




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

---

## ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

  
Л.В. Левочкина  
«30» августа 2016 г.



«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой Технологии  
продукции и организации  
общественного питания

  
Л.В. Левочкина  
«30» августа 2016 г.

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки»  
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 3\_\_, семестр 6\_\_  
Лекции – \_\_36\_\_ час.  
Практические занятия – \_\_36\_\_ час.  
Лабораторные работы – \_\_18\_\_ час.  
Самостоятельная работа – 63\_\_ час.  
Всего часов – \_\_180\_\_ час.  
Всего часов аудиторной нагрузки – 90\_\_ час.  
Контрольные работы не предусмотрены  
Зачет – \_\_ семестр  
Экзамен – \_\_6\_\_ семестр

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

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

Заведующий кафедрой Л.В. Левочкина  
Составитель: Т.А. Ершова, к.т.н., доцент

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» разработан для студентов 3 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 «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» входит в вариативную часть обязательных дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (63 часа). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с кухнями стран Европы и Америки. В курс дисциплины входят следующие кухни: французская, немецкая, австрийская, итальянская, скандинавских народов, испанская, португальская, североамериканских и латиноамериканских народов, еврейская. 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 «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» 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, кафедры Технологии продукции

и организации общественного питания \_\_\_\_\_ Т.А. Ершова

Заведующий кафедрой Технологии продукции


и организации общественного питания \_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина

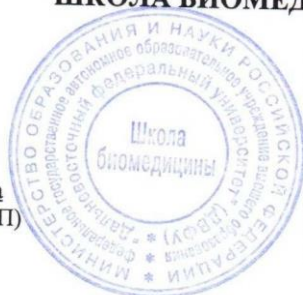


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)

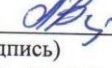
**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«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 ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки

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

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

**Форма подготовки очная**

курс 3 семестр 6  
лекции 36 час.  
практические занятия 36 час.  
лабораторные работы 18 час.  
в том числе с использованием МАО лек. 7 / пр. 10 / лаб. 7 час.  
всего часов аудиторной нагрузки 90 час.  
в том числе с использованием МАО 24 час.  
самостоятельная работа 63 час.  
в том числе на подготовку к экзамену \_\_\_\_\_ час.  
контрольные работы (количество)  
курсовая работа / курсовой проект \_\_\_\_\_ семестр  
зачет \_\_\_\_\_ семестр  
экзамен 6 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, 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 (ли): Ершова Т.А.

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Левочкина Л.В. \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_  
(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:** « The technology of Restaurant Production and Service in the Countries of Europe and America»

**Basic part of Block** B 1.V.OD. 12 "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 5 test units, 180 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:**

- ability to introduce innovative production technologies of production;
- ability to study and analyze scientific and technical information, domestic experiment on production of food.

**Learning outcomes:**

PC-8 the ability to introduce in the domestic restaurant business foreign innovative production technology;

PC-28 - the 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 Europe and America connected with kitchens. The course of discipline includes the following kitchens: French, German, Austrian, Italian, Scandinavian people, Spanish, Portuguese, semeroamerikanskikh and Latin American people, Jewish. 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:**

1. National and foreign cuisine: textbook for colleges / Training center "professional textbook"; [comp. T. G. Kulagina]. Moscow: Unity-Dana, 2005. 431 sec
2. Cuisine of the peoples of the world [Electronic resource]: textbook/ Marchenko V. V., Sudakova N. In— Electron. text data.- Stavropol: North Caucasus Federal University, 2016.— 149 p.— Mode of access: <http://www.iprbookshop.ru/66079.html>.— ABS "IPRbooks»
3. 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 «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки»**

Курс «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» входит в блок Б1.В.ОД.12 и относится к ее вариативной части обязательных дисциплин направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 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 Европы и Америки. В курс дисциплины входят следующие кухни: французская, немецкая, австрийская, итальянская, скандинавских народов, испанская, португальская, североамериканских и латиноамериканских народов, еврейская. 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 «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» является ознакомление технологов общественного питания с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции стран Европы и Америки.

**Задачи:**



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

В программе отражены вопросы технологии блюд и кулинарных изделий в кухнях народов Франции, Германии, Австрии, Италии, народов Скандинавии, Испании, Португалии, Америки.

