



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
« 11 » июля 2018 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 11 » июля 2018 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего
Востока

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

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 36 час.
Лабораторные работы – ___ час.
Самостоятельная работа – 72 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – ___ семестр
Экзамен – 7 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы
биомедицины ДФУ №5 « 11 » июля 2018 г.

Руководитель ОП:
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
Ершова Т.А.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» разработан для студентов 4 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» 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 «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» входит в вариативную часть обязательных дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

– Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с кухнями стран Ближнего Востока. В курс дисциплины входят следующие кухни стран: Египет, Судан, Израиль, Иордания, Ирак, Сирия, Ливан, Объединённые Арабские Эмираты, Оман, Палестинские территории, Саудовская Аравия, Йемен, Кувейт, Катар, Бахрейн, Кипр, Турция. В ходе изучения курса рассматриваются факторы, влияющие на формирование данной кухни (природно-климатический, религиозный, влияние близлежащих государств, научно-технический прогресс), особенности

продуктового набора и кулинарной обработки, ассортимент и технология традиционных национальных и праздничных блюд, особенности их подачи. .

Дисциплина «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов 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, Департамента

пищевых наук и технологий _____ Т.А. Ершова

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



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
« 11 » 07 2018 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 11 » 07 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 7
лекции 36 час.
лабораторные занятия _____ час.
практические работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 / пр. 10 / лаб. _____ час.
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 72 час.
в том числе на подготовку к экзамену 36 час.
контрольные работы (количество) _____
курсовая работа / курсовой проект _____ семестр
зачет _____ семестр
экзамен 7 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 5 от « 11 » 07. 2018 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
к.т.н., доцент Ершова Т.А. к.т.н., доцент

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: "Technological Features of Processing of Products in the Countries of the Middle East"

Basic part of Block B 1.V 14 "The technology of production and the organization of public catering" also belongs to her variable part of obligatory disciplines of the direction of preparation of the baccalaureate program 19.03.04. Labor input of discipline makes 4 test units, 144 hours. The discipline acts as one of integrated bachelors of this profile in fundamental preparation and is closely connected with such disciplines as "The organization of production and service at catering establishments", "Technology of products of public catering".

Instructor: Ershova T.A.

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

- to study features of technology of preparation of dishes and culinary products in kitchens of the countries of the Middle East,
- will get acquainted with features of giving of dishes in kitchens of the countries of the Middle East.

Learning outcomes:

PK-8 ability to introduce foreign innovative technologies of production in domestic restaurant business

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

Course description: Content of discipline covers a circle of questions of the countries of the Middle East connected with kitchens. The course of discipline includes the following kitchens of the countries: Egypt, Sudan, Israel, Jordan, Iraq, Syria, Lebanon, United Arab Emirates, Oman, Palestinian territories, Saudi Arabia, Yemen, Kuwait, Qatar, Bahrain, Cyprus, Turkey. During studying of a course the factors influencing formation of this kitchen (climatic, religious, influence of the

nearby states, scientific and technical progress), features of a grocery set and culinary processing, the range and technology of traditional national and festive dishes, features of their giving are considered.

Main course literature:

200 of 1000 popular dishes of Eastern and European cuisine / O. Dvoretzkaya, Moscow, 1992, - 189 p.

National and foreign cuisine: textbook for colleges / Training center "professional textbook"; [comp. T. G. Kulagina]. Moscow: Unity-Dana, 2005. 431 sec

Dubovis the Jewish cuisine [electronic resource]/ Dubovis the Electron. text data.- M.: Man, 2012.— 408 c.— Mode of access: <http://www.iprbookshop.ru/65559.html>.— ABS "IPRbooks»

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока»

Курс «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» входит в блок Б1.В14 и относится к ее вариативной части обязательных дисциплин направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с кухнями стран Ближнего Востока. В курс дисциплины входят следующие кухни стран: Египет, Судан, Израиль, Иордания, Ирак, Сирия, Ливан, Объединённые Арабские Эмираты, Оман, Палестинские территории, Саудовская Аравия, Йемен, Кувейт, Катар, Бахрейн, Кипр, Турция. В ходе изучения курса рассматриваются факторы, влияющие на формирование данной кухни (природно-климатический, религиозный, влияние близлежащих государств, научно-технический прогресс), особенности продуктового набора и кулинарной обработки, ассортимент и технология традиционных национальных и праздничных блюд, особенности их подачи.

