

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе


Г. И. Мал'нев
«20» _____ 2020 г.


Технология блюд 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 **5 з.е.**

Часов по учебному плану **180**

Брянская область
2020

Программу составил(и):

к.с.х.н., доцент Гапонова В.Е.



Рецензент(ы):

к.т.н., доцент Куличенко А.И.



Рабочая программа дисциплины «**Технология блюд 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. является получение знаний студентами отличительных особенностей кухонь и технологий приготовления традиционных блюд цивилизованных стран Европы, Азии, центральной Америки, составлению меню для национальных гостей и самостоятельно готовить блюда из итальянской, французской, немецкой кухонь.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: Б1.В.ДВ.07.01

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь представление о культурных традициях, связанных с питанием народов зарубежных стран, навыки технологических приемов и способов кулинарной обработки продуктов, уметь составлять рационы питания и рассчитывать пищевую ценность блюд.

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

Дисциплина "Технология блюд национальной кухни" базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин Технология мучных и кондитерских изделий, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Технохимический контроль.

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

ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Знать: - мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Уметь: - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Владеть: - способами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Знать: - основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

Уметь: - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Владеть: - основными параметрами технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

4. Распределение часов дисциплины по курсам

Вид занятий	1		2		3		4		5		Итого	
							УП	РПД			УП	РПД
Лекции							6	6			6	6
Лабораторные							8	8			8	8
Практические							6	6			6	6
КСР												
Прием зачета							0,15	0,15			0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)							20,15	20,15			20,15	20,15
Сам. работа							158	158			158	158
Контроль							1,85	1,85			1,85	1,85
Итого							180	180			180	180

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции
	Раздел 1. Кухня цивилизованных стран Европы.			
1.1	Национальные традиции и технологии продуктов Итальянской кухни. /Лек/	4	1	ОПК-2 ПК-1
1.2	Технология приготовления первого блюда - "Страчателла", второго блюда - "Ризотто". /Лаб/	4	1	ОПК-2 ПК-1
	Характеристика холодных и горячих закусок итальянской кухни. /Ср /	4	10	ОПК-2 ПК-1

1.3	Распространение пиццы. /Ср/	4	10	ОПК-2 ПК-1
1.4	Национальные традиции и технологии продуктов Французской кухни. /Лек/	4	1	ОПК-2 ПК-1
1.5	Технология приготовления соусов - "Соус эльзасский", "Соус айоль". /Лаб/	4	1	ОПК-2 ПК-1
	Характеристика супов французской кухни. / Ср /	4	10	ОПК-2 ПК-1
1.6	История формирования французской кухни. /Ср/	4	10	ОПК-2 ПК-1
1.7	Национальные традиции и технологии продуктов английской кухни. /Лек/	4	1	ОПК-2 ПК-1
1.8	Технология приготовления овсяной каши "Порридж", "Йоркширского пудинга". /Лаб/	4	1	ОПК-2 ПК-1
	Характеристика горячих блюд английской кухни. / Ср /	4	10	ОПК-2 ПК-1
1.9	Национальные традиции и технологии продукции немецкой кухни. /Лек/	4	1	ОПК-2 ПК-1
1.10	Технология приготовления "Айнтопф с печенью". /Лаб/	4	1	ОПК-2 ПК-1
	Характеристика холодных блюд и закусок английской кухни. / Ср /	4	10	ОПК-2 ПК-1
1.11	Влияние немецких традиций в технологии обработки продукции на кухню восточных славян. /Ср/	4	10	ОПК-2 ПК-1
	Раздел 2. Национальные традиции и технологии продукции Азиатских стран.			
2.1	Национальные традиции и технологии продукции казахской кухни. / Ср /	4	10	ОПК-2 ПК-1
2.2	Технология приготовления "Самсы по-казахски". / Ср /	4	10	ОПК-2 ПК-1
	Технология приготовления супов казахской кухни. / Ср /	4	10	ОПК-2 ПК-1
2.3	Национальные традиции и технологии продукции узбекской и киргизской кухни. / Ср /	4	6	ОПК-2 ПК-1
2.4	Технология приготовления лагмана. / Ср /	4	6	ОПК-2 ПК-1
	Технология приготовления горячих блюд киргизской кухни. / Ср /	4	6	ОПК-2 ПК-1
2.5	Образ жизни азиатского народа в основе технологии продукции. /Ср/	4	4	ОПК-2 ПК-1
	Раздел 3. Национальные традиции и технологии продукции народов Прибалтики.			
3.1	Технология приготовления "Балтийская сельдь под маринадом". / Ср /	4	4	ОПК-2 ПК-1
	Характеристика холодных блюд и закусок народов Прибалтики. / Ср /	4	4	ОПК-2 ПК-1
3.2	Национальные традиции и технологии продукции стран Прибалтики. /Ср/	4	4	ОПК-2 ПК-1
	Раздел 4. Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов восточной Европы.			
4.1	Технология приготовления блюд восточной Европы /Лаб/	4	1	ОПК-2 ПК-1
	Технология приготовления супов для европейской кухни. /Пр/	4	2	ОПК-2 ПК-1