Для успешного изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» 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 Европы и Америки
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	Навыками приготовления блюд стран Европы и Америки
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 Европы и Америки

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» 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 французской кухни» (6 час.)**

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

#### ***МАО – проблемная лекция (4 час.)***

Оборудование и инвентарь, применяемые французскими кулинарами. Характеристика сырьевого набора, специй, приправ. Ассортимент блюд данной группы.

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 французов. Режим питания французов.

### **Раздел 2. «Особенности немецкой и австрийской кухонь» (4 час.)**

#### ***МАО – проблемная лекция (3 час.)***

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

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

Тема 2 Особенность набора специй и приправ, специфика употребления дикорастущих трав.

Традиционные специи и приправы, применяемые в приготовлении блюд немецкой и австрийской кухни. Режим питания немцев и австрийцев.

### **Раздел 3. «Особенности итальянской кухни» (4 час.)**

Тема 1. Региональное деление итальянской кухни.

Особенность сырьевого набора в кухне Италии. Разделение ассортимента блюд в итальянской кухне на «пасты» и «антипасты».

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

Мучные блюда в рационе питания итальянцев. Технология и ассортимент первых и вторых блюд в итальянской кухне. Режим питания итальянцев.

#### **Раздел 4. «Особенности кухонь скандинавских народов» (4 час.)**

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

Общие и отличительные особенности рациона питания народов скандинавских стран. Режим питания.

Тема 2. Сырьевой набор и способы кулинарной обработки у норвежцев, голландцев, бельгийцев, шведов, датчан.

#### **Раздел 5. «Особенности кухонь Испании и Португалии» (4 час.)**

Тема 1. Общие и отличительные особенности в сырьевом наборе и приемах кулинарной обработки у народов Испании и Португалии.

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 испанцев и португальцев.

#### **Раздел 6. «Особенности североамериканской кухни» (4 час.)**

Тема 1. Влияние кулинарных традиций других народов на формирование североамериканской кухни.

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

Тема 2. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне Америки. Режим питания американцев.

Рационализм американской кухни. Вклад американской кухни в развитие современного ресторанного дела.

## **Раздел 7. «Особенности латиноамериканской кухни» (6 час.)**

Тема 1. Общие и отличительные черты кулинарного искусства латинских народов.

Режим питания и особенности оформления и подачи блюд. Характеристика ассортимента блюд, приемов кулинарной обработки в кухне Чили.

Тема 2. Характеристика рациона питания, традиции применения специй и приправ.

Особенности кухонь Колумбии, Бразилии и Аргентины. Традиции Мексиканской кухни и ее роль в формировании кулинарного искусства других народов.

## **Раздел 8. «Особенности Еврейской кухни» (4 час.)**

Тема 1. Характеристика сырьевого набора в еврейской кухне и традиции применения специй и приправ.

Продовольственный набор, специи, пряности наиболее часто используемые для приготовления блюд еврейской кухни.

Тема 2. Режимы и способы первичной и тепловой обработки в кухне евреев. Влияние религии на формирование рациона питания евреев.

Технология наиболее характерного для еврейской кухни ассортимента блюд и кулинарной продукции. Особенности режима питания евреев.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Практические занятия (18 час.)**

#### **Занятие 1. Особенности французской кухни (7 час.)**

1. Технология вторых блюд и их ассортимент во французской кухне
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки во французской кухне

3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок во французской кухне.
4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов во французской кухне
5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки во французской кулинарии, особенности режима и рациона питания французов
6. Характеристика региональной кухни Франции

**Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки 5 ч)**  
«Особенности продукции и обслуживание во французской кухне»

### **Занятие 2. Особенности итальянской кухни (3 час.)**

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в итальянской кухне
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в итальянской кухне
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в итальянской кухне.
4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов в итальянской кухне
5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в итальянской кулинарии, особенности режима и рациона питания итальянцев
6. Характеристика региональной кухни Италии

**Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки 5 ч)**  
«Особенности продукции и обслуживание в итальянской кухне»

### **Занятие 3. Особенности испанской и португальской кухни (2 час.)**

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в испанской и португальской кухне

2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в испанской и португальской кухне
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в испанской и португальской кухне.
4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов в испанской и португальской кухне
5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в испанской и португальской кулинарии, особенности режима и рациона питания.
6. Характеристика региональной кухни Испании и Португалии

#### **Занятие 4. Особенности кухни США и Латинской Америки (3 час.)**

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в кухне США и Латинской Америки
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в в кухне США и Латинской Америки
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в в кухне США и Латинской Америки
4. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в в кухне США и Латинской Америки, особенности режима и рациона питания.
5. Характеристика региональной кухни Америки

#### **Занятие 5. Особенности немецкой и австрийской кухни (3 час.)**

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в немецкой и австрийской кухне
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в немецкой и австрийской кухне
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в немецкой и австрийской кухне.

