



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
«27» июня 2017 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор департамента
пищевых наук и технологий


Ю.В. Приходько
«27» июня 2017 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36 час.
Практические занятия – час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 72 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 7 семестр
Экзамен – семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ №4 от «27» июня 2017 г.

Руководитель ОП: Л.В. Левочкина
Составитель: Л.В. Левочкина, к.т.н., доцент, доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

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 Азиатско-Тихоокеанского региона» разработан для студентов 4 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана.

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

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

– Традиции кулинарного искусства народов Азиатско-Тихоокеанского региона;

– Особенности режима питания и сервировки в странах АТР и факторы, определяющие эти особенности.

Дисциплина «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» логически и содержательно

связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», «Теоретические основы культуры питания и этикета».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

Автор-составитель учебно-методического комплекса

К.т.н., доцент Департамента пищевых

наук и технологий

_____Л.В. Левочкина

Директор департамента пищевых

наук и технологий

_____Ю.В. Приходько



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

_____ Л.В. Левочкина
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)
«27» июня 2017 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор департамента
пищевых наук и технологий

_____ Ю.В. Приходько
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)
«27» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

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

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол №4 от «27» июня 2017 г.

Руководитель ОП: Л.В. Левочкина

Составитель (ли): Л.В. Левочкина, к.т.н., доцент, доцент

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

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

Директор ДПНиТ _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

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

Директор ДПНиТ _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: Technology restaurant products and service in the countries of the Asia-Pacific region

Variable part of Block 1.V.DV.9.1, 4 credits

Instructor: Levochkina L.V.

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

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

SPC-8 – the ability to introduce foreign innovative technologies of production in domestic restaurant business;

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

Course description: The purpose of discipline «Technology of catering products and services in the Asia-Pacific region» is to familiarize students with the traditions of culinary art of the peoples of APR., with particulars of the food and serving in these countries to study the factors that determine these features.

Discipline studying features of restaurant technology products and services in the Asia-Pacific region (China, Japan, Korea, Thailand, etc.). Namely, the Characteristics of the commodity set, main principles of selection of vegetables, spices and condiments, the story of their origin, the tradition of preparation and use of aromatic compounds, methods of primary processing (soaking, rinsing), techniques of thermal processing of raw materials, modes, equipment, preparation

of raw materials, ways of protection, a variety of Asian cuisines. The characteristics of everyday and festive dishes, the technology of preparation of vegetable, fish, meat, flour and sweet dishes, the technology of soups and broths in the tradition of their submission. Regional division kitchens feature a range of dishes in the regions. Traditions in preparing and serving food, portioning features. The place and role of beverages in the kitchens of countries in the Asia-Pacific region, especially their preparation, serving and consumption. Methods and organization of services at the enterprises of power in the region.

Main course literature:

1. Vasjukova, AT culinary production technology abroad [electronic resource]: A textbook for undergraduate / AT Vasjukova NI Myachikova, VF Puchkova; ed. prof. AT Vasjukova. - M .: Publishing and Trading Corporation "Dashkov and K o», 2016. - 368 p. - ISBN 978-5-394-02237-1 - Access: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>

2. Kraknel GL The Big Book of Culinary masterstva. M : AST, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353859&theme=FEFU>

3. Avstrieviskaya VN Sushi. M.: Eksmo, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

4. Collection of recipes of dishes international cuisine [electronic resource] / Ed. prof. AT Vasjukova. - 3rd Ed. - M .: Dashkov i K, 2013. - 816 p. - ISBN 978-5-394-02232-6. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>

5. Kraknel GL Big Book of Culinary masterstva. M : AST, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353859&theme=FEFU>

6. Avstrieviskaya VN Sushi. M.: Eksmo, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: pass-fail exam.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах
Азиатско-Тихоокеанского региона»

Дисциплина «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» входит в блок Б1.В.ДВ.9.1 и относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», «Теоретические основы культуры питания и этикета».

Целью изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» является ознакомление студентов с традициями кулинарного искусства народов АТР, особенностями режимов приготовления ресторанной продукции, ее сервировки, видами обслуживания на предприятиях питания региона.

Задачи:

- формирование у студентов системы знаний и профессиональных навыков по технологии приготовления кулинарной продукции народов АТР,
- умение составить рацион питания для этих народов, изучить особенности подачи блюд в этих странах.

Для успешного изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	Уровень	Описание
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Особенности сырьевого набора в странах АТР
	Умеет	Применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах
	Владеет	Отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции. Способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе. Содержание специализированных электронных ресурсов
	Умеет	Анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона.
	Владеет	Технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона..

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Особенности и традиции кухонь Китая, Кореи, Японии, тайской кухни (36 час.).

Тема 1. Особенности и традиции кухни Китая (10 час.).

МАО – интерактивная лекция (7 час.).