4.2	Национальные традиции и технологии продукции украинской, белорусской, польской кухонь. /Ср/	4	4	ОПК-2 ПК-1
Раздел 5. Национальные традиции и технологии продукции народов Кавказа.				
5.1	Технология приготовления блюда "Пахлава". /Лаб/	4	1	ОПК-2 ПК-1
	Характеристика горячих блюд народов Кавказа. /Пр/	4	2	ОПК-2 ПК-1
5.2	Национальные традиции и технологии приготовления блюд армянской, азербайджанской, грузинской кухонь. /Ср/	4	4	ОПК-2 ПК-1
Раздел 6. Национальные традиции и технологии приготовления блюд стран Востока.				
6.1	Национальные традиции и технологии приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь. / Ср /	4	4	ОПК-2 ПК-1
6.2	Технология приготовления блюда "Гулаожао" /Лаб/	4	1	ОПК-2 ПК-1
6.3	Распространение блюд китайской кухни. /Ср/	4	2	ОПК-2 ПК-1
Раздел 7. Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов Америки.				
7.1	Национальные традиции и технологии продукции кухни народов США. / Ср /	4	4	ОПК-2 ПК-1
7.2	Технология приготовления "Бифштекс по-чикагски". /Лаб/	4	1	ОПК-2 ПК-1
7.3	Национальные традиции и технологии продукции стран Южной Америки. /Ср/	4	4	ОПК-2 ПК-1
Раздел 8. Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки.				
8.1	Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис. / Ср /	4	2	ОПК-2 ПК-1
8.2	Технология приготовления "Куриный суп по Южно-африкански". / Ср /	4	4	ОПК-2 ПК-1
8.3	Распространение арабской кухни. /Ср/	4	1	ОПК-2 ПК-1

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

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Национальные традиции и технологии продуктов Итальянской кухни.
2. Технология приготовления первых и вторых блюд в итальянской кухни.
3. Характеристика холодных и горячих закусок итальянской кухни. Распространение пиццы.
4. Национальные традиции и технологии продуктов Французской кухни.
5. Технология приготовления соусов - "Соус эльзасский", "Соус айоль".
6. Характеристика супов французской кухни.
7. История формирования французской кухни.
8. Национальные традиции и технологии продуктов английской кухни.
9. Технология приготовления овсяной каши "Порридж", "Йоркширского пудинга".
10. Характеристика горячих блюд английской кухни.
11. Национальные традиции и технологии продукции немецкой кухни.
12. Технология приготовления "Айнтопф с печенью".
13. Характеристика холодных блюд и закусок английской кухни.
14. Влияние немецких традиций в технологии обработки продукции на кухню восточных славян.
15. Национальные традиции и технологии продукции казахской кухни.
16. Технология приготовления "Самсы по-казахски".
17. Технология приготовления супов казахской кухни.
18. Национальные традиции и технологии продукции узбекской и киргизской кухни.