4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов в немецкой и австрийской кухне.
5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в немецкой и австрийской кухне, особенности режима и рациона питания.
6. Характеристика региональной кухни Германии и Австрии

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

Лабораторная работа № 1. Кухня Австрии, Франции, Скандинавских стран (8 час.)

**Имитационная игра** «Особенности продукции и обслуживание во французской кухне» 7 ч

Тематика занятия:

Вариант №1

Суп Тирольский (Австрия)  
Запеченная капуста (Франция)

Вариант №2

Суп луковый (Франция)  
Венские кнедлики (Австрия)

Вариант №3

Картофель с сельдью (Финляндия)  
Салат оливье (Франция)

Вариант №4

Салат из сельди (Дания)  
Рыбный клопс (Норвегия)

Посуда и инвентарь к занятию:

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

Лабораторная работа № 2. Кухня Германии, Португалии, Италии (10 час.)

Тематика занятия:

Вариант №1

Печень по-берлински  
Кнецель-семель (Германия)

Вариант №2

Саррабуло-рагу (Португалия)  
Шоколадный крем (Германия)

Вариант №3

Ризотто из овощей (Италия)  
Картофельные колбаски (Германия)

Вариант №4

Салат по-милански  
Рыбный воздушный пирог

Посуда и инвентарь к занятию:

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

Лабораторная работа № 3. Кухня арабских стран, Индии, Латинской Америки (8 час.)

Тематика занятия:

Вариант №1

Рулет «Бараний рог» (Иордан)  
Суп с бараниной (Сирия)

Вариант №2

Голубцы по-иракски  
Шалот (Израиль)

Вариант №3

Плов с бараниной (Турция)  
Жаркое «Варо-до-де-Франчо»  
(Латинская Америка)

Вариант №4

Мясо «Кари» (Индия)  
Голубцы по-турецки

Лабораторная работа № 4. Кухня Англии, США, Канады и Латинской Америки (10 час.)

Тематика занятия:

Вариант №1

Ямболайя по-креольски  
Рисовый пудинг (Англия)

Вариант №2

Омлет по-американски  
Салат из капусты (Канада)

Вариант №3

Фасоль по-бостонски (США)  
Салат с сельдью (Англия)

Вариант №4

Яйца «Бенедикт» (США)  
Иришь-стью (Англия)

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 «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» 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 французской кухни»	ПК-8, ПК-28	Знает технологию производства блюд стран Европы и Америки, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания французов	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, 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 французов		
			Владеет навыками приготовления блюд французской кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания французской кухни, приемами подачи блюд французской кухни, навыками		

			по технологии ресторанной продукции и обслуживанию кухни Франции		
2.	Раздел 2. «Особенности немецкой и австрийской кухонь»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд немецкой и австрийской кухонь, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Германии, Австрии</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 Германии и Австрии</p> <p>Владет Навыками приготовления блюд Германии и Австрии, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Германии и Австрии, приемами подачи блюд стран Германии и</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 9,10

			Австрии, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Германии и Австрии		
3.	Раздел 3. «Особенности итальянской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд итальянской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Италии</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 итальянцев</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд в итальянской кухне, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания в итальянской кухне, приемами подачи блюд в итальянской кухне, навыками по</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 11-18

			технологии ресторанной продукции и обслуживанию в кухне Италии		
4.	Раздел 4. «Особенности кухонь скандинавских народов»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд скандинавской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов скандинавских стран</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 Скандинавии</p> <p>Владет навыками приготовления блюд стран Скандинавии, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Скандинавии, приемами подачи</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 19-23

			блюд стран Скандинавии, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Скандинавии		
5.	Раздел 5. «Особенности кухонь Испании и Португалии»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд стран Испании и Португалии, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Испании и Португалии</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 Испании и Португалии</p> <p>Владет навыками приготовления блюд стран Испании и Португалии, навыками применения зарубежного опыта по производству</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 24-26