Характеристика сырьевого набора в китайской кухне. Основной принцип подбора овощей в китайской кухне. Специи и приправы, история их происхождения, традиции приготовления и применения ароматических смесей. Приёмы первичной обработки в китайской кухне (вымачивание, промывание). Приемы тепловой обработки сырья, режимы, оборудование, особенность подготовки сырья, способы защиты. Ассортимент блюд в кухне Китая. Характеристика парадной и повседневной кухни. Технология приготовления овощных, рыбных, мясных, мучных и сладких блюд. Приготовление супов и бульонов в китайской кухне и традиции их подачи. Региональное деление китайской кухни на пять основных кухонь, особенность ассортимента блюд в регионах. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Китая, особенности порционирования. Место и роль чайных напитков в китайской кухне особенность их приготовления, подачи и потребления.

Тема 2. Особенности и традиции кухни Кореи (8 час.).

Характеристика сырьевого набора в корейской кухне. Специи и приправы, маринады и ароматические смеси, технология их приготовления и традиции применения. Особенности технологических приемов, первичной и тепловой обработки сырья. Место салатов в рационе питания корейцев. Характеристика ассортимента блюд в кухне Кореи. Влияние китайской кухни на корейские кулинарные традиции и отличия корейской и китайской кухонь. Технологическое оборудование и инвентарь в корейской кухне. Традиции в оформлении и подаче блюд в Корею. Региональное деление корейской кухни. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Кореи.

Тема 3. Особенности и традиции кухни Японии (10 час.).

Характеристика сырьевого набора в японской кухне. Место рыбного сырья и морепродуктов в рационе питания японцев. Особенности технологических приемов, роль нарезки в кулинарии Японии. Режимы и приемы тепловой обработки в японской кухне. Влияние географического положения Японии на формирование ассортимента блюд. Режим питания японцев. Региональное деление японской кухни. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Японии. Чайная церемония истоки её формирования, динамика развития. Роль Китая в становлении японского кулинарного искусства.

Тема 4. Особенности и традиции тайской кухни (8 час.).

Характеристика сырьевого набора в тайской кухне. Отличительные особенности набора вкусоароматических веществ в тайской кухне. Особенности технологических приемов, характерные особенности сырьевого подбора в рецептурах тайской кухни. Ассортимент блюд в кухне Малайзии. Региональное деление тайской кухни. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Малайзии. Влияние китайской кухни на кулинарное искусство тайцев.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы (36 час.)

Лабораторная работа №1. Овощи в кухне Китая (4 час.).

Лабораторная работа №2. Супы в китайской кухне (4 час.).

Лабораторная работа №3. Рыба и мясо в китайской кухне (4 час.).

Лабораторная работа №4. Мучные продукты китайской кухни (4 час.).

Лабораторная работа №5. Холодный стол Кореи (4 час.).

Лабораторная работа №6. Горячие блюда корейской кухни (4час.).

Лабораторная работа №7. Кухня Японии (4 час.).

Лабораторная работа №8. Кухня Таиланда (6 час.).

Лабораторная работа №9. Принципы сервировки блюд и стола в кухнях стран АТР (4 час.).

МАО - Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки) (10 час.).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» 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.	Особенности и традиции кухни Китая	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Китая	УО-1 – собеседование,	Зачет Вопросы 1-15 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Китая	УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы,	
			Владеет основными приемами и	ПР-4 -	

			способами кулинарной обработки китайской кухни	реферат	
2.	Особенности и традиции кухни Кореи	ПК-8, ПК-28	<p>Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Кореи</p> <p>Умеет ориентироваться в особенностях технологической обработки сырья различного происхождения</p> <p>Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки корейской кухни</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 16-25 Пр-1 – итоговый тест
3.	Особенности и традиции кухни Японии	ПК-8, ПК-28	<p>Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Японии</p> <p>Умеет ориентироваться в региональных кухнях Японии</p> <p>Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки японской кухни</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 26-40 Пр-1 – итоговый тест
4.	Особенности и традиции кухни Таиланда	ПК-8, ПК-28	<p>Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Таиланда</p> <p>Умеет ориентироваться в региональных кухнях Таиланда</p> <p>Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки тайской кухни</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 41-44 Пр-1 – итоговый тест

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. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. — 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>

2. Кракнел Г.Л. Большая книга кулинарного мастерства.-М.: АСТ, 2008

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353859&theme=FEFU>

3. Австриевская В.Н. Суши.-М.: ЭКСМО, 2008

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6.

