




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


ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«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

«Технология и организация блюд русской кухни»

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 ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

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

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

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология и организация блюд русской кухни»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация
общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» разработан для студентов _4_ курса 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 «Технология и организация блюд русской кухни» входит в вариативную часть учебного плана.

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 продуктового набора русской кухни;
- Основные способы и кулинарные приемы русской кухни;
- Технология блюд русской кухни;

Особенности подачи блюд русской кухни Дисциплина логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях 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»
(ДВФУ)


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


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



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


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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация блюд русской кухни

**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.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. /пр. /лаб. час.
всего часов аудиторной нагрузки 90 час.
В том числе с использованием МАО час.
Самостоятельная работа 54 час.
В том числе на подготовку к экзамену час.
Контрольные работы (количество)
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

Оборотная сторона титульного листа РПУД

3. 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: Technology and organization of Russian cuisine

Basic (variable) part of Block B 1.V.DV.8.2, _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:

SPC-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

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

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

SPC-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. The course includes the study of technologies of dishes and culinary products of the peoples of Russia,

Main course literature:

1. Russkie recepty [Russian recipe] : kulinaryj kalendar' / . — EHlektron. tekstovye dannye. — M. : Belyj gorod, 2011. — 312 p. [rus] – Access:

<http://www.iprbookshop.ru/50179.html>

2. Bozhko S. D., Guz E. A. Kultura pitaniya narodov mira [Food culture of the peoples of the world] -Vladivostok: Dalnevostochnyj federal'nyj universitet, 2016.- 147 p. [rus] – Access:

<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:1280>

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 «Технология и организация блюд русской кухни»

Дисциплина «Технология и организация блюд русской кухни» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.8.2). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Питание, как часть общенациональной культуры народов», «Технология продукции общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции русской кухни. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий народов России.

Цель освоения дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» являются ознакомление технологов общественного питания с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями русской кухни, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции.

Задачи:

- ознакомиться с особенностями сырьевого набора, видов кулинарной обработки сырья в русской кухне;
- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в русской кухне;
- познакомиться с особенностями подачи блюд русской кухни.

Для успешного изучения дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» 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 русской кухни, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции русской кухни
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных блюд русской кухни
ПК-8 – умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции русской кухни
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд русской кухни
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд русской кухни
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 русской кухни, 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 русской кухни, 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 русской кухни
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции русской кухни
	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 русской кухни

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» методы активного/интерактивного обучения: не предусмотрены учебным планом.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(36 час,)

Раздел I. Блюда русской кухни

Тема 1. Технология и организация производства холодных блюд русской кухни(6час)

Холодные блюда и закуски в русской кухне. Ассортимент сырья, используемого для приготовления холодных блюд и закусок. Закуски из икры, из рыбы. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи. Закуски из овощей и грибов, технология приготовления, особенности подачи. Закуски из мяса и субпродуктов, технология приготовления, особенности подачи. Гарниры и соусы, используемые при подаче закусок и холодных блюд.

Тема 2. Технология и организация производства супов в русской кухне (6 час) - с использованием МАО интерактивная лекция

Национальные супы, их роль в национальной кухне. Ассортимент супов разных периодов формирования русской кухни. Ассортимент горячих и холодных супов. Отличительные особенности в технологии и организации производства супов.

Ассортимент, особенности приготовления щей, подача. Мучные гарниры для подачи щей. Уха, сырьевой состав супа, ассортимент, технология приготовления, особенности подачи. Постные супы, особенности продуктового состава, технология приготовления. Супы московского периода: кальи, солянки, похмелки. Технология приготовления, особенности подачи. Мучные, крупяные супы. Технология приготовления.

Холодные супы русской кухни: окрошка, тюря, ботвинья. Технология приготовления, особенности подачи. Заимствованные супы 18 19 веков: супы-пюре, консоме. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи. Фруктовые супы, технология приготовления, особенности подачи. Молочные супы, технология приготовления, особенности подачи.

Тема 3. Технология и организация производства горячих блюд в русской кухне(6час) - с использованием МАО интерактивная лекция

Особенности рыбного продуктового набора. Национальные блюда из рыбы. Технология приготовления отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд, особенности подачи. Технология и организация производства блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса, птицы. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд из мяса и птицы.