			продуктов питания стран Испании и Португалии, приемами подачи блюд стран Испании и Португалии, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Испании и Португалии		
6.	Раздел 6. «Особенности североамериканской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд североамериканской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания североамериканских народов</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 североамериканских народов</p> <p>Владеет Навыками приготовления блюд североамериканско</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 27-30

			й кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания североамериканской кухни, приемами подачи блюд стран Европы и Америки, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в североамериканской кухне		
7.	Раздел 7. «Особенности латиноамериканской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд в латиноамериканской кухне, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Латинской Америки</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 Латинской Америки</p> <p>Владеет навыками</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 27-30



			<p>приготовления блюд в латиноамериканской кухне, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания Латинской Америки, приемами подачи блюд Латинской Америки, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в Латинской Америки</p>		
8.	Раздел 8. «Особенности Еврейской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд еврейской кухне, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания евреев</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 евреев</p> <p>Владеет навыками</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 27-30

			приготовления блюд еврейской кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания евреев, приемами подачи блюд евреев, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в еврейской кухне		
--	--	--	--	--	--

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, 2016.— 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. Технология и организация кулинарной продукции стран Европы и Америки : методические рекомендации по организации самостоятельной работы и варианты контрольных работ / Дальневосточная государственная академия экономики и управления ; сост. Л. В. Левочкина. Владивосток : Изд-во Дальневосточной академии экономики и управления, 2002. 12 с.
2. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал ; научно-производственное издание / гл. ред. Н. Номофилова. 2015. С. 30-32
3. Питание народов мира : культура и традиции : учебное пособие для вузов / Н. В. Щеникова. Владивосток : Дальнаука, 2006. 267 с.
4. 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»
5. Кухня народов Кавказа [Электронный ресурс]: практикум/ — Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 171 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66077.html>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Современная украинская кухня [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2008.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39873.html>.— ЭБС «IPRbooks»
7. Зарубежная кухня : практическое пособие / Ю. М. Новоженев, Л. Н. Сопина . Москва : Высшая школа, 1990. 288 с.
8. Греческая кухня : простая и недоступная / М. Петрова. Гостиница и ресторан : бизнес и управление официальное русскоязычное издание : журнал для профессионалов . - 2011. - № 7. С. 54-61.

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретическая часть дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» 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 ресторанной продукции и обслуживания в странах Европы и Америки. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение 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 практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным 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 <sup>2</sup>	<b>Лекционные аудитории</b> Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avergence CP355AF - 2 шт Сетевая видеочамера 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

	<p>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 96,3м<sup>2</sup></p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплита ЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, пароконвектомат, Мясорубка bosh, Стол центральной, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>



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

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки

**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  
2016**

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.02.2016 29.03.2016 26.04.2016 17.05.2016	Подготовка рефератов	16	Экзамен
2	24.05.2016	Подготовка презентации	10	Экзамен
3	18.02.2016 22.03.2016 19.04.2016 10.05.2016	Подготовка к семинару	5	Экзамен
4	12.04.2016	Подготовка к имитационной игре	5	Экзамен

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим и лабораторным занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского 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 – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

## Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

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

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

## **Порядок сдачи реферата и его оценка**

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 Франции
2. Сравнительная характеристика региональной кухни Португалии
3. Рыба и морепродукты в кухне Италии
4. Мясопродукты и птица в кухне США
5. Овощные блюда и десерты Греции
6. Мясные и рыбные блюда в польской кухне
7. Мучные и рыбные блюда Швейцарской кухни
8. Овощные блюда в Болгарской кухне
9. Мучные блюда в кухне Германии
10. Мясные блюда в кухне Швейцарии
11. Мясные и рыбные блюда Кубы
12. Блюда из рыбы в скандинавской кухне
13. Супы и овощные блюда немецкой кухни
14. Блюда из круп и злаковых в кухне Кореи
15. Мясные блюда английской кухни
16. Мучные блюда в турецкой кухне

