



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«30» августа 2016 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой Технологии
продукции и организации
общественного питания


Л.В. Левочкина
«30» августа 2016 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов»
Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 18 час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 54 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 90 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 7 семестр
Экзамен – семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания Школы биомедицины ДВФУ №1 от «30» августа 2016 г.

Заведующий кафедрой Л.В. Левочкина
Составитель: С.Д. Божко, к.т.н., доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» разработан для студентов 4 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» входит в вариативную часть учебного плана дисциплин по выбору.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (_36_ часов), лабораторные занятия (_36__ часов), практические занятия (_18_ часов), самостоятельная работа студента (_54_ часа). Дисциплина реализуется на _4_ курсе в _7_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Особенности сырьевого набора национальных кухонь славянских народов;
- Основные способы и приемы кулинарной обработки в кухнях славянских народов;
- Технология приготовления национальных блюд;

– Особенности подачи и качественные характеристики национальных блюд.

Дисциплина «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н, доцент,

доцент кафедры Технологии

продукции и организации

общественного питания

_____ С.Д. Божко

Заведующий кафедрой Технологии продукции

и организации общественного питания _____ Л.В. Левочкина



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


(подпись) Л.В. Левочкина
«30» августа 2016 г.
(Ф.И.О. рук. ОП)



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий (ая) кафедрой
Технологии продукции и организации общественного
питания


(подпись) Л.В. Левочкина
«30» августа 2016 г.
(Ф.И.О. зав. каф.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов
**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 7
лекции 36 (час.)
практические занятия 18 час.
семинарские занятия - час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 7 /лаб. 10 ____ час
всего часов аудиторной нагрузки 90 (час.)
в том числе с использованием МАО 24 час.
самостоятельная работа 54 (час.)
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
контрольные работы (0)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет 7 семестр
экзамен _____ семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания, протокол №1 от «30» августа 2016 г.

Заведующий (ая) кафедрой Л.В. Левочкина
Составитель: Божко С.Д., к.т.н., доцент

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « _____ » _____ 20 г. № _____

Зав.кафедрой

Левочкина Л.В.

(подпись)

(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « _____ » _____ 20 г. № _____

Зав.кафедрой

Левочкина Л.В.

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Theoretical bases of technology of food products of the Slavic peoples

Variable part of Block B 1.V.DV.8.1, 4 credits

Instructor: Bozhko S. D.

At the beginning of the course a student should be able to:

- ability to use modern methods and technologies (including information) in professional activity;
- ability to search, storage, processing and analysis of information from various sources and databases, to present it in the required format with the use of information, computer and network technologies.

Learning outcomes:

PC-1 -the ability to use technical means to measure basic parameters of technological processes, properties of raw materials, semi-finished products and finished product quality, organize and carry out the technological process of food production

PC-8 - the ability to provide Russian restaurant business foreign innovative technologies of production

PC-28 - the ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

PC-29 - the ability to change and to make the description of the experiments, prepare the data for the compilation of reviews, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of the processing of the experimental research.

Course description: Educational programme the course aims to study the technology and organization of production of culinary products of the Slavic

peoples. The course includes the study of technologies of dishes and culinary products of the peoples of Russia, Ukraine, Belarus, Poland, Bulgaria, Slovakia, Slovenia.

Main course literature:

1. Bozhko S. D., Kovtun Etc., Levochkina L. V. Slavyanskaya kuhnya [Slavic cuisine]. – Vladivostok: Tihookeanskij gosudarstvennyj ehkonomicheskij universitet, 2006. - 96 p. . - [rus] Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:242617&theme=FEFU>

2. Aksenova M., Ananiev E., L.Mintz. [Culinary traditions of the worldby].- M.: AVANTA + : Astrel, 2008. – 331 p. - [rus] Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:745153&theme=FEFU>

3. Shinikova N. V. Kultura narodov mira [Power to the peoples of the world : culture and traditions : textbook for universities].- M.: Forum: NIC INFRA-M, 2015. - 296 p. - [rus] Access:

<http://znanium.com/catalog/product/469955>

Form of final knowledge control: pass-fail exem

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских
народов»**

Дисциплина «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.8.1). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Технология продукции общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции славянских народов. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий народов Украины, Белоруссии, Польши, Болгарии, Словакии, Словении.

Целью изучения дисциплины является подготовка студентов-бакалавров в области общественного питания и ресторанной продукции, ознакомление с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции славянских народов.

Задачи:

- ознакомиться с особенностями сырьевого набора, видов кулинарной обработки сырья в национальных кухнях славянских народов;
- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в кухнях славянских народов;
- познакомиться с особенностями подачи блюд национальных кухонь славянских народов.

Для успешного изучения дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь славянских народов
ПК-8 – умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд национальных кухонь славянских народов
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь
ПК-28 -	Знает	Основную нормативно-техническую,

способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		технологическую документацию, сборники рецептур блюд национальных кухонь, ее назначение и содержание
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд национальных кухонь, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» применяются следующие методы активного (интерактивного) обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, имитационные упражнения, мастер классы.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(36час, в том числе в форме активного обучения – 7 час)

Раздел 1. Национальные кухни славянских народов

Тема 1. Культура питания, кулинарные традиции, ассортимент, технология приготовления блюд в кухне Украины (6 час) – в форме активного обучения – интерактивная лекция

Классификация и ассортимент холодных закусок в украинской кухне. Рецептуры и технология приготовления, подача. Ассортимент супов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления супов. Отличительные особенности в технологии и организации производства супов украинской кухни. Технологическая характеристика сырья для производства горячих блюд. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд из овощей, мяса, птицы, рыбы. Особенности отпуска. Ассортимент соусов в украинской кухне соусов. Кулинарное использование соусов. Рецептуры приготовления национальных соусов. Виды круп, широко применяемых в украинской кухне. Национальные блюда из круп. подача блюд. Блюда из яиц и творога, технология и организация производства блюд из яиц и творога. Особенности отпуска. Ассортимент сладких блюд в украинской кухне. Технологическая характеристика сырья используемого при приготовлении сладких блюд. Рецептуры сладких блюд. Технология и организация производства сладких блюд. Классификация горячих, холодных напитков. Ассортимент холодных напитков. Ассортимент горячих напитков. Технология и история происхождения национальных напитков. Особенности отпуска. Мучные блюда и изделия украинской кухни. Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста в национальной кухне. Ассортимент, технология и организация производства мучных блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий.

