




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


## ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

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



«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой Технологии  
продукции и организации  
общественного питания

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

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании»  
«Technological features of food processing in the countries of Oceania»  
Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»  
Форма подготовки очная

Школа биомедицины  
Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания  
Курс 4, семестр 8  
Лекции – 22 час.  
Практические занятия – 44 час.  
Лабораторные работы –     час.  
Самостоятельная работа – 87 час.  
Всего часов – 180 час.  
Всего часов аудиторной нагрузки – 66 час.  
Контроль – 27  
Зачет –     семестр  
Экзамен – 8 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.М. Бойцова, д.т.н., профессор

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Основы общей и технической биохимии», «Технология продукции общественного питания», «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Научные основы технологии продукции общественного питания»

Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций (Ок-7; ПК -8; ПК-28; ПК-38)

**Целью** дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» является подготовка студентов-бакалавров в области свойств сырья технологии продуктов в странах Океании для внедрения зарубежных инновационных технологий в отечественное ресторанное дело.

### **Задачи:**

- Изучение географического положения и основных направлений экономического развития стран Океании;
- Изучение факторов, влияющих на формирование пищевых предпочтений местного населения;
- Изучение основных видов пищевого сырья, используемого для приготовления пищи и особенностей технологии переработки;
- Изучение национальных традиций современного населения и коренных жителей в приготовлении и потреблении продуктов питания.

Для успешного изучения дисциплины «Холодильная техника и технология» у обучающихся должны быть сформирована предварительная компетенция – готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов (ОПК-4).

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-7- владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	Знает	Граматику и профессиональные термины на иностранном языке
	Умеет	Переводить иностранные тексты и принимать информацию на английском языке
	Владеет	Навыками разговорного общения на английском языке.
ПК 8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Современные инновационные технологии ресторанной продукции в отечественном и иностранном ресторанном деле
	Умеет	Использовать достижения зарубежной ресторанной технологии в отечественной практике
	Владеет	Методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания
ПК 28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Виды современных информационных технологий, способы их использования в современной технологии ресторанной продукции
	Умеет	Использовать прикладные программы для подбора технологического оборудования для обеспечения технологического процесса производства и сохранности продуктов общественного питания
	Владеет	Методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания
ПК 38 владение информацией о культуре питания народов Европы, Америки и стран АТР	Знает	Основные культурные традиции в питании населения стран Океании
	Умеет	Формировать ассортимент ресторанных блюд на основе традиционных предпочтений и принципов здорового питания
	Владеет	Способами оценки технологического процесса, технологических режимов, необходимого технологического оборудования для создания качественных продуктов

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах


Океании » применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

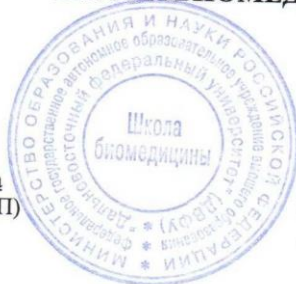


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)


**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

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



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

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании  
Technological features of food processing in the countries of Oceania

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

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

**Форма подготовки очная**

Курс 4, семестр 8  
Лекции – 22 час.  
Практические занятия – 44 час.  
Лабораторные работы –     час.  
Самостоятельная работа – 87 час.  
Всего часов – 180 час.  
Всего часов аудиторной нагрузки – 66 час.  
Контроль – 27  
Зачет –     семестр  
Экзамен – 8 семестр

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

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

Заведующий (ая) кафедрой Л.В. Левочкина  
Составитель: Т.М. Бойцова, д.т.н., профессор

# **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

## **Раздел I. Общая характеристика региона.**

### **Тема 1. Географическое и экономическое положение стран Океании (4 час.)**

Особенности географического положения и его влияние на развитие экономики. Питание аборигенов и влияние переселенцев на развитие кулинарных предпочтений современного населения.