17. Блюда из птицы в немецкой кухне
18. Холодные блюда и закуски Франции
19. Мясные блюда в турецкой кухне
20. Мучные и молочные блюда Испании
21. Сладкие блюда и напитки Мексики
22. Десерты и напитки Швейцарии
23. Блюда из круп и бобовых в кухне Индии
24. Первые блюда еврейской кухни
25. Овощные блюда в немецкой кухне
26. Мясные и рыбные блюда в кухне Португалии
27. Сладкие блюда и напитки в кухне Австрии
28. Овощные блюда в турецкой кухне
29. Сравнительная характеристика региональной кухни Италии
30. Мучные блюда в кухне Финляндии
31. Блюда из мяса в кухне Испании
32. Первые блюда в английской кухне
33. Сладкие блюда и напитки в бразильской кухне
34. Десерты и напитки в испанской кухне
35. Мясные и рыбные блюда норвежской кухни
36. Мясные блюда в кухне Турции
37. Овощные блюда в мексиканской кухне

### **Тематика и вопросы к семинарским занятиям**

#### **Семинар 1. Особенности французской кухни**

1. Технология вторых блюд и их ассортимент во французской кухне
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки во французской кухне
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок во французской кухне.

4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов во французской кухне
5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки во французской кулинарии, особенности режима и рациона питания французов
6. Характеристика региональной кухни Франции

### **Семинар 2. Особенности итальянской кухни**

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в итальянской кухне
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в итальянской кухне
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в итальянской кухне.
4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов в итальянской кухне
5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в итальянской кулинарии, особенности режима и рациона питания итальянцев
6. Характеристика региональной кухни Италии

### **Семинар 3. Особенности испанской и португальской кухни**

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в испанской и португальской кухне
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в испанской и португальской кухне
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в испанской и португальской кухне.
4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов в испанской и португальской кухне

5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в испанской и португальской кулинарии, особенности режима и рациона питания.
6. Характеристика региональной кухни Испании и Португалии

#### **Семинар 4. Особенности кухни США и Латинской Америки**

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в кухне США и Латинской Америки
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в в кухне США и Латинской Америки
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в в кухне США и Латинской Америки
4. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в в кухне США и Латинской Америки, особенности режима и рациона питания.
5. Характеристика региональной кухни Америки

#### **Семинар 5. Особенности немецкой и австрийской кухни**

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в немецкой и австрийской кухне
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в немецкой и австрийской кухне
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в немецкой и австрийской кухне.
4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов в немецкой и австрийской кухне.
5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в немецкой и австрийской кухне, особенности режима и рациона питания.

Характеристика региональной кухни Германии и Австрии



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

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки

**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**

**2016**

## Паспорт ФОС

по дисциплине Технология ресторанной продукции и обслуживание в  
странах Европы и Америки

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 Европы и Америки
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	Навыками приготовления блюд стран Европы и Америки
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 Европы и Америки



№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел 1. «Особенности французской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд стран Европы и Америки, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания французов</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 французов</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд французской кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания французской кухни, приемами подачи блюд французской кухни, навыками по технологии ресторанной</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-8

			продукции и обслуживанию кухни Франции		
2.	Раздел 2. «Особенности немецкой и австрийской кухонь»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд немецкой и австрийской кухонь, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Германии, Австрии</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 Германии и Австрии</p> <p>Владеет Навыками приготовления блюд Германии и Австрии, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Германии и Австрии, приемами подачи блюд стран Германии и Австрии, навыками по технологии</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 9,10

			ресторанной продукции и обслуживанию в странах Германии и Австрии		
3.	Раздел 3. «Особенности итальянской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд итальянской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Италии</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 итальянцев</p> <p>Владет навыками приготовления блюд в итальянской кухне, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания в итальянской кухне, приемами подачи блюд в итальянской кухне, навыками по технологии ресторанной</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 11-18

			продукции и обслуживанию в кухне Италии		
4.	Раздел 4. «Особенности кухонь скандинавских народов»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд скандинавской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов скандинавских стран</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 Скандинавии</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд стран Скандинавии, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Скандинавии, приемами подачи блюд стран Скандинавии,</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 19-23

			<p>навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Скандинавии</p>		
5.	<p>Раздел 5. «Особенности кухонь Испании и Португалии»</p>	<p>ПК-8, ПК-28</p>	<p>Знает технологию производства блюд стран Испании и Португалии, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Испании и Португалии</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 Испании и Португалии</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд стран Испании и Португалии, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Испании и</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен Вопросы 24-26</p>