Цель дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» является ознакомление технологов общественного питания с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции стран Ближнего Востока.

Задачи:

- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в кухнях стран Ближнего Востока,
- познакомится с особенностями подачи блюд в кухнях стран Ближнего Востока.

В программе отражены вопросы технологии блюд и кулинарных изделий в кухнях народов Египта, Судана, Израиля, Иордании, Ирака, Сирии, Ливана, Объединённых Арабских Эмиратов, Омана, Палестинских территорий, Саудовской Аравии, Йемена, Кувейта, Катары, Бахрейна, Кипра, Турции.

Для успешного изучения дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: способность внедрять инновационные технологии производства продукции; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный опыт по производству продуктов питания.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Технологию производства блюд стран Ближнего Востока
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	Навыками приготовления блюд стран Ближнего Востока
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умеет	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Ближнего Востока

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. «Особенности египетской и турецкой кухни» (6 час.)

Тема 1 Технология и ассортимент холодных блюд и закусок, способы их оформления и подачи

Оборудование и инвентарь, применяемые турками и египтянами. Характеристика сырьевого набора, специй, приправ. Ассортимент блюд данной группы.

МАО – проблемная лекция (4 час.)

Тема 2 Технология и ассортимент овощных мясных, рыбных и мучных блюд.

Особенности приемов кулинарной обработки, первичной и тепловой. Ассортимент овощных мясных, рыбных и мучных блюд. Место десертов в меню турков и египтян. Режим питания турков и египтян.

Раздел 2. «Особенности иранской, иракской кухонь» (6 час.)

Тема 1. Характеристика приемов кулинарной обработки, посуда, инвентарь, Технологические параметры.

Технологические приемы, применяемые в кухне Ирака и Ирана. Требования к оформлению и подаче блюд, их общие черты и отличия.

МАО – проблемная лекция (3 час.)

Тема 2 Особенность набора специй и приправ.

Традиционные специи и приправы, применяемые в приготовлении блюд иранской, иракской кухни. Режим питания иракцев и иранцев.

Раздел 3. «Особенности кухни Судана и Иордании» (6 час.)

Тема 1. Региональное деление кухни Судана и Иордании.

Особенность сырьевого набора в кухне Судана и Иордании.

Тема 2. Технология, ассортимент и условия реализации холодных блюд и закусок.

Мучные блюда в рационе питания народов Судана и Иордании. Технология и ассортимент первых и вторых блюд в кухне Судана и Иордании. Режим питания народов Судана и Иордании.

Раздел 4. «Особенности кухонь Сирии, Ливана» (6 час.)

Тема 1. Характеристика кухни Сирии, Ливана: приемы первичной и тепловой обработки, ассортимент блюд.

Общие и отличительные особенности рациона питания народов Сирии, Ливана. Режим питания.

Тема 2. Сырьевой набор и способы кулинарной обработки в кухне народов Сирии, Ливана.

Раздел 5. «Особенности кухонь ОАЭ, Кипра» (6 час.)

Тема 1. Общие и отличительные особенности в сырьевом наборе и приемах кулинарной обработки у народов ОАЭ, Кипра.

Характеристика ассортимента блюд, технологии приготовления и условий их реализации. Влияние религии на ассортимент кулинарной продукции этих народов. Технология и ассортимент блюд праздничной кухни. Режим питания народов ОАЭ, Кипра.

Раздел 6. «Особенности кухни Саудовской Аравии, Палестины, Йемена» (6 час.)

Тема 1. Влияние кулинарных традиций других народов на формирование кухни Саудовской Аравии, Палестины, Йемена.

Особенность использования полуфабрикатов в кухне американцев.
Продукты, входящие в основной рацион питания.

Тема 2. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне народов Саудовской Аравии, Палестины, Йемена. Режим питания народов Саудовской Аравии, Палестины, Йемена.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы (36 час.) для студентов очной формы обучения

Лабораторная работа № 1. Кухня Турции и Египта (8 час.)