### **Тема 2. Перспективы развития сельского хозяйства и пищевой промышленности. (4 час.)**

Проблемная лекция-беседа) Животноводство, мясная и молочная промышленность. Рыболовство. Растениеводство и овощеводство. Внутренняя переработка и возможности импортирования. Способы переработки сохранения сырья. Виноделие и пивоварение

### **Тема 3. Нетрадиционные способы производства продуктов и обработки сырья, развитие предприятий общественного питания (2 час).**

Использование традиционных способов приготовления пищи местным населением в современной сети кафе, ресторанов, пабов.

## **Раздел II. Национальные кухни и традиции.**

### **Тема 4. Кухня Австралии (4, в том числе в форме активного обучения 2 час.)**

Национальные традиции аборигенов Австралии. Виды сырья и способы его обработки. Современной рацион (меню) в ежедневном и праздничном питании. Смешанные рационы, заимствованные блюда и способы приготовления

**Лекция-беседа (МАО-2 час.) Презентация ресторанных блюд**

### **Тема 5. Кухня Новой Зеландии (4, в том числе в форме активного обучения 2 час.)**

Национальные традиции аборигенов Новой Зеландии. Виды сырья и способы его обработки. Современной рацион (меню) в ежедневном и

праздничном питании. Смешанные рационы, заимствованные блюда и способы приготовления

**Лекция-беседа (МАО-2 час.) Презентация ресторанных блюд**

**Тема 6. Кухня Республики Фиджи, островов Полинезии и Гавайских островов (4, в том числе в форме активного обучения 2 час.)**

Национальные традиции аборигенов. Виды сырья и способы его обработки. Современной рацион (меню) в ежедневном и праздничном питании. Смешанные рационы, заимствованные блюда и способы приготовления. Влияние на питание населения присутствия военных из США.

**Лекция-беседа (МАО-2 час.) Презентация блюд общественного питания.**

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

**Практические занятия (44, в том числе в форме активного обучения 22 час.)**

**Семинарское занятие 1. География стран Океании и ее влияние на развитие и кулинарные предпочтения (6 час.)**

Презентации – обсуждения по теме. Влияние различных волн переселения и заимствования от предпочтений переселенцев.

**Семинарское занятие 2. Основные виды животного сырья и технологии приготовления готовых блюд традиционного каждодневного и праздничного приготовления (6 час.).**

Презентации – обсуждения по теме. Влияние различных волн переселения и заимствования от предпочтений переселенцев. Пищевая ценность. Примерный набор блюд

**Семинарское занятие 3. (6 час.)**

**Основные виды водного сырья и технологии приготовления готовых блюд традиционного каждодневного и праздничного приготовления (6 час.).**

Презентации – обсуждения по теме. Влияние различных волн переселения и заимствования от предпочтений переселенцев. Пищевая ценность. Примерный набор блюд.

**Семинарское занятие 4. (6 час.)**

**Основные виды растительного сырья и технологии приготовления готовых блюд традиционного каждодневного и праздничного приготовления (6 час.).**

Презентации – обсуждения по теме. Влияние различных волн переселения и заимствования от предпочтений переселенцев. Пищевая ценность. Примерный набор блюд.

**Семинарское занятие 5. (6 час.)**

**Основные виды фруктов и овощей местного выращивания, технологии обработки, хранения и приготовления готовых блюд традиционного каждодневного и праздничного приготовления (6 час.).**

Презентации – обсуждения по теме. Влияние различных волн переселения и заимствования от предпочтений переселенцев. Пищевая ценность. Примерный набор блюд.

**Практическое занятие 6. Деловая игра (МАО – 6 час.).**

Составление примерного ежедневного суточного меню на основе местного сырья и национальных предпочтений.

**Практическое занятие 7. Деловая игра (МАО – 6 час.).**

Составление примерного праздничного меню на основе местного сырья и национальных предпочтений.

**Занятие 8. (2 час)**

Беседа-обсуждение по возможностям использования элементов кухни стран Океании в общественном питании РФ.



### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» включает в себя:

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

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 I. Общая характеристика региона.	ПК-8, ПК-28	Знает современные инновационные технологии ресторанной продукции в отечественном и иностранном ресторанном деле Умеет использовать достижения зарубежной ресторанной технологии в отечественной практике Владеет методиками управления информацией и применения современных	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-семинары -	экзамен

			<p>технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания.</p> <p>Знает виды современных информационных технологий, способы их использования в современной технологии ресторанной продукции</p> <p>Умеет использовать прикладные программы для подбора технологического оборудования для обеспечения технологического процесса производства и сохранности продуктов общественного питания</p> <p>Владеет методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания</p>		
2.	Раздел II.	ОК-7,		УО-1 –	

	Национальные кухни и традиции	ПК-38	<p>Знает грамматику и профессиональные термины на иностранном языке</p> <p>Умеет переводить иностранные тексты и принимать информацию на английском языке</p> <p>Владеет навыками разговорного общения</p> <p>Знает основные культурные традиции в питании населения стран Океании</p> <p>Умеет формировать ассортимент ресторанных блюд на основе традиционных предпочтений и принципов здорового питания</p> <p>Владеет способами оценки технологического процесса, технологических режимов, необходимого технологического оборудования для создания качественных продуктов</p> <p>на английском языке.</p>	<p>собеседование, УО-2 - семинар, ПР-семинары</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. Экономическая география стран Австралии и Океании <http://www.1variant.ru/2011-10-27-03-00-18/25-2012-01-21-00-;...mir-geo.ru/ocean/ekonomicheskaya-geografiya-stran-avstralii-i-okeanii>
2. Экономическая географии <http://www.works.doklad.ru/view/-cCINKzDjXU.html>
3. Кухня Австралии и Океании [http://www.eshte-na-zdorovje.ru/cook/Australian\\_and\\_Oceanian...](http://www.eshte-na-zdorovje.ru/cook/Australian_and_Oceanian...)
4. Австралийская кухня <http://www.womanadvice.ru/avstraliyskaya-kuhnya>

### Дополнительная литература

1. Кухня Океании пошагово – пошаговые рецепты <http://www.gotovte.com/national/ocean>
2. Национальная кухня Австралии [http://www.edimdoma.ru/jivem\\_doma/posts/20555...kuhnya...](http://www.edimdoma.ru/jivem_doma/posts/20555...kuhnya...)
3. Кухня Австралии и Океании. <http://www.blog.eda-server.ru/?tag=кухня-австралии-и-океании>

### Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Консультант студента. Электронная библиотека. <http://www.studentlibrary.ru/>
2. Электронная библиотека <http://n-t.ru/>
3. Консультант +. Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи. [www.consultant.ru/](http://www.consultant.ru/)

## VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» 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 построения рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических особенностей. 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, оборудованные мультимедийным оборудованием и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.



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**

**по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов  
питания в странах Океании»**

**Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»**

**Форма подготовки очная**

**Владивосток  
2018**

**План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине**

<b>№ п/п</b>	<b>Дата/сроки выполнения</b>	<b>Вид самостоятельной работы</b>	<b>Примерные нормы времени на выполнение</b>	<b>Форма контроля</b>
1	04.02.2019 11.02.2019 18.03.2019 08.04.2019	Подготовка рефератов	20	Оценка в баллах
2	06.02.2019 19.02.2019 06.03.2019 20.03.2019 03.04.2019 17.04.2019 24.04.2019	Подготовка презентации И подготовка к семинару	15	Оценка в баллах

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

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации 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 должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение презентация.
2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.