			<p>Португалии, приемами подачи блюд стран Испании и Португалии, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Испании и Португалии</p>		
6.	Раздел 6. «Особенности североамериканской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд североамериканской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания североамериканских народов</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 североамериканских народов</p> <p>Владеет Навыками приготовления блюд североамериканской кухни, навыками применения</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-4 – реферат	Экзамен Вопросы 27-30

			зарубежного опыта по производству продуктов питания североамериканской кухни, приемами подачи блюд стран Европы и Америки, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в североамериканской кухни		
7.	Раздел 7. «Особенности латиноамериканской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд в латиноамериканской кухне, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Латинской Америки</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 Латинской Америки</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд в</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 27-30

			латиноамериканско й кухне, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания Латинской Америки, приемами подачи блюд Латинской Америки, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в Латинской Америки		
8.	Раздел 8. «Особенности Еврейской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд еврейской кухне, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания евреев</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 евреев</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд еврейской</p>	УО-1 – собеседован ие, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 27- 30



			кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания евреев, приемами подачи блюд евреев, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в еврейской кухне		
--	--	--	---	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций  
по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в  
странах Европы и Америки»**

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 Европы и Америки	Знание основ технологии производства блюд стран Европы и Америки	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 рецептур блюд и кулинарной продукции зарубежных стран
	владеет (высокий)	Навыками приготовления блюд стран Европы и Америки	Технологические приемы обработки сырьевого набора стран Европы и Америки	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 Европы и Америки	Владение способностью сформулировать задание по научному исследованию, четкое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности исследования, владение инструментами представления результатов научных	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях

			исследований	
--	--	--	--------------	--

## I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену

### Критерии выставления оценки студенту на экзамене

<b>Баллы</b> (рейтингов ой оценки)	<b>Оценка</b> <b>экзамена</b>  (стандартная )	<b>Критерии</b>
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 практических 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 практических 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 практических работ.
60 и менее	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

### Вопросы к экзамену

1. Особенности австрийской кухни: традиционный набор специй и приправ, продуктов питания. Технология приготовления блюд, наиболее характерных для австрийской кухни. Режим питания австрийцев.

2. Характеристика турецкой кухни, особенность технологии и ассортимента блюд рациона питания турок.
3. Традиции питания немцев. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в немецкой кухне. Технология и ассортимент блюд в немецкой кухне. Режим питания немцев.
4. Общая характеристика латиноамериканской кухни. Традиционный набор продуктов питания и специй в латиноамериканской кухне. Ассортимент блюд в латиноамериканской кухне и режим питания народов Латинской Америки.
5. Технология и ассортимент мучных блюд итальянской кухни.
6. Характеристика сырьевого набора и ассортимента блюд в кухне Дании и Бельгии.
7. Характеристика региональной кухни Франции.
8. Технология и ассортимент супов и сладких блюд в итальянской кухне.
9. Особенность греческой кухни, характеристика сырьевого набора, технологических приемов и ассортимента блюд, напитков и кулинарной продукции. Традиции организации питания.
10. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки во французской кулинарии, особенности режима и рациона питания французов.
11. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов во французской кухне.
12. Традиции питания скандинавских народов.
13. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок во французской кухне.
14. Общая характеристика кухни арабских народов и особенности питания отдельных наций.
15. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки во французской кухне.
16. Технология и ассортимент вторых блюд английской кухни.
17. Технология и ассортимент блюд в еврейской кухне.

18. Особенность сырьевого набора, ассортимент и технология блюд в рационе питания мексиканцев.
19. Влияние религии на особенность сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в еврейской кухне.
20. Особенность рационов питания народов Чили, Боливии, Бразилии и Кубы.
21. Традиции в питании испанцев: ассортимент и технология рациона, режим питания.
22. Технология вторых блюд и их ассортимент во французской кухне.
23. Сравнительная характеристика английской и шотландской кухонь.
24. Характеристика португальской кухни: сырьевой набор, специи и приправы, приемы и способы кулинарной обработки, особенность ассортимента блюд и их технологии. Режим питания португальцев.
25. Особенности и традиции английской кухни: характеристика ассортимента блюд и их технология приготовления. Особенности режима питания англичан.
26. Характеристика кулинарных традиций народов США: особенности формирования сырьевого набора и приемов кулинарной обработки, режим питания.
27. Особенности сырьевого набора, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд финской кухни.
28. Характеристика итальянской кухни: 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 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 семинаров, собеседования**  
**по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в**  
**странах Европы и Америки»**