Тема 2. Культура питания, кулинарные традиции, ассортимент, технология приготовления блюд в кухне Белоруссии(6 час) в форме активного обучения – интерактивная лекция

Классификация и ассортимент холодных закусок в белорусской кухне. Рецептуры и технология приготовления, подача. Ассортимент супов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления супов. Отличительные особенности в технологии и организации производства супов белорусской кухни. Технологическая характеристика сырья для производства горячих блюд. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд из овощей, мяса, птицы, рыбы. Особенности отпуска.

Ассортимент соусов в белорусской кухне соусов. Кулинарное использование соусов. Рецептуры приготовления национальных соусов.

Виды круп, широко применяемых в белорусской кухне. Национальные блюда из круп. подача блюд. Блюда из яиц и творога, технология и организация производства блюд из яиц и творога. Особенности отпуска.

Ассортимент сладких блюд в белорусской кухне. Технологическая характеристика сырья используемого при приготовлении сладких блюд. Рецептуры сладких блюд. Технология и организация производства сладких блюд. Классификация горячих, холодных напитков. Ассортимент холодных напитков. Ассортимент горячих напитков. Технология и история происхождения национальных напитков. Особенности отпуска. Мучные блюда и изделия белорусской кухни. Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста в национальной кухне. Ассортимент, технология и организация производства мучных блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий.

Тема 3 Культура питания, кулинарные традиции, ассортимент, технология приготовления блюд в кухне Польши(6 час) в форме активного обучения – интерактивная лекция

Классификация и ассортимент холодных закусок в польской кухне. Рецептуры и технология приготовления, подача. Ассортимент супов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления супов. Отличительные особенности в технологии и

организации производства супов польской кухни. Технологическая характеристика сырья для производства горячих блюд. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд из овощей, мяса, птицы, рыбы. Особенности отпуска.

Ассортимент соусов в польской кухне соусов. Кулинарное использование соусов. Рецептуры приготовления национальных соусов.

Виды круп, широко применяемых в польской кухне. Национальные блюда из круп. Подача блюд. Блюда из яиц и творога, технология и организация производства блюд из яиц и творога. Особенности отпуска.

Ассортимент сладких блюд в польской кухне. Технологическая характеристика сырья используемого при приготовлении сладких блюд. Рецептуры сладких блюд. Технология и организация производства сладких блюд. Классификация горячих, холодных напитков. Ассортимент холодных напитков. Ассортимент горячих напитков. Технология и история происхождения национальных напитков. Особенности отпуска.

Мучные блюда и изделия польской кухни. Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста в национальной кухне. Ассортимент, технология и организация производства мучных блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий.

Тема 4. Культура питания, кулинарные традиции, ассортимент, технология приготовления блюд в кухне Словакии(6 час) в форме активного обучения – интерактивная лекция

Классификация и ассортимент холодных закусок в кухне Словакии. Рецептуры и технология приготовления, подача. Ассортимент супов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления супов. Отличительные особенности в технологии и организации производства супов. Технологическая характеристика сырья для производства горячих блюд. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд из овощей, мяса, птицы, рыбы. Особенности отпуска. Ассортимент соусов в кухне

Словакии. Кулинарное использование соусов. Рецептуры приготовления национальных соусов. Виды круп, широко применяемых в кухне Словакии. Национальные блюда из круп. Подача блюд. Блюда из яиц и творога, технология и организация производства блюд из яиц и творога. Особенности отпуска. Ассортимент сладких блюд в кухне Словакии. Технологическая характеристика сырья используемого при приготовлении сладких блюд. Рецептуры сладких блюд. Технология и организация производства сладких блюд. Классификация горячих, холодных напитков. Ассортимент холодных напитков. Ассортимент горячих напитков. Технология и история происхождения национальных напитков. Особенности отпуска.

Мучные блюда и изделия в кухне Словакии. Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста в национальной кухне. Ассортимент, технология и организация производства мучных блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий.

Тема 5. Культура питания, кулинарные традиции, ассортимент, технология приготовления блюд в кухне Словении (6 час) - в форме активного обучения – интерактивная лекция

Классификация и ассортимент холодных закусок в кухне Словении. Рецептуры и технология приготовления, подача. Ассортимент супов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления супов. Отличительные особенности в технологии и организации производства супов в кухне Словении. Технологическая характеристика сырья для производства горячих блюд. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд из овощей, мяса, птицы, рыбы. Особенности отпуска.

Ассортимент соусов в кухне Словении. Кулинарное использование соусов. Рецептуры приготовления национальных соусов. Виды круп, широко применяемых в кухне Словении. Национальные блюда из круп. Подача блюд. Блюда из яиц и творога, технология и организация производства блюд из яиц и творога. Особенности отпуска. Ассортимент сладких блюд в кухне

Словении. Технологическая характеристика сырья используемого при приготовлении сладких блюд. Рецептуры сладких блюд. Технология и организация производства сладких блюд. Классификация горячих, холодных напитков. Ассортимент холодных напитков. Ассортимент горячих напитков. Технология и история происхождения национальных напитков. Особенности отпуска. Мучные блюда и изделия Словении. Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста в национальной кухне. Ассортимент, технология и организация производства мучных блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий.