Овощное сырье, традиционное для кухни. Технологическая характеристика сырья. История происхождения национальных блюд из овощей. Кулинарные изделия, блюда и горячие закуски из овощей и грибов.

Ассортимент блюд из овощей и грибов. Рецептуры. Технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд из овощей и грибов.

Классификация соусов русской кухни разных периодов. Кулинарное использование соусов. Ассортимент холодных и горячих соусов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления соусов. Рецептуры приготовления национальных соусов. Особенности подачи к горячим блюдам русской кухни.

Тема 4. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий. Блюда из яиц и творога. (6час)

Особенности сырьевого набора круп и бобовых в русской кухне. Ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рецептуры, технология и организация производства блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Значение блюд из яиц и творога в питании. Классификация блюд из яиц и творога. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

Холодные и горячие блюда из яиц и творога. Ассортимент блюд разных периодов формирования русской кухни. Технологическая характеристика сырья. Ассортимент блюд из яиц и творога. Рецептуры, технология приготовления, особенности подачи блюд из творога. Ассортимент, технология и организация производства блюд из яиц. Особенности отпуска.

Тема 5. Сладкие блюда. Горячие и холодные напитки(6 час).

Значение сладких блюд в питании. Ассортимент сладких блюд разных периодов формирования русской кухни. Технология и организация производства горячих сладких блюд русской кухни из круп, плодов и ягод, мучные сладкие блюда. Холодные сладкие блюда из овощей, плодов и ягод. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления, особенности подачи Желированные сладкие блюда. Русские сласти : пастила, варенье, цукаты, левашки. Заедки.

Значение горячих, холодных напитков в питании. Ассортимент напитков разных периодов формирования русской кухни. Требования к качеству сырья, его технологическая характеристика и подготовка. Классификация горячих и холодных напитков. Ассортимент холодных напитков. Ассортимент горячих напитков. Технология приготовления национальных напитков. Особенности отпуска. Особенности чайной церемонии в русской кухне.

Тема 6. Мучные блюда, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия (6час)

Ассортимент мучных блюд разных периодов формирования русской кухни. Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста в национальной кухне. Ассортимент, технология и организация производства мучных блюд, кулинарных изделий из пресного теста. Традиции и обычаи их появления и приготовления. Отварные, жареные и выпеченные изделия и блюда из пресного теста. Виды пирогов. Особенности формования пирогов. Расстегаи, рыбники, кулебяки, мелкоштучная выпечка. Начинки для мучных блюд и кулинарных изделий. Ассортимент, рецептуры, технология. Обрядовые пироги, технология приготовления.

Заимствованные мучные изделия: французские паштеты, итальянская пицца. Особенности приготовления. Технология и особенности подачи.

Значение хлеба в русской кухне. Особенности приготовления хлеба на заквасках. Ассортимент хлебобулочных изделий разных периодов формирования русской кухни. Национальные хлебные изделия. Технология приготовления, особенности состава.

Кондитерские изделия русской кухни: пряники, коврижки. Традиции и обычаи приготовления. Виды региональных пряников. Рецептуры, ассортимент, технология пряников. Традиции и обычаи приготовления коврижек в русской кухне.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

(36 часов)

Лабораторная работа №1. Холодные блюда русской кухни (6час.)

Посуда, инвентарь: разделочные доски, сотейники, ножи, салатники порционные, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Салат из белокочанной капусты со свеклой
2. Салат рыбный с морковью
3. Яичный рулет с фаршем
4. Рулет из птицы

Лабораторная работа №2. Крупяные блюда русской кухни (6час.)

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, сковорода порционная 2шт, сотейник, горшочек керамический 2 шт, столовые приборы и посуда для подачи.

Тематика занятия:

1. Каша боярская
2. Блины пшеничные
3. Каша из тыквы с рисом
4. Каша пуховая

Лабораторная работа №3. Супы русской кухни (6час.) с использованием

МАО мастер-класс: особенности приготовления блюд в горшочках

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, сковорода, сотейник, горшочки керамические, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Щи боярские
2. Ушное
3. Похлебка по-сибирски

Лабораторная работа №4. Мясные и рыбные блюда русской кухни (6час.)

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, сковорода порционная, сотейник, горшочки керамические, посуда и столовые приборы для подачи.