#### Тема: Особенности немецкой кухни

1. Какие виды продуктов и способы их обработки наиболее популярны в немецких блюдах?
2. В чем особенности режима питания немцев?
3. Роль холодных блюд и закусок в немецкой кухне. Назовите ассортимент и особенности их приготовления.
4. Какие супы предпочитают немцы? Каковы особенности их приготовления и подачи?
5. Перечислите ассортимент вторых блюд, наиболее популярных в немецкой кулинарии. Технология их приготовления.
6. Назовите наиболее популярные напитки и сладкие блюда у немцев.
7. Дайте рекомендации по составлению меню для гостей из Германии.

#### Тема: Особенности английской кухни

1. Каковы традиции английской кухни и режима питания нации?
2. Назовите ассортимент холодных и горячих блюд и закусок в английской кухне. В чем состоит технология их приготовления?
3. Расскажите о технологии супов, популярных у англичан.
4. Какие блюда из рыбы готовят английские кулинары? Особенности их технологии.
5. Ассортимент и технология национальных блюд из мяса.
6. Какие традиционные праздничные блюда принято готовить в Англии?
7. Особенности шотландской кухни как составной части английской национальной кухни.
8. Какие блюда и напитки следует рекомендовать гостям из Англии?

Тема: Особенности французской кухни

1. Каковы основные особенности национальной кухни Франции?
2. Перечислите ассортимент холодных и горячих закусок французской кухни.
3. Расскажите о технологии приготовления супов.
4. Какие блюда из рыбы готовят французы?
5. Назовите особенности приготовления блюд из мяса во французской кухне.
6. Какую роль играют соусы в кулинарии Франции?
7. Ассортимент и технология блюд из овощей и яиц во Франции.
8. Как готовят сладкие блюда.
9. Какие рекомендации необходимо учитывать при обслуживании гостей из Франции?

Тема: Особенности итальянской кухни

1. Какие виды продуктов популярны у итальянцев?
2. Назовите характерные особенности режима питания итальянцев. Из каких блюд состоит их традиционное меню?
3. Какие закуски предпочитают в Италии? Технология их приготовления.
4. Ассортимент супов и технология их приготовления в итальянской кухне.
6. Какие блюда из мяса и птицы популярны в Италии?
7. Расскажите об особенностях приготовления итальянских блюд из макаронных изделий.
8. Какие блюда и напитки следует рекомендовать гостям из Италии?

## **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 «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки»**

**Тема** Технология и ассортимент холодных блюд и закусок, способы их оформления и подачи блюд французской кухни

***МАО – проблемная лекция***

**Цель лекции:** развитие представлений у студентов о технологии и ассортименте холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд во французской 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 во французской 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 выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

**Тема. «Особенности немецкой и австрийской кухонь»**

***МАО – проблемная лекция***

**Цель лекции:** развитие представлений у студентов о технологии и ассортименте холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд немецкой и австрийской 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 студентов в области технологии и ассортимента холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд немецкой и австрийской 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 выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в обсуждении. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

**Имитационная игра**

**по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки»**

**1. Тема:** Особенности продукции и обслуживание во французской кухне

**2. Концепция игры:** изучение ассортимента блюд и технологии приготовления блюд французской кухни.

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

Среди студентов выбирается эксперты (посетители ресторана - французы). 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 французской кухни, с составлением технологических схем, технико-технологических карт, карт технологического процесса, правил подачи и особенностей обслуживания в ресторане французской кухни.

#### **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 «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки»**

- 1. Темы:** Особенности продукции и обслуживание во французской кухне.
- 2. Концепция:** Понимание основ и особенностей приготовления блюд и обслуживание в кухне Франции.
- 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 «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки»**

**1. Темы:** Особенности продукции и обслуживание во французской кухне

**2. Концепция:** Понимание основ и особенностей приготовления блюд и обслуживание в кухне Франции.

**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 тесте,





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

---

---

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ\***

Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки

**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  
2016**

*\*При наличии опубликованных методических указаний по дисциплине*

