдавской кухни. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление. Сырьё. Правила обработки овощей.	ПК-28	Вопрос на зачете 20-22
6	История национальных блюд Армении.	История развития Армянской кухни. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.	ПК-28	Вопрос на зачете 23-25

Перечень вопросов к экзамену и зачету по дисциплине «История национальной кухни»

1. Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов
2. Периоды становления русской кухни, этапы развития
3. Современная национальная русская кухня
4. Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления.
5. История появления самовара в русской кухне.
6. Развитие белорусской национальной кухни.
7. Ассортимент блюд белорусской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления.
8. Национальная кухня Украины, особенности ее развития.
9. Блюда украинской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления.
10. Национальные особенности развития кухонь народов Кавказа.
11. Развитие кухонь народов Средней Азии, их характерные особенности с учетом культурных традиций и традиции питания различных сословий на Руси.
12. Немецкая национальная кухня. Становление, развитие и отличительные особенности.
13. Итальянская национальная кухня. Этапы развития и связь с другими кухнями западной Европы.
14. Французская национальная кухня и ее значение в мировом кулинарном сообществе. Особенности становления. Ассортимент национальных блюд.
15. Английская национальная кухня, ее развитие и значение древних традиций в приготовлении блюд.
16. Китайская национальная кухня.
17. Японская национальная кухня.
18. Корейская национальная кухня.
19. Индийская национальная кухня.

20. История развития Молдавской кухни.
21. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.
22. Сырьё. Правила обработки овощей.
23. История развития Армянской кухни.
24. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.
25. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.

Темы рефератов и докладов

Темы рефератов

11. Приготовление блюд украинской кухни. Типы предприятий в переходной экономике
12. Приготовление блюд белорусской, молдавской кухни.
13. Приготовление блюд кавказской кухни.
14. Приготовление блюд национальной кухни народов Прибалтики.
15. Приготовление блюд казахской кухни.
16. Приготовление блюд кухни народов Средней Азии.
17. Приготовление блюд японской, китайской кухни. Приготовление блюд итальянской, французской кухни.
8. Приготовление блюд немецкой кухни.

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «История национальной кухни» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «История национальной кухни» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в форме экзамена и зачета. Студенты допускаются к экзамену и зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на экзамене и зачете носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на экзамене и зачете;
- результатами автоматизированного тестирования знания основных понятий.
- активной работой на практических и лабораторных занятиях.

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются критериями: «отлично»,- «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются критериями: «зачтено»,- «не зачтено».

Оценивание студента на экзамене и зачете по дисциплине «История национальной кухни».

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично» - 13-15, «хорошо» - 10-12, «удовлетворительно» - 7-9, «неудовлетворительно» - 0.

Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются: «зачтено» - 9-15, «не зачтено» - 0-8.

Оценивание студента на экзамене

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«отлично»	15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	14	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	13	- Студент справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.

«хорошо»	12	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	11	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«удовлетворительно»	9	- Студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	8	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

Оценивание студента на зачете

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«зачтено»	14-15	- Студент свободно справляется с выполнением практических заданий, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на зачете, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	11-13	- Студент свободно справляется с выполнением практических заданий, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	9-10	- Студент справляется с выполнением практических заданий, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«не зачтено»	0-8	Студент не знает, как выполнять практические задания, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «История национальной кухни»:

Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$\text{Оц. активности} = \frac{\text{Пр. активн.} ,}{\text{Пр. общее}} * 5 \quad (1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

Пр. активн. - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

Пр. общее — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна

6.

Результаты тестирования оцениваются действительным числом в интервале от 0 до 4 по формуле:

Где *Оц.тестир* - оценка за тестирование.

Максимальная оценка, которую студент может получить за тестирование равна 4.

Оценка за зачет ставится по 15 бальной шкале (см. таблицу выше).

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

Оценка = Оценка активности + Оц.тестир + Оц.экзамен

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 25. Отлично - 25- 21 баллов, хорошо - 20-16 баллов, удовлетворительно - 15-11 баллов, не удовлетворительно - меньше 11 баллов. (Для перевода оценки в 100 бальную шкалу достаточно ее умножить на 4).

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или их части)	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во
1	Русская национальная кухня.	Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов Периоды становления русской кухни, этапы развития Современная национальная русская кухня. Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления. История появления самовара в русской кухне.	ПК-28	Опрос	1
2	Национальные кухни стран ближнего зарубежья	Развитие белорусской национальной кухни. Ассортимент блюд белорусской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления. Национальная кухня Украины, особенности её развития. Блюда украинской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления. Национальные особенности развития кухонь народов Кавказа. Развитие кухонь народов Средней Азии, их характерные особенности с учетом культурных традиций и традиции питания различных сословий на Руси.	ПК-28	Опрос	1
3	Национальные кухни европейских стран	Немецкая национальная кухня. Становление, развитие и отличительные особенности. Итальянская национальная кухня. Этапы развития и связь с другими кухнями западной Европы. Французская национальная кухня и её значение в мировом кулинарном сообществе. Особенности становления. Ассортимент национальных блюд. Английская национальная кухня, её развитие и значение древних традиций в приготовлении блюд.	ПК-28	Опрос	1
4	Национальная кухня восточных стран.	Китайская национальная кухня. Японская национальная кухня. Корейская национальная кухня. Индийская национальная кухня.	ПК-28	Опрос	1
5	История национальных блюд Молдавии.	История развития Молдавской кухни. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление. Сырьё. Правила обработки овощей.	ПК-28	Опрос	1
6	История национальных блюд Армении.	История развития Армянской кухни. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.	ПК-28	Опрос	1

** - устный опрос, устное тестирование; практическая работа.

Задания в тестовой форме для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

1 Что положено в основу деления макаронных изделий на сорта?