Имитационная игра «Особенности ассортимента продукции и обслуживание в кухне Турции и Египта» 5 ч

Тематика занятия:

<u>Вариант №1</u> Холодные блюда турецкой кухни	<u>Вариант №2</u> Вторые блюда турецкой и египетской кухни
<u>Вариант №3</u> Десерты Турции и Египта	<u>Вариант №4</u> Первые блюда Турции и Египта

Посуда и инвентарь к занятию:

Ножи, миски, сковородки, кастрюли, сито, посуда для подачи на подгруппу, горшочек керамический.

Лабораторная работа № 2. Кухня Сирии и Ливана (10 час.)

Имитационная игра «Особенности ассортимента продукции и обслуживание в кухне Сирии и Ливана» 5 ч

Тематика занятия:

<u>Вариант №1</u> Вторые блюда кухонь Сирии и Ливана	<u>Вариант №2</u> Закуски и холодные блюда кухни Сирии и Ливана
---	--

Вариант №3

Десерты и напитки кухни Сирии и Ливана

Вариант №4

Первые блюда кухни Сирии и Ливана

Посуда и инвентарь к занятию:

Ножи, миски, сковородки, кастрюли, сито, посуда для подачи на подгруппу, горшочек керамический.

Лабораторная работа № 3. Кухня Судана, Иордана и Израиля (8 час.)

Тематика занятия:

Вариант №1

Вторые блюда кухонь Судана, Иордана, Израиля

Вариант №2

Закуски и холодные блюда кухни Израиля

Вариант №3

Десерты и напитки кухни Судана, Иордана, Израиля

Вариант №4

Первые блюда кухни Судана, Иордана, Израиля

Лабораторная работа № 4. Кухня ОАЭ и Кипра (10 час.)

Тематика занятия:

Вариант №1

Вторые блюда кухонь ОАЭ и Кипра

Вариант №2

Закуски и холодные блюда кухни ОАЭ и Кипра

Вариант №3

Десерты и напитки кухни ОАЭ и Кипра

Вариант №4

Первые блюда кухни ОАЭ и Кипра

Посуда и инвентарь к занятию:

Миски, ножи, разделочные доски, кастрюли, сковородки на подгруппу, керамический горшочек, мясорубка, сито. Посуда для подачи : блюда фарфоровые, пирожковые тарелки

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» 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. «Особенности египетской, турецкой кухни»	ПК-8, ПК-28	Знает технологию производства блюд стран Ближнего Востока, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания турков, египтян	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-8
			Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-		

			<p>техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания турков, египтян</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд египетской, турецкой кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания египетской, турецкой кухни, приемами подачи блюд египетской, турецкой кухни, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию кухни Франции</p>		
2.	Раздел 2. «Особенности иранской, иракской кухонь»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд иранской, иракской кухонь, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Ирана, Ирака.</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 9,10

			<p>научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Ирака и Ирана</p> <p>Владеет Навыками приготовления блюд Ирака и Ирана, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Ирака и Ирана, приемами подачи блюд стран Ирака и Ирана, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Ирака и Ирана</p>		
3.	Раздел 3. «Особенности кухни Судана и Иордании»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд кухни Судана и Иордании, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Судана и Иордании</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать</p>	УО-1 – собеседование, , ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 11-18

			<p>и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Судана и Иордании</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд в кухне Судана и Иордании, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания в кухне Судана и Иордании, приемами подачи блюд в кухне Судана и Иордании, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в кухне Судана и Иордании</p>		
4.	Раздел 4. «Особенности кухонь Сирии, Ливана»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд скандинавской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Сирии, Ливана</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 19-23

			<p>зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Сирии, Ливана</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд стран Сирии, Ливана, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Сирии, Ливана, приемами подачи блюд стран Сирии, Ливана, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Сирии, Ливана</p>		
5.	Раздел 5. «Особенности кухонь ОАЭ, Кипра»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд стран ОАЭ, Кипра, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов ОАЭ, Кипра</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 24-26

			<p>зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов ОАЭ, Кипра</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд стран ОАЭ, Кипра, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран ОАЭ, Кипра, приемами подачи блюд стран ОАЭ, Кипра, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах ОАЭ, Кипра</p>		
6.	Раздел 6. «Особенности Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Саудовской Аравии,</p>	<p>УО-1 – собеседование, , ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен Вопросы 27-30</p>

			<p>Палестины, Йемена</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания североамериканских народов</p> <p>Владеет Навыками приготовления блюд Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни, приемами подачи блюд стран Ближнего Востока, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в Саудовской Аравии, Палестины, Йемена 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

1. Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для ссузов / Учебно-методический центр "Профессиональный учебник" ; [сост. Т. Г. Кумагина]. Москва : Юнити-Дана, 2005. 431 с.
2. Марченко В.В. Кухня народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Марченко В.В., Судакова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2018.— 149 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66079.html>.— ЭБС «IPRbooks».
3. Дубовис Г.А. Еврейская кухня [Электронный ресурс]/ Дубовис Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Человек, 2012.— 408 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65559.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал ; научно-производственное издание / гл. ред. Н. Номофилова. 2018. С. 30-32
2. Питание народов мира : культура и традиции : учебное пособие для вузов / Н. В. Щеникова. Владивосток : Дальнаука, 2006. 267 с.
3. Семенова С.В. Азербайджанская кухня [Электронный ресурс]/ Семенова С.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2013.— 32 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40057.html>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Зарубежная кухня : практическое пособие / Ю. М. Новоженев, Л. Н. Сопина . Москва : Высшая школа, 1990. 288 с.
5. Греческая кухня : простая и недоступная / М. Петрова. Гостиница и ресторан : бизнес и управление официальное русскоязычное издание : журнал для профессионалов . - 2011. - № 7. С. 54-61.
6. Кухня народов Кавказа [Электронный ресурс]: практикум/ — Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2018.— 171 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66077.html>.— ЭБС «IPRbooks»

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» 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 лабораторных занятиях и 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.

Лабораторные занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Лабораторные работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе лабораторных занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области технологии ресторанной продукции и обслуживания в странах Ближнего Востока. Активному закреплению теоретических знаний

способствует обсуждению проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению суточных рационов питания, интернет-ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами физиологии питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и лабораторных занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным 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 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, пароконвектомат, 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</p>

	<p>ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветowych спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>
--	--



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока

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

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.09.20 29.10.20 26.11.20 17.12.20	Подготовка рефератов	16	Экзамен
2	24.12.20	Подготовка к лабораторным занятиям	10	Экзамен
3	18.09.20 22.10.20 19.11.20 10.12.20	Подготовка к лабораторным занятиям	5	Экзамен
4	12.11.20	Подготовка к имитационной игре	5	Экзамен

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

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка проекта по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.
2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка проектов 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 – лабораторных 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 — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант 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 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. Десерты и напитки в кухне стран Ближнего Востока
2. Сравнительная характеристика кухни Турции и Египта
3. Рыба и морепродукты в кухне стран Ближнего Востока
4. Мясопродукты и птица в кухне стран Ближнего Востока
5. Овощные блюда и десерты Турции
6. Мясные и рыбные блюда в Турции
7. Овощные блюда в кухне стран Ближнего Востока
8. Мучные блюда в кухне Йемена и Кувейта
9. Мясные блюда в кухне в кухне стран Ближнего Востока
10. Мясные и рыбные блюда Сирии и Ливана
11. Блюда из рыбы в кухне стран Ближнего Востока
12. Супы и овощные блюда в кухне стран Ближнего Востока
13. Блюда из круп и злаковых в кухне стран Ближнего Востока
14. Холодные блюда и закуски в кухне стран Ближнего Востока
15. Мучные и молочные блюда Турции
16. Первые блюда в египетской кухне

17. Сладкие блюда и напитки турецкой и египетской кухонь.

18. Десерты и напитки Саудовской Аравии и ОАЭ

19. Мясные и рыбные блюда ОАЭ



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

Паспорт ФОС

по дисциплине Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Технологию производства блюд стран Ближнего Востока
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	Навыками приготовления блюд стран Ближнего Востока
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умеет	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Ближнего Востока

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел 1. «Особенности египетской, турецкой кухни»	ПК-8, ПК-28	Знает технологию производства блюд стран Ближнего Востока, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания турков, египтян	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-8
			Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания турков, египтян		
			Владеет навыками приготовления блюд египетской, турецкой кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания египетской, турецкой кухни, приемами подачи блюд египетской, турецкой кухни, навыками по технологии		