Тематика занятия:

1. Сальник
2. Оладьи из печени
3. Рыба, тушенная в сметане с овощами

Лабораторная работа №5. Сладкие блюда и напитки русской кухни (6час.)

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, сковорода, сотейник, горшочки керамические, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Сбитень
2. Яблоки печеные с медом и орехами
3. Яблоки в желе
4. Мусс морковный

Лабораторная работа №6. Мучные блюда и кондитерские изделия русской кухни (6час.) – с использованием МАО мастер-класс: способы формования пряников, хвороста, блинного пирога

Посуда и инвентарь:

Ножи, сотейники, сковородки, кастрюли, сито, посуда для подачи на подгруппу.

Тематика занятия:

1. Пряники
2. Хворост
3. Блинный пирог
4. Каравайцы, фаршированные луком и яйцами

Практические занятия

(18час.)

Занятие 1. Блюда из мяса, рыбы и овощей русской кухни(4 час) –

1. Холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, овощей и грибов
2. Супы в русской кухне. Ассортимент горячих и холодных супов.

Технология приготовления и подача.

3. Блюда из рыбы. Особенности продуктового набора. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.

4. Блюда из мяса. Особенности продуктового набора. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.

5. Блюда из овощей. Особенности продуктового набора. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.

Занятие 2. Блюда из круп, бобовых. Соусы. (4 час)

1. Взаары, приправы, подливы. Ассортимент. Технология приготовления.

2. Соусы. Ассортимент. Технология приготовления.

3. Блюда из круп. Особенности продуктового набора. Технология приготовления. Способы подачи.

4. Блюда из бобовых. Особенности продуктового набора. Технология приготовления. Способы подачи.

5. Блюда из макаронных изделий. Особенности продуктового набора. Технология приготовления. Способы подачи.

Занятие 3. Технология приготовления блюд русской кухни (4 час) – с использованием МАО – имитационные упражнения

Выполнение и защита имитационных упражнений

Тематика упражнений:

1. Написать технологическую схему блюда с указанием режимов первичной и тепловой обработки:

1. Каша боярская (Россия)
2. Каша пуховая (Россия)

3. Курник (Россия)
4. Пирог блинчатый (Россия)
5. Луковая похлебка (Россия)
6. Каравайцы
7. Рыба запеченная по-деревенски (Коми)
8. Кондюбки

Составить технологические карточки и разработать органолептические показатели качества блюд (согласно варианта задания)

1. Сальник
2. Блины пшеничные
3. Каша из тыквы с рисом
4. Оладьи из печени
5. Каша боярская
6. Ушное
7. Клецки манные
8. Щи боярские

Занятие 4. Технология мучных блюд и изделий русской кухни(4 час)

1. Мучные блюда из пресного теста.
2. Дрожжевое тесто, особенности приготовления.
3. Пресное тесто. Ассортимент отварных, жареных и печеных изделий из пресного теста. Способы подачи.
4. Технология изделий из дрожжевого теста.
5. Виды русских пирогов, характеристика
6. Технология приготовления кулебяки
7. Начинки для пирогов, технология приготовления.
8. Напитки горячие и холодные. Технология. Подача.

Занятие 5. Традиции и обычаи в русской кухне (2 час) – в форме активного обучения семинар пресс-конференция

Вопросы для подготовки:

1. Особенности тепловой обработки на разных этапах русской кухни

2. Роль русской печи в технологии приготовления блюд русской кухни
3. Иноземное влияние на русскую кухню и изменение ассортимента блюд и технологии приготовления

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология и организация блюд русской кухни» 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 ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Раздел 1 Блюда русской кухни	ПК-1 ПК-8 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 русской кухни Умеет осуществлять технологический	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПК-4-реферат, ПР-6 лабораторная работа Имитационные упражнения	Зачет Вопросы 1-50 Пр-1 – итоговый тест

			<p>процесс производства национальных блюд русской кухни, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, пользоваться сборником рецептов блюд русской кухни, составлять технологические схемы производства блюд русской кухни</p>		
			<p>Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового блюда русской кухни, ведет расчет количества отходов и взаимозаменяемости сырья, составляет акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий; приемами и навыками производства блюд и кулинарных изделий русской кухни</p>		