Тема 6. Культура питания, кулинарные традиции, ассортимент, технология приготовления блюд в кухне Болгарии (6час) в форме активного обучения – интерактивная лекция

Классификация и ассортимент холодных закусок в болгарской кухне. Рецептуры и технология приготовления, подача. Ассортимент супов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления супов. Отличительные особенности в технологии и организации производства супов болгарской кухни. Технологическая характеристика сырья для производства горячих блюд. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд из овощей, мяса, птицы, рыбы. Особенности отпуска. Ассортимент соусов в болгарской кухне соусов. Кулинарное использование соусов. Рецептуры приготовления национальных соусов. Виды круп, широко применяемых в болгарской кухне. Национальные блюда из круп. подача блюд. Блюда из яиц и творога, технология и организация производства блюд из яиц и творога. Особенности отпуска. Ассортимент сладких блюд в болгарской кухне. Технологическая характеристика сырья используемого при приготовлении сладких блюд. Рецептуры сладких блюд. Технология и организация производства сладких блюд. Классификация горячих, холодных напитков. Ассортимент холодных напитков. Ассортимент горячих напитков. Технология и история происхождения национальных напитков. Особенности

отпуска. Мучные блюда и изделия болгарской кухни. Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста в национальной кухне. Ассортимент, технология и организация производства мучных блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

(36 часов в том числе в форме активного обучения – 10 час)

Лабораторная работа № 1. Дегустационный анализ блюд и кулинарных изделий национальных кухонь славянских народов (6 час)

Цель: Ознакомиться с правилами проведения бракеража блюд и кулинарных изделий, с показателями качества блюд и изделий

Вопросы для подготовки:

1. Основные термины и определения: дефект, недостаток, тестируемый образец (порция), и др.
2. Терминология органолептических характеристик
3. Правила проведения бракеража блюд и кулинарных изделий
4. Методика органолептической оценки
5. Критерии качества и их установление

Литература:

1. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
2. Органолептика пищевых продуктов: учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - М.:СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с.: ISBN - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/975904>

Лабораторная работа № 2 Технология приготовления горячих блюд из круп и овощей в кухнях славянских народов (6 час) – с

использованием метода активного обучения мастер класс – способы оформления и подачи горячих блюд 2 часа

Цель: Ознакомиться с технологией блюд русской кухни. Приготовить блюда согласно предложенного задания. Провести бракераж блюда

1. Драники (Белоруссия).
2. Картофель запеченный с яйцом (Словакия)
3. Каша пшенная с черносливом (Украина)
4. Клецки из манной крупы (Болгария)
5. Оценить органолептические показатели качества блюда

Лабораторная работа № 3. Технология приготовления супов в кухнях славянских народов (6 час) - с использованием метода активного обучения мастер класс – способы оформления и подачи супов 2 часа

Цель: Ознакомиться с технологией блюд русской кухни. Приготовить блюда согласно предложенного задания. Провести бракераж блюда

1. Перловый суп (Польша)
2. Суп молочный с картофельными клецками (Белоруссия)
3. Юшка с галушками (Украина)
4. Таратор (Болгария).
5. Панадель (Словакия)
6. Картофельный суп со сметаной (Словакия)

Лабораторная работа №4 Технология приготовления национальных горячих блюд из мяса, рыбы в кухнях славянских народов (5 час) - с использованием метода активного обучения мастер класс – порядок оформления и подачи горячих блюд 2 часа

Цель: Ознакомиться с технологией блюд русской кухни. Приготовить блюда согласно предложенного задания. Провести бракераж блюда

1. Мусака из говядины (Болгария)
2. Кнедлики с печенью (Словакия)
3. Бигос (Польша)
4. Рыба по-орхидски

5. Свинина в пикантном соусе (Польша).

Лабораторная работа № 5. Технология приготовления мучных блюд в кухнях славянских народов (6 час) – мастер класс приготовления блюд: галушки яблочные, способы формования вареников -2 час

Цель: Ознакомиться с технологией блюд русской кухни. Приготовить блюда согласно предложенного задания. Провести бракераж блюда

1. Вареники с фаршем из зеленого лука и яйца (Украина).
2. Яблочные оладьи (Белоруссия)
3. Галушки яблочные (Украина)
4. Галушки картофельные (Словакия)

Лабораторная работа № 6. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий в кухнях славянских народов (6 час) – мастер класс правила формования струделя, мазурки – 2 часа

Цель: Ознакомиться с технологией блюд русской кухни. Приготовить блюда согласно предложенного задания. Провести бракераж блюда

1. Струдель с яблоками (Словакия).
2. Мазурка (Польша).
3. Роглики с орехами (Словакия).
4. Баница (Болгария).
5. Гибаница (Словения)

Практические занятия

(18час в том числе в форме активного обучения - 7)

Занятие 1. Ассортимент и технология блюд украинской и белорусской кухни (4 часа), с использованием метода активного обучения – семинар-пресс-конференция.

Вопросы для обсуждения:

1. Особенности приготовления холодных закусок из сала украинской и белорусской кухни

2. Блюда из мяса. Особенности продуктового набора Украины и Белоруссии. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.

3. Блюда из овощей. Особенности продуктового набора Украины и Белоруссии. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.

4. Мучные блюда Украины и Белоруссии. Дрожжевое и пресное тесто. Технология изделий. Способы подачи.

5. Блюда из круп Украины и Белоруссии. Особенности продуктового набора. Технология приготовления. Способы подачи.