19. Технология приготовления лагмана.
20. Технология приготовления горячих блюд киргизской кухни.
21. Образ жизни азиатского народа в основе технологии продукции.
22. Технология приготовления "Балтийская сельдь под маринадом". Характеристика холодных блюд и закусок народов Прибалтики. Национальные традиции и технологии продукции стран Прибалтики.
23. Технология приготовления блюд народов восточной Европы.
24. Технология приготовления супов для европейской кухни.
25. Национальные традиции и технологии продукции украинской, белорусской, польской кухонь.
26. Технология приготовления блюда "Пахлава".
27. Характеристика горячих блюд народов Кавказа.
28. Национальные традиции и технологии приготовления блюд армянской, азербайджанской, грузинской кухонь.
29. Национальные традиции и технологии приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь.
30. Технология приготовления блюда "Гулаожао".
31. Распространение блюд китайской кухни.
32. Национальные традиции и технологии продукции кухни народов США. Технология приготовления "Бифштекс по-чикагски".
33. Национальные традиции и технологии продукции стран Южной Америки.
34. Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис.
35. Технология приготовления "Куриный суп по Южно-африкански".
36. Распространение арабской кухни.

Темы письменных работ

Темы рефератов

1. Особенности и традиции французской кухни.
2. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд французской кухни.
3. Особенности и традиции итальянской кухни.
4. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд итальянской кухни.
5. Особенности и традиции испанской кухни.
6. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд испанской кухни.
7. Особенности немецкой кухни.
8. Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.
9. Культура питания в Англии.
10. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд английской и ирландской кухни.
11. Особенности финской, норвежской, шведской и датской кухни.
12. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд финской, норвежской, шведской и датской кухни.
13. Особенности мексиканской кухни.
14. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд мексиканской кухни.
15. Особенности и традиции китайской кухни.
16. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд китайской кухни.
17. Особенности и традиции японской кухни.
18. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд японской кухни.

5.2. 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>
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»	
Марченко В.В. 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>
Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие Ростов н/Д.: Феникс, 2012.	10

6.1.3. Методические разработки	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с. http://www.bgsha.com/ru/book/374802/	
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/	

Журналы:

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

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

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

Э2 Сайт библиотека БГАУ: www.bgsha.com;

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

Э4 Гладкова, И.А. Кухня народов мира. Ч.2 : Учеб. пособие / И.А. Гладкова .— : изд-во ЛКИ, 2011 .— 73с. / <http://rucont.ru/efd/145412>

Э5 Гладкова, И.А. Кухня народов мира. Ч.1 : Учеб. пособие / И.А. Гладкова .— : изд-во ЛКИ, 2011 .— 81с. / <http://rucont.ru/efd/145411>

Э6 Сравнительная оценка лосося и карпа в технологии блюд японской кухни «Известия вузов. Пищевая технология», 2011 год, №4 // <http://e.lanbook.com/view/journal/99310/>

Э7 Технология производства обеденных блюд на основе овощей для социального питания «Овощи России», 2014 год, №1 // <http://e.lanbook.com/view/journal/122573/>

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 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов. 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^л 27 см, Тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 6,5^л 16,5 см, Нож столовый «Milan», Тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 8^л 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^л 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.

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 Заудитория 303, корпус 3 аудитория 315: Специализированная мебель и технические средства.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования
- 2.1 Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО «Технология блюд национальной кухни»
- 2.2 Процесс формирования компетенции в дисциплине «Технология блюд национальной кухни»
- 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Технология блюд 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: Технология блюд национальной кухни
 Форма промежуточной аттестации: зачет

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Технология блюд национальной кухни» направлено на формировании следующих компетенций:

общепрофессиональных компетенций (ОК):

ОПК-2 – (способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения).

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-1 – (способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания).