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

(электронные и печатные издания)

1. Культура питания народов мира [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. Д. Божко, Е. А. Гуз . – Владивосток: Дальневосточный федеральный университет, 2016.- 147 с

<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:1280>

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. Русские рецепты [Электронный ресурс] : кулинарный календарь / . — Электрон. текстовые данные. — М. : Белый город, 2011. — 312 с. — 978-5-7793-2128-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50179.html>

Дополнительная литература (печатные и электронные издания)

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2015.- 815 с

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

2. Русская кулинария / Н. И. Ковалев.-Ленинград : ИМА-пресс, 1990.- 173 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:309602&theme=FEFU>

3. Титюнник А.И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня. –М.: Высшая школа, 2008 –381с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=377155>

4. Искусство французской кухни девятнадцатого столетия [Электронный ресурс]. - [Б. м. : Б. и., Б. г.]. - 27 с

<http://znanium.com/catalog/product/356749>

5. Каремом А. Искусство французской кухни 19 столетия [Электронный ресурс] / А. Каремом. - СПб.: Тип. Морск. Мин-ва, 1867. - 321 с

<http://znanium.com/catalog/product/357278>

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

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

7. Русская кухня : традиции и обычаи / В. М. Ковалев, Н. П. Могильный.- М.:Советская Россия, 1990.- 255 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:337033&theme=FEFU>

8. Русская кухня. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учебное пособие для сузов / В. В. Усов.- Москва : Академия, 2008.- 415 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:354269&theme=FEFU>

Нормативно-правовые материалы¹

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

данный курс не создан ЭУК в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины 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:

1. самостоятельная работа в течение семестра;
2. непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
3. 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
Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м ²	Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avergence CP355AF - 2 шт Сетевая видеочкамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт

	<p>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 БЛ 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, электроплита ЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Парокоченкомат, Мясорубка «BOSH», Стол центровой, 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; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеомонитором с возможностью регулировки цветовой температуры; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>



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

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Технология и организация блюд русской кухни»

**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	1-2 неделя	Подготовка к собеседованию	4	Зачет
2	3-12 неделя	Подготовка к практическому занятию	5	Зачет
3	10-15 неделя	Подготовка к лабораторной работе	5	Зачет
4	16 неделя	Подготовка рефератов	16	Зачет
5		Подготовка к индивидуальному практикуму	5	Зачет

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

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

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
- 2.

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 выводением 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.

Темы рефератов

1. Ассортимент и технология блюд пасхального стола
 2. Особенности «масленичного» стола, технология блюд
 3. Традиции празднования нового года на Руси, технология блюд
 4. Крещение, именины, ассортимент блюд, особенности подачи
 5. Ассортимент и технология блюд поминального стола
 6. Рождество, ассортимент блюд, особенности подачи
 7. Великий пост. Ассортимент и особенности блюд постного стола
 8. Мясоеды, ассортимент блюда и их характеристика
 9. Постный стол, ассортимент и технология овощных и грибных блюд
1. Традиции Петрова дня, ассортимент блюд, особенности подачи
 2. Характеристика рыбного сырья в русской кухне
 3. Характеристика овощного сырья в русской кухне
 4. Характеристика мясного сырья в русской кухне
 5. Обрядовые блюда, технология приготовления
 6. Русские пироги, особенности приготовления

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной теме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной литературы, возможные статистические сведения, информация нормативно- правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной 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 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.



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

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Технология и организация блюд русской кухни»
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/ заочная

Владивосток
2016

Паспорт ФОС

Шкала оценивания уровня сформированности 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 русской кухни из различных видов сырья
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции русской кухни, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции русской кухни
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных русской кухни
ПК-8 – умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции русской кухни
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд национальных русской кухни
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд русской кухни
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 русской кухни

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 русской кухни
	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 русской кухни

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	Промежуточная аттестация	
1	Раздел 1 Блюда русской кухни	ПК-1 ПК-8 ПК-28 ПК-29	<p>Знает технологические параметры процесса производства блюд, правила составления рецептур блюд и кулинарных изделий русской кухни, акта контрольной отработки блюд, знает основные требования по составлению технологических схем производства блюд и изделий русской кухни</p> <p>Умеет осуществлять технологический процесс производства национальных блюд русской кухни, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, пользоваться сборником рецептур блюд русской кухни, составлять</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПК-4-реферат ПР-6 лабораторная работа Имитационные упражнения</p>	<p>Зачет Вопросы 1-50 Пр-1 – итоговый тест</p>