- 1) физико-химические показатели;
- 2) органолептические показатели;
- 3) сырье.

2. Какие овощные консервы относятся к закусточным?

- 1) кабачковая икра;
- 2) томаты цельно-консервированные;
- 3) фаршированные овощи;
- 4) салаты;
- 5) винегреты;
- 6) зеленый горошек;
- 7) резаные, обжаренные овощи;
- 8) пюре из щавеля;
- 9) сахарная кукуруза.

3 Каково назначение бланширования?

- 1) добавление аскорбиновой кислоты;
- 2) обработка сернистым ангидридом (сульфитация);
- 3) снижение температуры термообработки;
- 4) разрушение окислительных ферментов;
- 5) удаление воздуха из тканей;
- 6) предупреждение потемнения;
- 7) меланоидинообразование.

4 Основу болгарской кухни составляют:

- а) овощи
- б) молочные продукты
- в) мясопродукты
- г) крупы и макаронные изделия
- д) рыба

5 Из холодных блюд и закусок болгары предпочитают:

- а) бутерброды
- б) гастрономические продукты
- в) овощные салаты
- г) салаты с мясопродуктами

6 Для заправки болгарской чорбы используют:

- а) кислый настой из отрубей
- б) сметану
- в) смесь взбитых яиц и кислого молока
- г) уксус

7 Основой для супа “Таратор” является:

- а) мясной бульон
- б) овощной отвар
- в) йогурт

8 Преобладающий способ приготовления вторых блюд из овощей в Болгарии:

- а) варка
- б) жарка
- г) тушение

9 Определите группу характерных для болгарской кухни вторых блюд:

- а) гювеч, мусака, плакия, кебабы, яхния
- б) чулама, мусака, мититеи, токана
- в) гуляш, паприкаш, токань, перкольт

10 Болгарский пирог банница готовится из теста:

- а) слоеного дрожжевого
- б) слоеного пресного
- в) песочного

11 Популярным горячим напитком в Болгарии является:

- а) кофе по-восточному
- б) кофе с молоком

г) чай

12 Какие виды супов можно включить в меню для болгарской делегации:

а) суп молочный

б) окрошка

в) бульон куриный с яичным желтком

г) суп-пюре из овощей

д) рассольник

13 Укажите вторые блюда, которые не следует включать в меню болгарской делегации:

а) блюда из жареного мяса с овощным гарниром

б) блюда из котлетной массы

в) крупяные блюда

г) рагу из баранины

14 Выберите режим питания, которого придерживаются итальянцы:

а) легкий завтрак, плотный обед, плотный ужин

б) легкий завтрак, плотный обед, умеренный ужин

в) плотный завтрак, умеренный обед, легкий ужин

15 Укажите виды жиров, характерные для итальянской кухни:

а) подсолнечное масло

б) оливковое масло

в) сливочное масло

г) свиное сало

16 Выделите характерный для итальянской кухни ассортимент супов:

а) прозрачные супы с гарнирами

б) супы – пюре

в) супы с макаронными изделиями

г) супы картофельные

д) супы молочные

17 Укажите название итальянского блюда из кукурузной муки:

а) мамалыга

б) паста

в) полента

18 Определите виды мясных продуктов, предпочтительно используемых для приготовления итальянских вторых блюд:

а) телятина

б) говядина

в) свинина жирная

г) свинина нежирная

д) субпродукты

е) рубленое мясо

19 В качестве гарнира к горячим блюдам в Италии принято подавать:

а) салаты

б) овощные гарниры

в) картофельное пюре

г) жареный картофель

20 Укажите национальные сорта сыров Италии:

а) рокфор, камамбер, грюер

б) пармезан, моцарелла, пекорино

21 Выделите наименее характерную группу продуктов для французской кухни:

а) овощи и корнеплоды

б) мясопродукты

в) рыба и морепродукты

г) крупы и макаронные изделия

д) молочные продукты, включая сыры

е) яичные продукты

22 Назовите варианты использования вина во французской кулинарии.

23 Для приема “фламбе” используют:

- а) вино
- б) коньяк
- в) ликер

24) Исключите компоненты, не входящие в рецептуру лукового супа по-парижски:

- а) лук репчатый
- б) лук – порей
- в) бульон
- г) гренки
- д) яйца
- е) сыр швейцарский
- ж) брынза

25) К региональным французским блюдам относятся:

- а) бифштекс с картофелем фри
- б) омлет
- в) тулузские бобы с сосисками
- г) буйабесс
- д) эльзасская тушеная капуста с сосисками
- е) страсбургский паштет из гусиной печени