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Технология блюд национальной кухни»

№ раздела	Наименование раздела	З. 1	З. 2	У. 1	У. 2	Н. 1	Н. 2
<u>1</u>	Кухня цивилизованных стран Европы.	+	+	+	+	+	+
<u>2</u>	Национальные традиции и технологии продукции Азиатских стран	+	+	+	+	+	+
<u>3</u>	Национальные традиции и технологии продукции народов Прибалтики		+		+		+
<u>4</u>	Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов восточной Европы	+	+	+	+	+	+
<u>5</u>	Национальные традиции и технологии продукции народов Кавказа	+	+	+	+	+	+
<u>6</u>	Национальные традиции и технологии приготовления блюд стран Востока	+	+	+	+	+	+
<u>7</u>	Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов Америки	+	+	+	+	+	+
<u>8</u>	Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки	+	+	+	+	+	+

Сокращение:

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

2.3. Структура компетенций по дисциплине Технология блюд национальной кухни

ОПК-2 – (способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения)					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Лекции разделов № 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2,4,5,6,7,8	способами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2,4,5,6,7,8
ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.					

Знать (3.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Лекции разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	основными параметрами технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

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 зачета

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Кухня цивилизованных стран Европы.	Национальные традиции и технологии продуктов Итальянской кухни. Технология приготовления первого блюда - "Страчателла", второго блюда - "Ризотто". Характеристика холодных и горячих закусок итальянской кухни. Распространение пиццы. Национальные традиции и технологии продуктов Французской кухни. Технология приготовления соусов - "Соус эльзасский", "Соус айоль". Характеристика супов французской кухни. История формирования французской кухни. Национальные традиции и технологии продуктов английской кухни. Технология приготовления овсяной каши "Порридж", "Йоркширского пудинга". Характеристика горячих блюд английской кухни. Национальные традиции и технологии продукции немецкой кухни. Технология приготовления "Айнтопф с печенью". Характеристика холодных блюд и закусок английской кухни. Влияние немецких традиций в технологии обработки продукции на кухню восточных славян.	ОПК-2 ПК-1	Вопрос на зачете 1-14
2	Национальные традиции и технологии продукции Азиатских стран	Национальные традиции и технологии продукции казахской кухни. Технология приготовления "Самсы по-казахски". Технология приготовления супов казахской кухни. Национальные традиции и технологии продукции узбекской и киргизской кухни. Технология приготовления лагмана. Технология приготовления горячих блюд киргизской кухни. Образ жизни азиатского народа в основе технологии продукции.	ОПК-2 ПК-1	Вопрос на зачете 15-21
3	Национальные традиции и технологии продукции народов Прибалтики	Технология приготовления "Балтийская сельдь под маринадом". Характеристика холодных блюд и закусок народов Прибалтики. Национальные традиции и технологии продукции стран Прибалтики.	ОПК-2 ПК-1	Вопрос на зачете 22-24

4	Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов восточной Европы	Технология приготовления блюд народов восточной Европы. Технология приготовления супов для европейской кухни. Национальные традиции и технологии продукции украинской, белорусской, польской кухонь.	ОПК-2 ПК-1	Вопрос на зачете 25-27
5	Национальные традиции и технологии продукции народов Кавказа	Технология приготовления блюда "Пахлава". Характеристика горячих блюд народов Кавказа. Национальные традиции и технологии приготовления блюд армянской, азербайджанской, грузинской кухонь.	ОПК-2 ПК-1	Вопрос на зачете 28-30
6	Национальные традиции и технологии приготовления блюд стран Востока	Национальные традиции и технологии приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь. Технология приготовления блюда Гулаожао". Распространение блюд китайской кухни.	ОПК-2 ПК-1	Вопрос на зачете 31-33
7	Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов Америки	Национальные традиции и технологии продукции кухни народов США. Технология приготовления "Бифштекс по-чикагски". Национальные традиции и технологии продукции стран Южной Америки.	ОПК-2 ПК-1	Вопрос на зачете 34-35
8	Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки	Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис. Технология приготовления "Куриный суп по Южно-африкански". Распространение арабской кухни.	ОПК-2 ПК-1	Вопрос на зачете 36