Занятие 2. Технология национальных блюд славянских народов (4 час.) с использованием метода активного обучения – Имитационные упражнения 3 час

Выполнение и защита имитационных упражнений по написанию технологических схем

Вариант 1. Бигос (Польша)

Вариант 2. Суп панадель (Польша)

Вариант 3. Кнедлики из картофеля (Польша)

Вариант 4. Граматка (Польша)

Вариант 5. Чорба из фасоли (Болгария)

Вариант 6. Жаренка (Белоруссия)

Вариант 7. Струдель (Словакия)

Вариант 8. Рыба запеченная по-деревенски (Коми)

Вариант 9. Драчена (Белоруссия)

Вариант 10. Галушки картофельные (Словакия)

Вариант 11. Суп картофельный с печенью

Вариант 12. Юшка с галушками

Вариант 13. Галушки яблочные

Вариант 14. Клецки из манной крупы (Болгария)

Вариант 15. Таратор (Болгария)

Вариант 16. Галки рыбные (Белоруссия)

Вариант 17. Кондюбки

Занятие 3. Ассортимент и технология блюд польской кухни (4 час.)

1. Холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, овощей и грибов
2. Супы. Ассортимент горячих и холодных супов. Технология приготовления и подача.
3. Блюда из мяса. Особенности продуктового набора. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.
4. Дрожжевое и пресное тесто. Особенности технологии
5. Взвары, приправы, подливы, соусы. Технология приготовления.
6. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Особенности продуктового набора. Технология приготовления. Способы подачи.

Занятие 4. Ассортимент и технология блюд болгарской кухни (4 час.)

7. Особенности сырьевого набора болгарской кухни
8. Овощное сырье, особенности подготовки сырья, ассортимент холодных блюд из овощей
9. Горячие блюда из овощей, ассортимент, технология.
10. Плакии, гювечи - ассортимент, технология.
11. Мясные блюда. Способы приготовления. Особенности приготовления на скаре. Ассортимент блюд.
12. Молочные блюда и напитки, ассортимент, технология

Занятие 5. Технология блюд национальных кухонь славянских народов. Имитационные упражнения (2 час)

Выполнение и защита индивидуальных заданий:

Составить технологические карточки и разработать органолептические показатели качества блюд:

Вариант 1. Сальник

- Вариант 2. Клецки манные
- Вариант 3. Каша из тыквы с рисом
- Вариант 4. Оладьи из печени
- Вариант 5. Бигос
- Вариант 6. Мусака из говядины
- Вариант 7. Драники
- Вариант 8. Галушки яблочные
- Вариант 9. Суп картофельный с печеню
- Вариант 10. Юшка с галушками
- Вариант 11. Кнедлики
- Вариант 12. Каша пшенная с черносливом
- Вариант 13. Перловый суп

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЙ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№	Контролирует	Коды и этапы формирования	Оценочные средства
---	--------------	---------------------------	--------------------

п/п	мые разделы/темы дисциплины	компетенций		текущий контроль	Промежуточн ая аттестация
1	Раздел 1 Националь ные кухни славянских народов	ПК-1 ПК-28 ПК-29	Знает технологические параметры процесса производства блюд, правила составления рецептур блюд и кулинарных изделий, акта контрольной отработки блюд, знает основные требования по составлению технологических схем производства блюд и изделий национальных кухонь славянских народов	УО-1 – собеседование, УО-2 – коллоквиум, ПР-4 – презентация, реферат ПР-6 лабораторная работа, Имитационные упражнения	Зачет Вопросы 1-32 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, пользоваться сборником рецептур блюд, составлять технологические схемы производства блюд национальных кухонь славянских народов		
			Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового блюда, ведет расчет количества отходов и взаимозаменяемости сырья, составляет акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий; приемами и навыками производства блюд и кулинарных изделий национальных кухонь славянских народов		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Божко С.Д., Ковтун Т.П., Левочкина Л.В. Славянская кухня. – Владивосток,: ТГЭУ, 2006.- 96 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:242617&theme=FEFU>

2. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70x100 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-91134-939-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>

3. Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов: метод. указания / сост. С.Д. Божко. – Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2010. – 24 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358313&theme=FEFU>

Дополнительная литература

1. Романова Н. К.. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс] / Н. К. Романова, Д. В. Хрундин. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 92 с. — 978-5-7882-1023-0. — Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/63502.html>

2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Ассоциация кулинаров России, Московский государственный университет технологий и управления; под ред. А. Т. Васюковой.- М.: Дашков и К, 2015.- 815 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:785997&theme=FEFU>

3. Кулинарные традиции мира / [ред. : М. Аксенова, Е. Ананьева, Л. Минц].- М.: мир энциклопедии Аванта + : Астрель, 2008. – 331 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:745153&theme=FEFU>

4. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. – М.: Центр полиграф, 2006 –976с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:244894&theme=FEFU>

5. Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов : метод. указания к лабор. работам для студентов 5 курса заочной формы обучения спец. 250601 "Технология продуктов общественного питания" / [сост. С.Д. Божко].- Владивосток: ТГЭУ, 2010.- 24 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358313&theme=FEFU>

6. Лучшие кулинарные путешествия. Лучшие блюда и рестораны мира / [пер. с англ. Е. В. Спириной].- Москва : АСТ : Кладезь , 2013.- 336 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:745116&theme=FEFU>

7. Питание народов мира : культура и традиции : учебное пособие для вузов / Н. В. Щеникова.- Владивосток: Дальнаука, 2006.- 267 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Кулинарный сайт национальных кухонь

<http://www.gastronom.ru/>

2. Кулинарный сайт русской кухни

<http://www.russianfood.com/>

3. Кулинарный сайт, кухни народов мира

<http://kedem.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Для данного курса создан ЭУК в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ TU50601-260800.62TIOPPCN-01
<https://bb.dvfu.ru/webapps/blackboard/execute/launcher?type=Course&id= 3734 1&url=>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области технологии производства национальных блюд.

Активному закреплению теоретических знаний способствует проведение лабораторных занятий по курсу дисциплины. При этом

происходит развитие практических навыков самостоятельной деятельности в процессе производства блюд.

Рекомендации по подготовке к зачету

Первоначальное изучение дисциплины завершается зачетом. Зачет является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях, семинарских, практических занятиях и процессе самостоятельной работы.