			технологические схемы производства блюд русской кухни		
			Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового блюда русской кухни, ведет расчет количества отходов и взаимозаменяемости сырья, составляет акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий; приемами и навыками производства блюд и кулинарных изделий русской кухни		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине**

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 (продви)	Определять основные	Умение определять	Способность определять	65-84

	нутый)	технологические параметры при производстве кулинарной продукции русской кухни, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции русской кухни	основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции русской кухни, организовать и осуществить технологический процесс производства кулинарной продукции русской кухни	основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции русской кухни, организовать и осуществить технологический процесс производства кулинарной продукции русской кухни	
	владеет (высокий)	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции русской кухни	Инструментами, методами и методиками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции русской кухни	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	знает (пороговый уровень)	инновационные отечественные и	знание основных отечественных и зарубежных технологий	Способность оценить основные инновационные	45-64

ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции		зарубежные технологии производства ресторанной продукции	производства ресторанной продукции	способы и методы отечественных и зарубежных технологий производства ресторанной продукции	
	умеет (продвинутый)	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении и блюд русской кухни	Умение применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд русской кухни	способность раскрыть суть технологий; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	65-84
	владеет (высокий)	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь	Владение 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 рецептур блюд национальных кухонь, ее	Знание основных понятий и терминологий нормативно-технической, технологической документации; порядка составления рецептур блюд	Способность применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	45-64

		назначение и содержание			
	умеет (продвинутый)	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять методы составления рецептур блюд, технологической документации, нормативно-технической документации	Способность раскрыть суть методов составления технологической документации, нормативно-технической документации	65-84
	владеет (высокий)	Навыками составления рецептур блюд национальных кухонь, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности разработки рецептур блюд, технологической документации, нормативно-технической документации	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно составлять 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	знает (пороговый уровень)	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели	знание основных понятий по методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и	способность раскрыть суть методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или	45-64

<p>обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическим и методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>		качества блюд	подходам к проведению исследований	исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	
	умеет (продвинутый)	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции	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 для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	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.

Методические рекомендации для подготовки к семинару 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 отвечает 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 рекомендации к имитационным упражнениям

Тема: Технология приготовления блюд русской кухни

Концепция: Понимание последовательности технологических операций при производстве блюд

Ожидаемые результаты: Развитие аналитического мышления; умение правильно оценивать значение способов и приемов кулинарной обработки, их последовательность при приготовлении блюд, режимы параметров.

Студенты предварительно подготавливаются к выполнению работы по пройденному ранее материалу. Проводят анализ особенностей приготовления блюд русской кухни. Для подготовки к занятию необходимо изучить технологию приготовления блюд русской кухни, последовательность технологических операций и режимов тепловой обработки. Работа выполняется в письменном виде.

После выполнения задания студенты разбиваются преподавателем на группы по 3 человека и проводят анализ проделанной всеми участниками работы.

В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Критерии оценки

- - 100-86 баллов выставляется, если студент продемонстрировал знание и владение навыком самостоятельной работы по теме занятия; знает характеристику блюд русской кухни, технологию приготовления. 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 написании технологических схем. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - проведен достаточно самостоятельный анализ основных технологических приемов и технологии блюд русской кухни; понимание базовых основ и теоретического обоснования выбранной темы. Допущено не более 2 ошибок в работе

- 60-50 баллов - если работа представляет собой разрозненную информацию о технологии блюд русской кухни. Допущено три или более трех ошибок смыслового содержания раскрываемой проблемы

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 формования пряников, хвороста, блинного пирога
2. особенности приготовления блюд в горшочках

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 русской кухни, технологии национальных блюд. Умеет правильно вести технологический процесс производства блюд русской кухни. 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. Мучные блюда и изделия в русской кухне. Особенности приготовления теста в разные периоды формирования кухни.

2. Первые блюда в русской кухне. История блюд. Ассортимент. Особенности подачи.

3. Крупы в русской кухне. Ассортимент, назначение.

4. Рыба в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.