## Методические указания к выполнению реферата

### Цели и задачи реферата

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

*Целями* написания реферата являются:

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

*Задачами* написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;

- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме

### **Основные требования к содержанию реферата**

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

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает деление 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. Традиции и питание аборигенов Австралии.
2. Традиции и питание аборигенов Новой Зеландии
3. История стран Океании. Традиции и развитие
4. История заселения Австралии
5. История заселения Новой Зеландии
6. Открытие островов Океании
7. Русский след в открытии островов Океании.
8. Присутствие военных баз на островах и их влияние на экономику и кухню региона
9. История аборигенов Австралии и Океании
10. Традиционные растения на океанических островах.
11. Сложности климата и зависимость от него экономики региона.
12. Начала выращивания виноградников и развитие виноделия.



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  
питания в странах Океании»**

**Профиль: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»**

**Форма подготовки очная**

**Владивосток**  
**2018**

## Паспорт ФОС

по дисциплине Технологические особенности обработки продуктов  
питания в странах Океании

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-7- владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	Знает	Граматику и профессиональные термины на иностранном языке
	Умеет	Переводить иностранные тексты и принимать информацию на английском языке
	Владеет	Навыками разговорного общения на английском языке.
ПК 8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Современные инновационные технологии ресторанной продукции в отечественном и иностранном ресторанном деле
	Умеет	Использовать достижения зарубежной ресторанной технологии в отечественной практике
	Владеет	Методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания
ПК 28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Виды современных информационных технологий, способы их использования в современной технологии ресторанной продукции
	Умеет	Использовать прикладные программы для подбора технологического оборудования для обеспечения технологического процесса производства и сохранности продуктов общественного питания
	Владеет	Методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания
ПК 38 владение информацией о культуре питания народов Европы, Америки и стран АТР	Знает	Основные культурные традиции в питании населения стран Океании
	Умеет	Формировать ассортимент ресторанных блюд на основе традиционных предпочтений и принципов здорового питания
	Владеет	Способами оценки технологического процесса, технологических режимов, необходимого технологического оборудования для создания качественных продуктов

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I. Общая характеристика региона.	ПК-8, ПК-28	<p>Знает современные инновационные технологии ресторанной продукции в отечественном и иностранном ресторанном деле</p> <p>Умеет использовать достижения зарубежной ресторанной технологии в отечественной практике</p> <p>Владеет методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания.</p> <p>Знает виды современных информационных технологий, способы их использования в современной технологии ресторанной продукции</p> <p>Умеет использовать прикладные программы для подбора технологического оборудования для</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР- семинары -	экзамен

			<p>обеспечения технологического процесса производства и сохранности продуктов общественного питания</p> <p>Владеет методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания</p>		
2.	Раздел II. Национальные кухни и традиции	ОК-7, ПК-38	<p>Знает грамматику и профессиональные термины на иностранном языке</p> <p>Умеет переводить иностранные тексты и принимать информацию на английском языке</p> <p>Владеет навыками разговорного общения</p> <p>Знает основные культурные традиции в питании населения стран Океании</p> <p>Умеет формировать ассортимент ресторанных блюд на основе традиционных предпочтений и принципов здорового питания</p> <p>Владеет способами оценки</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-семинары	



			технологического процесса, технологических режимов, необходимого технологического оборудования для создания качественных продуктов английском языке.		
--	--	--	--	--	--

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-7- владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	знает (пороговый уровень)	Граматику и профессиональные термины на иностранном языке	Составляет грамотные рационы и описания рецептур	Способность дать определения основных понятий предметной области; способность перечислить и раскрыть суть понятий и определений, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	Переводить иностранные тексты и принимать информацию на английском языке	Составлять производственную программу баров различных профилей, подбирать соответствующее сырье и добавки	Способность работать с литературными данными и на их основе составлять программу предприятия	65-84
	владеет (высокий)	Навыками разговорного общения на английском языке.	Составляет разговорный диалог с клиентами	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области в устных ответах на вопросы и в письменных работах	85-100
ПК-8 – способность изучать и анализиро-	знает (пороговый уровень)	Современные инновацион	Особенности технологии ресторанной продукции	способность раскрыть суть методов научного	45-64