В период подготовки студент вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу.

Подготовка студента к зачету включает в себя три этапа:

- самостоятельная работа в течение семестра;
- непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в тестах.

Литература для подготовки к зачету указана в рабочей программе. Для полноты учебной информации и ее сравнения лучше использовать лекции, а также не менее двух учебников по дисциплине. Студент вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от преподавателя), но при условии достаточной научной аргументации и обоснования.

Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к зачету студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем, решению профессиональных задач, формированию соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций.

Зачет проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения.

По окончании ответа преподаватель (экзаменатор) может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам теста студенту дается 30 минут с момента получения им задания.

Результаты зачета объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи после написания студентом теста.

Рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной подготовки студентов является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях. Умение работать литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой. Один из них – самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются. Наиболее эффективный метод - метод кодирования: прочитанный текст нужно подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения, важно провести целый ряд мыслительных операций: прокомментировать новые данные; оценить их значение; поставить вопросы; сопоставить полученные сведения с ранее известными. Изучение научной учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей. Форма записей может быть весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отделы, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию (т.е. самое главное, самое важное, наиболее существенное) содержания прочитанного. Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки - не что иное, как

цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора. В отдельных случаях - когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом - вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Аннотация - краткое изложение основного содержания исходного источника информации, дающее о нем обобщенное представление. К аннотации прибегают в тех случаях, когда подлинная ценность и пригодность исходного источника информации исполнителю письменной работы окончательно неясна, но в то же время о нем необходимо оставить краткую запись с обобщающей характеристикой. Для указанной цели и используется аннотация. Резюме - краткая оценка изученного содержания информации, полученная, прежде всего, на основе содержащихся в нем выводов.

Резюме весьма сходно по своей сути с аннотацией. Однако, в отличие от последней, текст резюме концентрирует в себе данные не из основного содержания информации, а из его заключительной части, прежде всего, выводов. Но, как и в случае с аннотацией, резюме излагается своими словами - выдержки из оригинального текста в нем практически не встречаются.

Конспект - сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий,

оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видекамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика ЫЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Учебная лаборатория, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м²</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплитаЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Пароковенкомат, Мясорубка «BOSH», Стол центральной, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usb kbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля;</p>

	оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками
--	---



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Теоретические основы технологии ресторанной
продукции славянских народов»**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организации общественного питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2016**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение работы	Форма контроля
1	1-9 неделя	Подготовка к собеседованию	6	зачет
2	10-14 неделя	Подготовка к практическому занятию	4	Зачет
3	10 -15неделя	Подготовка к лабораторной работе	6	Зачет
4	16 неделя	Подготовка презентации	10	Зачет
5	17 неделя	Подготовка реферата	10	зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций, реферата.

Характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей

собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться

логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см.. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в течение триместра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение триместра. При оценке реферата учитываются

соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Характеристика рыбного сырья в польской кухне
2. Характеристика овощного сырья в украинской кухне
3. Характеристика мясного сырья в кухня славянских народов
4. Характеристика мясного сырья в Польше
5. Мучные блюда и изделия Украины
6. Сладкие блюда в болгарской кухне
7. Особенности приготовления мучных блюд и изделий в белорусской кухне
8. Каши в славянских кухнях
9. Национальные праздничные блюда Болгарии
10. Национальные праздничные блюда Польши
11. Национальные праздничные блюда Словакии
12. Национальные праздничные блюда Словении
13. Национальные праздничные блюда Украины
14. Обрядовые блюда болгарской кухни
15. Напитки в кухнях Украины и Белоруссии.
16. Напитки в кухнях балканских стран.
17. Кондитерские изделия в польской кухне.
18. Кондитерские изделия в болгарской кухне.
19. Региональные отличия в кухне Украины

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно

определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, новая информация. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Тема презентации выбирается студентом самостоятельно и утверждается преподавателем. Консультирование обучаемых по выполнению данной работы осуществляется также как и по реферату. Приступая к

подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;

- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);

- основная часть (не более 10 слайдов);

- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;

- основная цель - читаемость, а не субъективная красота;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;

- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз.

- каждый слайд должен иметь заголовок;

- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;

- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;

- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;

- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

Порядок сдачи презентации и ее оценка

Презентация подготавливается студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину. По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке презентации учитывается соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, грамотность оформления.

Темы презентаций

1. Обрядовые изделия из дрожжевого теста Украины
2. Влияние турецкой кухни на кухню Болгарии
3. Обрядовые блюда украинской кухни
4. Напитки в кухнях Украины и Белоруссии.
5. Напитки в кухнях балканских стран.
6. Кондитерские изделия в польской кухне.
7. Кондитерские изделия в болгарской кухне.
8. Региональные отличия в кухне Украины
9. Карп в кухне Польши, блюда из карпа
10. Иноземное влияние на кухни славянских стран
11. Особенности приготовления горячих блюд в болгарской кухне
12. Заимствованные блюда белорусской кухни

Критерии оценки презентаций

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме,

аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Теоретические основы технологии ресторанной
продукции славянских народов»
Направление подготовки **19.03.04** Технология продукции и
организации общественного питания
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2016

Паспорт

по дисциплине «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь славянских народов
ПК-8 – умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд национальных кухонь славянских народов
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд национальных кухонь, ее назначение и содержание
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд национальных кухонь,

		унификации рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь славянских народов
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд национальных кухонь славянских народов
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий национальных кухонь славянских народов