Перечень вопросов к зачету по дисциплине «Технология блюд национальной кухни»

37. Национальные традиции и технологии продуктов Итальянской кухни.
38. Технология приготовления первых и вторых блюд в итальянской кухне.
39. Характеристика холодных и горячих закусок итальянской кухни. Распространение пиццы.
40. Национальные традиции и технологии продуктов Французской кухни.
41. Технология приготовления соусов - "Соус эльзасский", "Соус айоль".
42. Характеристика супов французской кухни.
43. История формирования французской кухни.
44. Национальные традиции и технологии продуктов английской кухни.
45. Технология приготовления овсяной каши "Порридж", "Йоркширского пудинга".
46. Характеристика горячих блюд английской кухни.
47. Национальные традиции и технологии продукции немецкой кухни.
48. Технология приготовления "Айнтопф с печенью".
49. Характеристика холодных блюд и закусок английской кухни.
50. Влияние немецких традиций в технологии обработки продукции на кухню восточных славян.
51. Национальные традиции и технологии продукции казахской кухни.
52. Технология приготовления "Самсы по-казахски".
53. Технология приготовления супов казахской кухни.
54. Национальные традиции и технологии продукции узбекской и киргизской кухни.
55. Технология приготовления лагмана.
56. Технология приготовления горячих блюд киргизской кухни.
57. Образ жизни азиатского народа в основе технологии продукции.
58. Технология приготовления "Балтийская сельдь под маринадом". Характеристика холодных блюд и закусок народов Прибалтики. Национальные традиции и технологии продукции стран Прибалтики.
59. Технология приготовления блюд народов восточной Европы.
60. Технология приготовления супов для европейской кухни.
61. Национальные традиции и технологии продукции украинской, белорусской, польской кухонь.
62. Технология приготовления блюда "Пахлава".
63. Характеристика горячих блюд народов Кавказа.
64. Национальные традиции и технологии приготовления блюд армянской, азербайджанской, грузинской кухонь.
65. Национальные традиции и технологии приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь.
66. Технология приготовления блюда Гулаожао".
67. Распространение блюд китайской кухни.
68. Национальные традиции и технологии продукции кухни народов США. Технология приготовления "Бифштекс по-чикагски".
69. Национальные традиции и технологии продукции стран Южной Америки.

70. Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис.
71. Технология приготовления "Куриный суп по Южно-африкански".
72. Распространение арабской кухни.

Темы рефератов и докладов

1. Особенности и традиции французской кухни.
2. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд французской кухни.
3. Особенности и традиции итальянской кухни.
4. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд итальянской кухни.
5. Особенности и традиции испанской кухни.
6. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд испанской кухни.
7. Особенности немецкой кухни.
8. Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.
9. Культура питания в Англии.
10. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд английской и ирландской кухни.
11. Особенности финской, норвежской, шведской и датской кухни.
12. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд финской, норвежской, шведской и датской кухни.
13. Особенности мексиканской кухни.
14. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд мексиканской кухни.
15. Особенности и традиции китайской кухни.
16. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд китайской кухни.
17. Особенности и традиции японской кухни.
18. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд японской кухни.

Критерии оценки компетенций.

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

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

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

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

Оценивание студента на зачете по дисциплине «Технология блюд национальной кухни».