5. Мясо в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.

6. Овощи в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.

7. Ассортимент холодных и горячих напитков.

8. Пироги в русской кухне. Особенности теста, формы, цвет, виды.

9. Обрядовые пироги.

10. Хлеб в русской кухне. Сырье, виды. Хлебные изделия (калачи, крендели, бублики и др)

11. Виды пряников (по форме, по месту изготовления, по назначению).

1. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов в русской кухне.

2. Блюда из овощей в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

3. Ассортимент и характеристика мясного сырья, характерного для русской кухни. Особенности кулинарной обработки мясного сырья.
4. Щи в русской кухне. Ассортимент, особенности приготовления, подача.
5. Холодные закуски из мяса в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
6. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи горячих рыбных блюд в русской кухне.
7. Холодные закуски из рыбы в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
8. Холодные супы в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
9. Изделия из пресного теста в русской кухне.
10. Горячие супы в русской кухне. Ассортимент, особенности подачи. История происхождения традиционных супов.
11. Кондитерские изделия в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
12. Пироги в русской кухне. Ассортимент, обрядовые изделия, история происхождения.
13. Мучные блюда в русской кухне. Старорусские, обрядовые блюда.
14. Блюда из круп в русской кухне. Ассортимент обрядовые изделия, история происхождения.
15. Горячие блюда из мяса в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
16. Постный и скоромный стол в русской кухне. Влияние религии на формирование ассортимента блюд русской кухни и кухонь других славянских народов.
17. Горячие напитки в русской кухне.
18. Сладкие блюда в русской кухне.

19. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи рыбных блюд в русской кухне.

20. Ассортимент, технология приготовления и особенности подачи рыбных закусок в русской кухне.

21. Ухи, щи, похлебки, в русской кухне. Особенности приготовления, подачи.

22. Напитки в русской кухне. История происхождения напитков, традиции, обычаи (чай, кофе,).

23. Классификация и ассортимент холодных закусок в русской кухне.

24. Обрядовые блюда в русской кухне.

25. Начинки для мучных изделий, пирогов в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления.

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

27. Сладкие блюда в русской кухне.

28. Факторы, влияющие на изменение ассортимента блюд на разных этапах русской кухни, ассортимент блюд.

29. Напитки в русской кухне. История происхождения напитков, традиции, обычаи (сбитень, квас, мед).

30. Кальи, солянки, рассольники в русской кухне. Особенности приготовления, подачи.

31. Ассортимент, технология приготовления и особенности подачи рыбных закусок в русской кухне.

32. Ухи, щи, Особенности приготовления, подачи.

33. Мучные супы, технология, подача

34. Похлебки в русской кухне. Особенности приготовления, подачи.

35. Напитки в русской кухне. История происхождения напитков, традиции, обычаи (чай, кофе,).

36. Классификация и ассортимент холодных закусок в русской кухне.

37. Технология закусок из рыбы
38. Технология закусок их овощей
39. Технология закусок из икры
40. Технология закусок из грибов
41. Обрядовые блюда в русской кухне.
42. Начинки для мучных изделий, пирогов в русской кухне.
43. Ассортимент, технология приготовления начинок для пирогов.
44. Факторы, влияющие на формирование русской кухни,
45. Сладкие блюда в русской кухне.
46. Факторы, влияющие на изменение ассортимента блюд на разных этапах русской кухни, ассортимент блюд.
47. Напитки в русской кухне.
48. История происхождения напитков, традиции, обычаи (сбитень, квас, мед).
49. Кальи, солянки, Особенности приготовления, подачи.
50. Рассольники в русской кухне. Особенности приготовления, подачи.

Итоговый тест

Итоговый тест

1. Назовите основное блюдо рождественского стола
 - а. коливо
 - б. сочиво
 - в. бабкина каша
 - г. боярская каша
2. Перечислите характерные черты русской кухни
 - а. разнообразие овощного сырья
 - б. разнообразие мучных, крупяных блюд
 - в. широкое использование жарки
 - г. измельчение продуктов
3. Назовите продукт, с добавлением которого готовится кулага