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Раздел 1 Национальные кухни славянских народов	ПК-1 ПК-8 ПК-28 ПК-29	<p>Знает технологические параметры технологического процесса производства национальных блюд, правила составления рецептур блюд и кулинарных изделий, акта контрольной отработки блюд, требования к составлению технологических схем производства блюд и изделий</p> <p>Умеет осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, составлять технологические схемы производства блюд</p> <p>Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового блюда, ведет расчет количества отходов и взаимозаменяемости сырья, составляет акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий; современными инновационными технологиями производства блюд и изделий; приемами и</p>	<p>УО-1 – собеседование,</p> <p>УО-2 – коллоквиум,</p> <p>ПР-4 – презентация, реферат</p> <p>ПР-6 – лабораторная работа,</p> <p>Имитационные упражнения</p>	<p>Зачет</p> <p>Вопросы 1-32</p> <p>Пр-1 – итоговый тест</p>

			навыками производства блюд и кулинарных изделий национальных кухонь славянских народов		
--	--	--	--	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине Теоретические основы технологии ресторанной
продукции славянских народов**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знает (пороговый уровень)	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья	Знание показателей качества кулинарной продукции, свойств различных видов сырья, влияния параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов,	Умение определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и осуществить	Способность определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и	65-84

		организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов	технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов	осуществить технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов	
	владеет (высокий)	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь славянских народов	Инструментами, методами и методиками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь славянских народов	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-8 – умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	знает (пороговый уровень)	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции	знание основных отечественных и зарубежных технологий производства ресторанной продукции	Способность оценить основные инновационные способы и методы отечественных и зарубежных технологий производства ресторанной продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	Применять на практике современные инновационные	Умение	способность раскрыть суть технологий; способность обосновать актуальность выполняемого	65-84

		технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд национальных кухонь славянских народов		задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	
	владеет (высокий)	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь		способность раскрыть суть технологий; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	85-100
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептов блюд национальных кухонь, ее назначение и содержание	Знание основных понятий и терминологий нормативно-технической, технологической документации; порядка составления рецептов блюд	Способность применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	45-64
	умеет (продвинутый)	Пользоваться сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять методы составления рецептов блюд, технологической документации, нормативно-	Способность раскрыть суть методов составления технологической документации, нормативно-технической документации	65-84

		ого питания, нормативными сборниками, технологической документацией	технической документации		
	владеет (высокий)	Навыками составления рецептур блюд национальных кухонь, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности и разработки рецептур блюд, технологической документации, нормативно-технической документации	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно составленную технологическую документацию, нормативно-техническую документацию и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическим и методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	знает (пороговый уровень)	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд	знание основных понятий по методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований	способность раскрыть суть методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	45-64
	умеет (продвинутый)	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований	65-84

		органолептический анализ качества готовой продукции		для нестандартного решения поставленных задач	
	владеет (высокий)	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий	Владение способностью сформулировать задание по научному исследованию, четкое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности исследования, владение инструментами представления результатов научных исследований	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Методические указания для подготовки к практическим занятиям

Семинарские занятия проводятся в форме дискуссии, на которых проходит обсуждение конкретных ситуаций. Обсуждения направлены на освоение научных основ, эффективных методов и приемов решения конкретных практических задач, на развитие способностей к творческому использованию получаемых знаний и навыков. Основная цель проведения

семинара заключается в закреплении знаний полученных в ходе прослушивания лекционного материала. Семинар проводится в форме устного опроса студентов по вопросам семинарских занятий, а также в виде моделирования практической ситуации. В ходе подготовки к семинару студенту следует просмотреть материалы лекции, а затем начать изучение учебной литературы. Следует знать, что освещение того или иного вопроса в литературе часто является личным мнением автора, построенного на анализе различных источников, поэтому следует не ограничиваться одним учебником или монографией, а рассмотреть как можно больше материала по интересующей теме. Условием аттестации является присутствие студента на всех практических занятиях семестра и получение студентом зачетных баллов, свидетельствующих об освоении темы, более чем за половину практических занятий каждого семестра. Студенты, не аттестованные по результатам практических занятий, выполняют письменную работу по тематике практических занятий в форме составления таблицы или схемы, либо в форме тестирования. Форму аттестации выбирает преподаватель, ведущий практические занятия. Информация о форме аттестации доводится преподавателем до сведения студентов на первом практическом занятии семестра.

Семинар пресс-конференция

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводит сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове

преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Методические указания для подготовки к имитационным упражнениям

1. Тема: Технология производства блюд национальных кухонь славянских народов

2. Концепция: Понимание последовательности технологических операций при производстве блюд

3. Ожидаемые результаты: Развитие аналитического мышления; умение правильно оценивать значение способов и приемов кулинарной обработки.

Для подготовки к занятию необходимо изучить технологию приготовления блюд национальных кухонь, последовательность технологических операций и режимов тепловой обработки. Работа выполняется в письменном виде.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется, если студент продемонстрировал знание и владение навыком составления технологических схем, разработкой органолептических показателей качества национальных блюд. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет

- 85-76 - баллов - работа студента характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при составлении технологических схем. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - проведен достаточно самостоятельный анализ основных органолептических показателей национальных блюд; понимание базовых

основ составления технологических схем. Допущено не более 2 ошибок в работе

- 60-50 баллов - если работа представляет собой разрозненную информацию о технологии приготовления национальных блюд. Не представлены органолептические показатели национальных блюд. Допущено три или более трех ошибок в написании операций и режимов обработки

Методические указания для подготовки к лабораторным работам

Лабораторное занятие – это основной вид учебных занятий, направленный на экспериментальное подтверждение теоретических положений. В процессе лабораторного занятия учащиеся выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала. Выполнение лабораторных работ направлено на обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины; формирование умений применять полученные знания в практической деятельности; развитие аналитических, проектировочных, конструктивных умений; выработку самостоятельности, ответственности и творческой инициативы. При проведении лабораторной работы создаются условия для максимально самостоятельного выполнения лабораторных работ. При выполнении работы проводится:

1. экспресс-опрос (устно или в тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. проверка плана выполнения лабораторных работ, подготовленный студентом дома (с оценкой).
3. оценка работы студента в лаборатории и полученные им данные (оценка).
4. Проверка и выставление оценки за отчет.

Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и

планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных

Перед началом занятия подготовить рабочее место, получить сырье согласно варианта. Произвести первичную обработку сырья, приготовить полуфабрикаты для блюд согласно тематики занятия. Произвести тепловую обработку. Определить выход 1 порции блюда. Подобрать посуду для подачи блюда. Оформить блюдо для подачи. Провести дегустационный анализ приготовленных блюд по органолептическим показателям: консистенция, внешний вид, цвет, вкус, запах и оформить данные в виде таблицы.

Наименование показателя	Характеристика показателя	Баллы, дефекты (5-1)
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Вкус		
Запах		

Сделать выводы о соответствии блюда по показателям качества и выходу 1 порции блюда в г. указать причины несоответствия, если они есть.

Методические рекомендации для проведения мастер-класса

Мастер-класс – это интерактивная форма обучения и обмена опытом, объединяющая формат тренинга и конференции. Мастер-класс – современная форма проведения обучающего тренинга-семинара для отработки практических навыков по различным технологиям с целью повышения профессионального уровня, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания. Мастер-класс отличается от семинара тем, что, во время мастер-класса ведущий преподаватель рассказывает и показывает,

как применять на практике новую технологию или способы оформления и подачи блюд и кулинарных изделий. В ходе мастер-класса участники:

- изучают разработки по теме мастер-класса;
- участвуют в обсуждении полученных результатов;
- задают вопросы, получают консультации;
- предлагают для обсуждения собственные разработки;
- высказывают свои предложения по решению обсуждаемых проблем.

Тематика мастер-классов

1. способы оформления и подачи горячих блюд
2. правила и способы формования мучных блюд
3. способы оформления и подачи горячих блюд струделя, мазурки

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по особенностям и характеристике национальных кухонь славянских народов, технологии национальных блюд. Умеет правильно вести технологический процесс производства блюд национальных кухонь. Владеет методиками расчета выхода полуфабрикатов, готовой продукции, умеет составлять технологические схемы производства блюд, проведения органолептической оценки блюд..
60-0	«не зачтено»	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к зачету

1. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов в украинской кухне.
2. Блюда из яиц и творога в национальных кухнях славянских народов. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
3. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи каш и крупяных изделий в кухнях славянских народов.
4. Сладкие блюда. Ассортимент, технология приготовления и особенности подачи сладких блюд в кухнях славянских народов.
5. Холодные напитки в кухнях славянских народов. Ассортимент, подача.
6. Кондитерские изделия славянских народов. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
7. Соусы в национальных кухнях славянских народов.
8. Супы в национальных кухнях славянских народов. (Украина, Белоруссия)
9. Овощные блюда в кухнях славянских народов.
10. Блюда из мяса в кухнях славянских народов. Ассортимент, технология приготовления, подача.
11. Напитки в национальных кухнях славянских народов.
12. Мучные блюда в национальных кухнях славянских народов.
13. Основные виды круп, используемые для приготовления славянских блюд. Ассортимент блюд. Особенности подачи.
14. Блюда из круп в национальных кухнях славянских народов. Ассортимент, технология приготовления, подача.
15. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов в белорусской кухне.
16. Блюда из овощей в белорусской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
17. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов в болгарской кухне.

18. Кондитерские изделия в славянских кухнях (Польша, Болгария, Словакия).

19. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов в Словакии.

20. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов в польской кухне.

21. Ассортимент, технология приготовления холодных закусок в национальных кухнях народов Украины, Белоруссии, Польши, Болгарии, Словакии.

22. Горячие блюда из мяса в украинской, белорусской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

23. Мучные блюда в украинской, белорусской кухнях.

24. Блюда из мяса в украинской и белорусской кухнях. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

25. Блюда из мяса в кухнях Болгарии, Польши, Словакии. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

26. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи рыбных блюд в кухнях славянских народов (Украина, Белоруссия, Польша, Болгария, Словакия).

27. Супы в национальных кухнях славянских народов (Болгария, Польша, Словакия). Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

28. Ассортимент, технология приготовления и особенности подачи холодных закусок в национальных кухнях Болгарии, Польши.

29. Ассортимент и характеристика рыбного сырья в национальных кухнях народов России.

30. Ассортимент, технология приготовления и особенности подачи холодных закусок в национальных кухнях Украины, Белоруссии.

31. Факторы, влияющие на формирование русской кухни, и кухонь других славянских народов.

32.Овощные блюда в кухнях Болгарии, Словакии, Польши.
Ассортимент, технология, способы подачи..

Итоговый тест

Задание 1. Как называются кусочки мяса, жареные на вертеле
(болгарская кухня)

- а. гювечи
- б. кебабы
- в. кебабчета
- г. яхни

Задание 2. Назовите национальную кухню, в которой большое
разнообразие блюд из картофеля

- а. украинская кухня
- б. белорусская кухня
- в. словацкая кухня
- г. русская кухня

Задание 3. В какой национальной кухне готовят блюдо «ягодные
холодцы»

- а. русская кухня
- б. украинская кухня
- в. белорусская кухня
- г. болгарская кухня

Задание 4. В какой кухне распространенным мучным блюдом являются
галушки

- а. украинская кухня
- б. белорусская кухня
- в. польская кухня
- г. словацкая кухня

Задание 5. В какой национальной кухне выпекают пасхальные баба

- а. украинская кухня

- б. польская кухня
- в. словацкая кухня
- г. белорусская кухня

Задание 6. Назовите национальную кухню, на которую оказала влияние турецкая кухня

- а. болгарская кухня
- б. украинская кухня
- в. русская кухня
- г. белорусская кухня