			ресторанной продукции и обслуживанию кухни Франции		
2.	Раздел 2. «Особенности иранской, иракской кухонь»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд иранской, иракской кухонь, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Ирана, Ирака.</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Ирака и Ирана</p> <p>Владеет Навыками приготовления блюд Ирака и Ирана, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Ирака и Ирана, приемами подачи блюд стран Ирака и Ирана, навыками по технологии</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 9,10

			ресторанной продукции и обслуживанию в странах Ирака и Ирана		
3.	Раздел 3. «Особенности кухни Судана и Иордании»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд кухни Судана и Иордании, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Судана и Иордании</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Судана и Иордании</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд в кухне Судана и Иордании, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания в кухне Судана и Иордании, приемами подачи</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 11-18

			блюд в кухне Судана и Иордании, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в кухне Судана и Иордании		
4.	Раздел 4. «Особенности кухонь Сирии, Ливана»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд скандинавской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Сирии, Ливана</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Сирии, Ливана</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд стран Сирии, Ливана, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 19-23

			стран Сирии, Ливана, приемами подачи блюд стран Сирии, Ливана, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Сирии, Ливана		
5.	Раздел 5. «Особенности кухонь ОАЭ, Кипра»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд стран ОАЭ, Кипра, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов ОАЭ, Кипра</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов ОАЭ, Кипра</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд стран ОАЭ, Кипра, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 24-26

			стран ОАЭ, Кипра, приемами подачи блюд стран ОАЭ, Кипра, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах ОАЭ, Кипра		
6.	Раздел 6. «Особенности Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Саудовской Аравии, Палестины, Йемена</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания североамериканских народов</p>	УО-1 – собеседование,, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 27-30

			<p>Владеет Навыками приготовления блюд Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни, приемами подачи блюд стран Ближнего Востока, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни</p>		
--	--	--	--	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов в
странах Ближнего Востока»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	знает (пороговый уровень)	Технологию производства блюд стран Ближнего Востока	Знание основ технологии производства блюд стран Ближнего Востока	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр
	умеет (продвинутый)	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Способность работать со сборником рецептов блюд и кулинарной продукции зарубежных стран
	владеет (высокий)	Навыками приготовления блюд стран Ближнего Востока	Технологические приемы обработки сырьевого набора стран Ближнего Востока	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.
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	зарубежный опыт по производству продуктов питания	знание основных понятий по методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований	способность раскрыть суть методов и приемов обработки; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании
	умеет (продвинутый)	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы и приемы обработки продуктов, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач
	владеет (высокий)	навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Ближнего Востока	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

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Критерии
100-86	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения лабораторных задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении лабораторных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении лабораторных работ.
60 и менее	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы.

Вопросы к экзамену

1. Особенности кухни стран Ближнего Востока: традиционный набор специй и приправ, продуктов питания. Технология приготовления блюд, наиболее характерных. Режим питания.
2. Характеристика турецкой кухни, особенность технологии и ассортимента блюд рациона питания турок.
3. Традиции питания египтян. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в египетской кухне. Технология и ассортимент блюд. Режим питания.
4. Общая характеристика кухни Йемена. Традиционный набор продуктов питания и специй. Ассортимент блюд и режим питания народов Йемена.
5. Технология и ассортимент мучных блюд кухни Судана и Иордании.
6. Характеристика сырьевого набора и ассортимента блюд Кипра и Бахрейна.
7. Религиозное влияние на кухню стран Ближнего Востока.
8. Технология и ассортимент супов и сладких блюд в кухне Судана и Иордании.
9. Особенность кухни Омана, характеристика сырьевого набора, технологических приемов и ассортимента блюд, напитков и кулинарной продукции. Традиции организации питания.
10. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в египетской, турецкой кулинарии, особенности режима и рациона питания турков, египтян.
11. Особенность технологии, ассортимента и использования мясных и молочных продуктов в египетской, турецкой кухне.
12. Традиции питания Сирии, Ливана.
13. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в египетской, турецкой кухне.
14. Общая характеристика кухни арабских народов и особенности питания отдельных наций.

15. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в египетской, турецкой кухне.
16. Технология и ассортимент блюд в кухне ОАЭ.
17. Технология и ассортимент блюд в кухне Сирии и Ливана.
18. Особенность сырьевого набора, ассортимент и технология блюд в рационе питания народов Кувейта.
19. Влияние религии на особенность сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в кухне Саудовской Аравии.
20. Особенность рационов питания народов Катары, Бахрейна, Кипра
21. Технология вторых блюд и их ассортимент в египетской, турецкой кухне.
22. Сравнительная характеристика кухонь Ближнего Востока.
23. Характеристика кулинарных традиций народов стран Ближнего Востока: особенности формирования сырьевого набора и приемов кулинарной обработки, режим питания.
24. Особенности сырьевого набора, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд кухни Ирана и Ирака.
25. Характеристика кухни Судана и Иордании: сырьевой набор, региональная кухня, приемы и способы кулинарной обработки

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, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или лабораторных 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 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.

Проблемная лекция

по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока»

Тема «Особенности египетской и турецкой кухни»

Цель лекции: развитие представлений у студентов о технологии и ассортименте холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд в египетской и турецкой кухне

Задачи лекции: 1. Актуализировать знания студентов о классификации ассортимента блюд. 2. Осознание студентами степени технологических процессов при приготовлении блюд и закусок.

План лекции: 1. Классификация блюд. 2. Сырьевой набор. Факторы, влияющие на формирование сырьевого набора. 4. Посуда для приготовления и подачи 5. Особенности приготовления блюд и закусок.

4. Ожидаемые результаты: получения знаний студентов в области технологии и ассортимента холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд в египетской и турецкой кухне.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выразить свое мнение.

Тема. «Особенности иранской, иракской кухонь»

Цель лекции: развитие представлений у студентов о технологии и ассортименте холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд иранской, иракской кухонь

Задачи лекции: 1. Актуализировать знания студентов о классификации ассортимента блюд. 2. Осознание студентами степени технологических процессов при приготовлении блюд и закусок.

План лекции: 1. Классификация блюд. 2. Сырьевой набор. Факторы, влияющие на формирование сырьевого набора. 4. Посуда для приготовления и подачи 5. Особенности приготовления блюд и закусок.

4. Ожидаемые результаты: получения знаний студентами в области технологии и ассортимента холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд иранской, иракской кухонь.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в обсуждении, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в обсуждении, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в обсуждении. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

Имитационная игра

по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока»

- 1. Тема:** Особенности продукции и обслуживание во египетской, турецкой кухне
- 2. Концепция игры:** изучение ассортимента блюд и технологии приготовления блюд египетской/турецкой кухни.
- 3. Роли.** Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) технологом в ресторане египетской/турецкой кухни выбирает и составляет производственную программу ресторана с учетом его специфики.

Среди студентов выбирается эксперты (посетители ресторана – египтяне/турки). Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что технолог составил правильную производственную программу согласно специфике всех национальных особенностей.

- 4. Ожидаемые результаты:** знакомство студентов с блюдами египетской, турецкой кухни, с составлением технологических схем, технико-технологических карт, карт технологического процесса, правил подачи и особенностей обслуживания в ресторане египетской, турецкой кухни.

Имитационная игра «Особенности ассортимента продукции и обслуживание в кухне Сирии и Ливана»

- 1. Тема:** Особенности продукции и обслуживание в кухне Сирии и Ливана
- 2. Концепция игры:** изучение ассортимента блюд и технологии приготовления блюд в кухне Сирии и Ливана.

3. Роли. Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) технологом в ресторане кухни Сирии и Ливана выбирает и составляет производственную программу ресторана с учетом его специфики.

Среди студентов выбирается эксперты (посетители ресторана – египтяне/турки). Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что технолог составил правильную производственную программу согласно специфике всех национальных особенностей.

4. Ожидаемые результаты: знакомство студентов с блюдами в кухне Сирии и Ливана, с составлением технологических схем, технико-технологических карт, карт технологического процесса, правил подачи и особенностей обслуживания в ресторане кухни Сирии и Ливана.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

Метод составления интеллект карт

по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока»

1. Темы: Особенности продукции и обслуживание во египетской, турецкой кухне.

2. Концепция: Понимание основ и особенностей приготовления блюд и обслуживание в кухне египтян, турков.

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки)

по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока»

1. Темы: Особенности продукции и обслуживание во египетской, турецкой кухне

2. Концепция: Понимание основ и особенностей приготовления блюд и обслуживание в кухне Египта, Турции.

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материала.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте,



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

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по дисциплине Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока

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

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**