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

Оценивание студента на зачете

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«зачтено»	14-15	- Студент свободно справляется с выполнением практических заданий, причем не затрудняется с выполнением 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 «Технология блюд национальной кухни»:

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

Пр.активн . ,

$$\text{Оц.активности} = \frac{\text{Пр.активн} \cdot 6}{\text{Пр.общее}} * 6(1)$$

Пр.общее

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:

Число правильных ответов .

$$\text{Оц.тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов}}{\text{Всего вопросов в тесте}} * 4(2)$$

Всего вопросов в тесте

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	Кухня цивилизованных стран Европы.	Национальные традиции и технологии продуктов Итальянской кухни. Технология приготовления первого блюда - "Страчателла", второго блюда - "Ризотто". Характеристика холодных и горячих закусок итальянской кухни. Распространение пиццы. Национальные традиции и технологии продуктов Французской кухни. Технология приготовления соусов - "Соус эльзасский", "Соус айоль" . Характеристика супов французской кухни. История формирования французской кухни. Национальные традиции и технологии продуктов английской кухни. Технология приготовления овсяной каши "Порридж", "Йоркширского пудинга". Характеристика горячих блюд английской кухни. Национальные традиции и технологии продукции немецкой кухни. Технология приготовления "Айнтопф с печенью". Характеристика холодных блюд и закусок английской кухни. Влияние немецких традиций в технологии обработки продукции на кухню восточных славян.	ОПК-2 ПК-1	Опрос	1
2	Национальные традиции и технологии продукции Азиатских стран	Национальные традиции и технологии продукции казахской кухни. Технология приготовления "Самсы по-казахски". Технология приготовления супов казахской кухни. Национальные традиции и технологии продукции узбекской и киргизской кухни. Технология приготовления лагмана. Технология приготовления горячих блюд киргизской кухни. Образ жизни азиатского народа в основе технологии продукции.	ОПК-2 ПК-1	Опрос	1

3	Национальные традиции и технологии продукции народов Прибалтики	Технология приготовления "Балтийская сельдь под маринадом". Характеристика холодных блюд и закусок народов Прибалтики. Национальные традиции и технологии продукции стран Прибалтики.	ОПК-2 ПК-1	Опрос	1
4	Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов восточной Европы	Технология приготовления блюд народов восточной Европы. Технология приготовления супов для европейской кухни. Национальные традиции и технологии продукции украинской, белорусской, польской кухонь.	ОПК-2 ПК-1	Опрос	1
5	Национальные традиции и технологии продукции народов Кавказа	Технология приготовления блюда "Пахлава". Характеристика горячих блюд народов Кавказа. Национальные традиции и технологии приготовления блюд армянской, азербайджанской, грузинской кухонь.	ОПК-2 ПК-1	Опрос	1
6	Национальные традиции и технологии приготовления блюд стран Востока	Национальные традиции и технологии приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь. Технология приготовления блюда Гулаожао". Распространение блюд китайской кухни.	ОПК-2 ПК-1	Опрос	1
7	Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов Америки	Национальные традиции и технологии продукции кухни народов США. Технология приготовления "Бифштекс по-чикагски". Национальные традиции и технологии продукции стран Южной Америки.	ОПК-2 ПК-1		
8	Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки	Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис. Технология приготовления "Куриный суп по Южно-африкански". Распространение арабской кухни.	ОПК-2 ПК-1		

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

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

1. Чем являются сыры во французской кухне?

1. **Закусной**
2. Десертом

2. Какой продукт является основным в блюде «ризотто»?

1. Макароны изделия
2. **Рис**
3. Мясо

3. В какой кухне встречается блюдо «минестра»?

1. Италия
2. **Франция**
3. Испания

4. Какая страна является родиной борща?

1. Россия
2. Белоруссия
3. **Украина**

5. Какие продукты входят в рецептуру итальянского блюда «паста»? :

1. **Макаронные изделия**
2. Рис
3. Мясо

6. Какой сыр используют для приготовления пиццы?

1. Моцарелла
2. **Пармезан**
3. Горгонзола

7. К какой группе блюд относится «мусака»?

1. Отварные
2. Жареные
3. **Запеченные**

8. Какой вид мяса не используется в арабской кулинарии?