Задание 7. Назовите страну, которую называют «страной овощей»

- а. Болгария
- б. Белоруссия
- в. Польша
- г. Россия

Задание 8. Назовите страну, в которой выпекают торунские коврижки и пряники

- а. Болгария
- б. Польша
- в. Словакия
- г. Словения

Задание 9. Для кухни какой страны характерно использование кислого молока, простокваши, брынзы, йогурта

- а. Болгария
- б. Белоруссия
- в. Словения
- г. Словакия

Задание 10. Назовите национальную кухню, в которой готовят суп «жур»

- а. болгарская кухня

б. белорусская кухня

в. украинская кухня

Задание 11. Перечислите характерные черты украинской кухни

а. использование сала, свинины

б. разнообразие способов тепловой обработки

в. широкий ассортимент овощного сырья

г. разнообразие блюд из картофеля

Задание 12. Назовите традиционную начинку для украинских вареников

а. картофельная

б. яблочная

в. вишневая

г. творожная

Задание 13. Назовите вид борща, в который входит до 20 наименований продуктов

а. полтавский

б. киевский

в. украинский

г. черниговский

Задание 14. Назовите продукт, которым фаршируют «клецки с душами»

а. сливы

б. сало

в. печень

г. рыба

Задание 15. Назовите блюдо украинской кухни, которое называли узваром

а. кисель

б. компот

в. бульон

г. соус

Задание 16. Назовите продукт, которым фаршируют сырники по-киевски

а. сало

б. вишня

в. изюм

г. яблоки

Задание 17. Назовите продукт, который входит в состав блюда «мочанка»

а. крупные куски мяса

б. набор мясопродуктов

в. сало

г. крупа

Задание 18. Назовите характерную черту белорусской кухни

а. состав продуктов

б. комбинированная обработка продуктов

в. широкое использование варки

г. широкое использование жарки

Задание 19. Назовите изделие белорусской кухни, являющееся аналогом русского кулича

а. папошник

б. маковник

в. баница

г. баба

Задание 20. Назовите продукт, с добавлением которого готовится каша по-витебски

а. сало

б. картофель

в. яйца

г. мясо

Задание 21. Назовите вид мясного полуфабриката, из которого готовят блюдо чевапчичи (югославская кухня)

- а. мелких кусков мяса
- б. крупных кусков мяса
- в. натуральная рубленая масса
- г. котлетная масса

Задание 22. Назовите тесто, используемое в старорусской кухне для приготовления пирогов

- а. ржаное
- б. пшеничное
- в. ржано-пшеничное
- г. с добавлением гречневой муки

Задание 23. Назовите национальную кухню, в которой большой ассортимент холодных блюд из сельди

- а. словакская
- б. польская
- в. болгарская

Задание 24. Назовите национальную кухню, в которой национальным блюдом считаются клецки

- а. белорусская
- б. польская
- в. украинская

Задание 25. Назовите национальную кухню, в которой используется «черная мука»

- а. Украина
- б. Белоруссия
- в. Польша
- г. Болгария

Задание 26. Назовите национальную кухню, в которой используется сковорода «скара»

- а. Украина
- б. Белоруссия
- в. Польша
- г. Болгария

Задание 27. Назовите национальную кухню, в которой используется жарка в большом количестве сала, смажение

- а. Украина
- б. Белоруссия
- в. Польша
- г. Болгария

Задание 28. Назовите национальную кухню, в которой для приготовления блюд используется «таркованная масса»

- а. Словакия
- б. Белоруссия
- в. Польша
- г. Украина

Задание 29. Назовите национальную кухню, в которой рыбой номер один является карп

- а. Словакия
- б. Белоруссия
- в. Польша
- г. Украина

Критерии оценки тестов:

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания основных принципов и технологии блюд кухонь славянских народов, ассортимента национальных блюд, требованиям к их качеству. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 - баллов - если у студента формировавшиеся, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания основных кулинарных приемов, особенностей национальных кухонь славянских народов ассортимента и технологии национальных блюд. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания технологии и ассортимента национальных блюд. Допущено более 4 ошибок.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, новая информация. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценки презентаций

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если тема работы не раскрыта, нет комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования по дисциплине «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов»

Раздел 1.

1. Из какой муки пекли пироги в Украине и Белоруссии
2. История появления мучных блюд и изделий (жаворонки, «кресты», бабкины пироги, каравай и др.) Украины
3. Особенности приготовления пресного теста Белоруссии
4. Ассортимент изделий из пресного теста в украинской кухне (отварные, жареные, запеченные)
5. Ассортимент изделий из дрожжевого теста в украинской кухне
6. Начинки для пирогов, технология, ассортимент
7. Назовите основное горячее блюдо из репы
8. Что такое «верченые блюда»
9. Назовите способы кулинарной обработки, характерные для болгарской кухни.
10. Назовите способы кулинарной обработки, характерные для белорусской кухни.
11. Какие виды каш характерны для польской кухни
12. Назовите основное горячее блюдо из мяса в белорусской кухне
13. Особенности приготовления и ассортимент вареников Украинской кухне.
14. Особенности приготовления клецок в Белорусской кухне.
15. Особенности приготовления мучных блюд и изделий в Польской кухне.
16. Особенности приготовления и ассортимент кнедликов в кухне Словакии.
17. Особенности приготовления мучных блюд и изделий в Болгарской кухне.
18. Что такое «закрасы», «заколота» в белорусской кухне.
19. Особенности приготовления и ассортимент вареников Украинской кухне.
20. Особенности приготовления клецок в Белорусской кухне.

21. Особенности приготовления мучных блюд и изделий в Польской кухне.

22. Особенности приготовления и ассортимент кнедликов в кухне Словакии.

23. Особенности приготовления мучных блюд и изделий в Болгарской кухне.

Критерии оценок

24. - 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

25. - 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.