<p>вать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>		<p>ные технологии ресторанной продукции в отечественном и иностранном ресторанном деле</p>		<p>исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании</p>	
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>Использовать достижения зарубежной ресторанной технологии в отечественной практике</p>	<p>Классифицировать компоненты рецептуры. Применять изученные рецептуры и технологии в отечественной практике</p>	<p>Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач</p>	<p>65-84</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания</p>	<p>Применяет современные знания в технологии ресторанной продукции, новые знания об импортном сырье, его способах транспортировки и хранения</p>	<p>Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях</p>	<p>85-100</p>
<p>ПК 28 способность изучать и анализировать</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>Виды современной информации</p>	<p>Информационные технологии в области</p>	<p>Способность раскрыть суть методов составления</p>	<p>45-64</p>

ь научно-техническую информацию, отечественной и зарубежный опыт по производству продуктов питания		нных технологий, способы их использования в современной технологии ресторанной продукции	общественного питания	рационов питания;- способность обосновать актуальность составления рационов сбалансированного питания	
	умеет (продвинутый)	Использовать прикладные программы для подбора технологического оборудования для обеспечения технологического процесса производства и сохранности продуктов общественного питания	Информационные программы по составлению рецептур и рационов	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	Методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания	Методы управления информацией по сохранности, транспортированию и переработке сырья. Методы составления рационов	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно составлять рационы питания и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК 38 владение информацией	Знает (пороговый)	Основные культурные традиции в	Культурные традиции стран Океании.	Способность раскрыть суть рационов	45-64

о культуре питания народов Европы, Америки и стран АТР	уровень)	питании населения стран Океании	Аборигены и современное население	питания;- способность обосновать актуальность рационов сбалансированного питания	
	Умеет (продвинутый уровень)	Формировать ассортимент ресторанных блюд на основе традиционных предпочтений и принципов здорового питания	Ассортимент предпочтительных блюд для соблюдения принципов здорового питания	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	Владеет (высокий)	Способами оценки технологического процесса, технологических режимов, необходимого технологического оборудования для создания качественных продуктов	Технологические режимы, виды оборудования для создания новых кулинарных продуктов, отвечающих требованиям здорового питания.	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	85-100

## I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и сдачу экзамена.

### Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Умеет успешно проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека.
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### Вопросы к экзамену

1. Особенности географического положения стран Океании
2. Перспективы развития отрасли животноводства и виды производимого пищевого сырья
3. Перспективы развития отрасли рыболовства и виды производимого пищевого сырья
4. Перспективы развития отрасли молочной и мясной перерабатывающей промышленности и виды производимого пищевого сырья
5. Перспективы развития отрасли растениеводства и овощеводства и виды производимого пищевого сырья

6. Особенности обработки и хранения пищевого сырья в Странах Австралии и Океании
7. Нетрадиционные способы обработки пищевого сырья, заимствованные у местного населения
8. Основные группы национальностей, проживающих в странах Океании и их влияние на пищевые предпочтения современного населения
9. Традиционные продукты питания и способы приготовления пищи аборигенов Австралии
10. Традиционные продукты питания и способы приготовления пищи аборигенов Новой Зеландии
11. Традиционные продукты питания и способы приготовления пищи жителями республики Фиджи
12. Традиционные продукты питания и способы приготовления пищи жителями Гавайских островов
13. Влияние на пищевые предпочтения жителей Океании присутствия военных баз США
14. Виды животного сырья стран Океании, его пищевая ценность и способы переработки
15. Виды сырья гидробионтов в странах Океании, его пищевая ценность и способы переработки
16. Виды растительного сырья стран Океании, его пищевая ценность и способы переработки
17. Рецепты приготовления блюд на основе кенгурятины
18. Рецепты приготовления блюд на основе мяса страуса
19. Рецепты приготовления блюд из мяса крокодила
20. Национальные напитки и способы их приготовления.

## **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.



### **Критерии оценок выступления на семинаре**

- 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.