1. Баранина
2. Говядина
3. **Свинина**

9. В этих странах на формирование традиций питания основное влияние оказали природные, климатические факторы и географическое положение

1. **Япония**
2. **Китай**
3. Россия
4. Израиль

10. «Фуа-гра» - это национальное блюдо:

1. Итальянской кухни
2. Английской кухни
3. **Французской кухни**
4. Английской кухни
5. Испанской кухни

11. «Карри» считается национальным блюдом:

1. Корейской кухни
2. Китайской кухни
3. Турецкой кухни
4. **Индийской кухни**

12. В этих странах на формирование традиций питания основное влияние оказала религия

1. **Япония**
2. Китай
3. **Израиль**

13. Пицца «Маргарита» была названа в честь

1. Коктейля «Маргарита»
2. Бедной итальянской девушки
3. **Королевы Италии**
4. Цветка маргаритка

14. Свинина - считается главным мясом для:

1. **Индусов**
2. Арабов
3. **Немцев**
4. Англичан

15. В этой стране не употребляют блюд из говядины:

1. **Япония**
2. Китай
3. Россия
4. Франция
5. **Индия**
6. Италия
7. Англия
8. Турция

16. В этой стране не употребляют блюд из свинины:

1. Япония
2. Китай
3. Россия
4. **Турция**
5. **Индия**

- 6.Италия
- 7.Англия
- 8.Франция

17. Какой фарш используют для приготовления мантов?

- 1. **Мясной с луком**
- 2. Мясной с тыквой
- 3. Мясной с чесноком

18. В этой стране предпочитают готовить на открытом огне

- 1.Япония
- 2. **Италия**
- 3.Россия
- 4. Турция
- 5. Англия
- 6. Франция

19. В этой стране готовят острую пищу

- 1. **Япония**
- 3.Россия
- 4.Франция
- 5. **Индия**
- 6. Англия
- 7.Италия

20. Пельмени были изобретены в

- 1.Сибири
- 2. **Китае**
- 3.России
- 4.Италии

21. Макароны были изобретены во

- 1.Франции
- 2.Китае
- 3.России
- 4. **Италии**

22. Чтобы сохранить питательные и вкусовые качества пищи, её подвергают минимальной термической обработке в этой стране

- 1. **Япония**
- 2. **Китай**
- 3.Россия
- 4. Турция
- 5. **Индия**
- 6.Италия
- 7.Англия
- 8.Франция

23. Кус – кус – является национальным блюдом в

- 1. Корейской кухне
- 2. Китайской кухне
- 3. Турецкой кухне
- 4. Индийской кухне
- 5. **Африканской кухне**

24. Какие виды растительного масла чаще используются в арабской кулинарии?

- 1. Подсолнечное
- 2. Рапсовое
- 3. **Оливковое**

25. Каков режим питания в арабских странах?

- 1. **2-х разовый**
- 2. 3-х разовый
- 3. 3-х разовый с дополнительным завтраком

26. Баница - это:

- 1. Молдавское рагу из картошки с овощами
- 2. Традиционный болгарский пирог

3. Традиционный хорватский пирог

27. Классическая итальянская паста карбонара готовится:

1. С грудинкой и сливками
2. С грудинкой и яйцами
3. С грудинкой, яйцами и сливками

28. Нисуаз - это:

1. Напиток, типа сидра
2. Рыбное блюдо из Прованса
3. Французский салат

29. В китайский кисло-сладкий соус для густоты добавляют:

1. Крахмал
2. Порошок, сделанный из грибов шиитаке
3. Рисовую муку

30. Литовский суп-свекольник Шалтибарщай готовят:

1. Как обычный борщ
2. На квасе
3. На кефире

31. Карри - это:

1. Курица с определенным набором специй
2. Овощи с определенным набором специй
3. Смесь специй

Критерии оценки тестовых заданий

Пример оценки тестовых заданий может определяться по формуле:

$$\text{оц.тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов .}}{\text{Всего вопросов в т есте}} * 4(3)$$

Где *Оц.тестир*, - оценка за тестирование.

Оценка за тест используется как составная общей оценки за курс, как указано в примере п.3.1.