а. ягоды калины

б. мед

в. маковое молочко

г. молоко

4. Назовите смесь видов муки из которой готовится сложеное тесто

а. ржаной и гречневой муки

б. пшеничной и рисовой

в. пшеничной и ржаной

г. пшеничной и гречневой

5. Назовите продукт, который входит в русскую разновидность мусса

а. ягоды калины

б. миндальное молочко

в. крахмал

г. манная крупа

б. Назовите какие каши (по консистенции) занимали в русской кухне первое место

а. кашица

б. размазня

в. крутые

г. толокно

7. Дайте название блюда : пюре из гороха с постным маслом

а. горошница

б. гороховый кисель

в. гороховый суп

г. гороховый каравай

8. Назовите вид начинки для «именинного» пирога

а. варенье

б. горох

в. мясная

г. рыбная

9. Назовите период, с которого пироги стали самостоятельным блюдом

а. конец 19 – начало 20 века

б. конец 18 – начало 19 века

в. конец 17 – начало 18 века

г. конец 16 – начало 19 века

10. Назовите блюда, преобладающие в русской кухне

а. постные

б. полупостные

в. скоромные

11. Назовите тесто, используемое в старорусской кухне для приготовления пирогов

а. ржаное

б. пшеничное

в. ржано-пшеничное

г. с добавлением гречневой муки

12. Назовите способ тепловой обработки, используемый для приготовления блюда «ушное»

а. варка

б. тушение

в. жарка

г. запекание

13. Какой пирог имеет традиционную начинку из грибов, риса, птицы

а. кулебяка

б. расстегай

в. курник

г. каравай

14. Назовите вид закусочного пирога

а. расстегай

б. курник

в. рыбник

г. кулебяка

15. Назовите пирог, в котором начинка прослаивается блинчиками

- а. курник
- б. кулич
- в. расстегай
- г. каравай

16. Назовите вид крупы, из которой чаще всего готовили толокно

- а. рисовая
- б. овсяная
- в. пшено
- г. перловая

17. Назовите кашу, в состав которой входит изюм, взбитое с молоком яйцо

- а. пуховая
- б. янтарная
- в. боярская
- г. велигорка

18. Назовите пирог со сложной начинкой

- а. расстегай
- б. рыбник
- в. кулебяка
- г. кулич

19. Какие пироги в русской кухне традиционно имели круглую форму

- а. расстегаи
- б. рыбники
- в. кулебяки
- г. бабкины пироги

20. Как называется пирог из пресного теста

- а. курник
- б. каравай
- в. рыбник

г. кулич

21. Назовите вид мучных изделий, которые готовили на Сретенье

а. бабкины пироги

б. жаворонки

в. калитки

г. кундюбки

22. Назовите вид мучных изделий, которые готовили с фаршем из грибов и гречневой каши

а. бабкины пироги

б. жаворонки

в. калитки

г. кундюбки

Критерии оценок

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания основных принципов русской кухни, ассортимента блюд, технологии их приготовления, требованиям к 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 особенностей русской кухни и ассортимента блюд. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания особенностей русской кухни и ассортимента блюд. Допущено более 4 ошибок.

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, информация нормативно правового характера. 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.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования по дисциплине

Раздел 1. Русская кухня

1. Из какой муки пекли пироги на Руси

2. История появления мучных блюд и изделий (жаворонки, «кресты», бабкины пироги, курник, каравай и др.)
3. Особенности приготовления пресного теста
4. Ассортимент изделий из пресного теста в русской кухне (отварные, жареные, запеченные)
5. Ассортимент изделий из дрожжевого теста в русской кухне
6. Начинки, технология, ассортимент
7. Какой формы были расстегаи
8. Что такое «пряженцы»
9. Назовите способы тепловой обработки, характерные для русской кухни в допетровскую эпоху.
10. Назовите способы тепловой обработки, характерные для русской кухни Петровско-екатерининскую эпоху
11. Какие виды каш характерны для русской кухни
12. Назовите основное горячее блюдо из репы
13. Что такое «верченые блюда»
14. До какого времени в русской кухне не использовали рубленое мясо
15. Какой старинный прием использовался для варки рыбы
16. Что такое «подпала», «подбела»
17. Какие начинки используют при изготовлении кулебяки
18. Что такое рыбник
19. Какая форма может быть у русских пирогов
20. Охарактеризуйте, как принято подавать щи

Критерии оценок

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

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе над упражнениями, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по данной задаче.

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.