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>

5. Кракнел Г. Л. Большая книга кулинарного мастерства.-М.: АСТ, 2008

http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?term_1=%D0%9A%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%BD%D0%B5%D0%BB+%D0%93.+%D0%9B.&theme=FEFU

6. Австриевская В.Н. Суши.-М.: ЭКСМО, 2008

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

Дополнительная литература:

1. Готовим суши, роллы, сашими. Блюда японской кухни. Издательство Аделант <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-44073&theme=FEFU>
2. Суши и роллы. Супы и соусы. Десерты и выпечка Издательство РИПОЛ классик <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-39905&theme=FEFU>
3. Мировое историко-культурное наследие : китайская национальная кухня : учебное пособие / Д. А. Владимирова, О. П. Болотина ; Дальневосточный государственный технический университет. Владивосток : Изд-во Дальневосточного технического университета , 2008. Изд-во Дальневосточного технического университета 2008 – 148 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:384212&theme=FEFU>
4. Всеобъемлемость Китайской кухни / Ван Фан. (VRT)000263117 Китай : ежемесячный журнал. - 2012. - № 8 <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:684417&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

1. Миграции и диаспоры в социокультурном, политическом и экономическом пространстве Сибири. Рубежи XIX – XX и XX – XXI веков / науч. ред. В.И. Дятлов. – Иркутск: Оттиск, 2010. – 640 с. <http://window.edu.ru/resource/362/79362/files/Migrations.pdf>
2. Трансграничные миграции и принимающее общество: механизмы и практики взаимной адаптации: монография / науч. ред. проф. В.И. Дятлов. - Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2009. - 396 <http://window.edu.ru/resource/796/66796>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» 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 направления развития кухонь азиатско-тихоокеанского региона и применять в контексте местной кухни.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной практической работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области приготовления продукции питания стран АТР. 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 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 приготовлению пищевой продукции стран АТР, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными вопросами технологии производства блюд кухонь стран АТР, а также организации обслуживания предприятий питания региона. 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 противоположным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м ²	Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеочасть 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 С Т S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Учебная лаборатория, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м²</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплита ЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Пароковенкомат, Мясорубка «BOSH», Стол центральной, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; 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 образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в
странах Азиатско-Тихоокеанского региона»**

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

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2017**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	5 неделя 8 неделя 11 неделя 14 неделя	Подготовка рефератов	32	Зачет
2	15 неделя	Подготовка презентации	20	Зачет
3	4 неделя 8 неделя 12 неделя 16 неделя	Подготовка к коллоквиуму	10	Зачет
4	17 неделя	Подготовка к имитационной игре	10	Зачет

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

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 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 презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Вопросы и задания по самостоятельной работе студентов

1. Разработать альбомы по специям и приправам кухонь стран АТР.
2. Составить альбомы и плакаты по инвентарю и посуде народов АТР.
3. Произвести перерасчет сырья на наиболее распространенные блюда с учетом поступающего в предприятия сырья.
4. Составить дневной рацион питания для туриста из:
 - а) Японии
 - б) Кореи
 - в) Китая

Структура альбома.

1. Введение
2. Классификация специй и приправ .(Посуда ,инвентаря).
3. Перечень описанных специй (посуды и инвентаря).
4. Описание рисунок или образец специи и область её применения.
5. Для посуды область технологического использования.
6. История появления специи(посуды) в кухне данной страны.
7. Список использованной литературы.

Структура реферата

1. Краткая характеристика национальной кухни.
2. Особенность рациона туриста данной страны.
3. Характеристика режима питания. принятой у рассматриваемой нации.
4. Состав рациона.
5. Расчет энергетической ценности рациона.
6. Особенности подачи блюд разработанного рациона.
7. Список использованной литературы.

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. Способы жарки в китайской кухне;
2. Способы варки и тушения в Китае;
3. Характеристика приемов первичной обработки в Китае;
4. Способы защиты продуктов при тепловой обработке в китайской кухне;
5. Характеристика сырьевого набора в кухне Китая;
6. Специи и приправы, пряные овощи в китайской кулинарии;
7. Региональная кухня Китая;
8. Супы в китайской Кухне;
9. Рис в питании китайцев;
10. Блюда из мяса и птицы в китайской кухне;
11. Овощные и смешанные блюда в питании китайцев;
12. Блюда из рыбы и морепродуктов в китайской кухне, технология, ассортимент, способы подготовки рыбы;
13. Блюда из теста в кухне Китая;
14. Блюда из яиц и сладкие блюда в рационе питания китайцев;

15. Характеристика основных принципов приготовления и подачи блюд в Китае;
16. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в кухне Кореи;
17. Характеристика основных приемов кулинарной обработки в корейской кухне;
18. Технология, ассортимент и подача наиболее традиционных блюд корейской кухни;
19. Особенности приготовления корейских блюд;
20. Супы в корейской кухне;
21. Рис в питании корейцев;
22. Соусы в корейской кухне;
23. Десерты и напитки в рационе питания корейцев;
24. Традиции питания корейского народа;
25. Сервировка стола и подача блюд в Корее;
26. Сырьевой набор в японской кухне;
27. Рис в рационе питания японцев;
28. Мучные блюда в японской кухне;
29. Блюда из рыбы и морепродуктов, способы подготовки сырья, технология, ассортимент в Японии;
30. Супы в японской кухне;
31. Суши, технология, ассортимент и способы подачи;
32. Посуда и инвентарь японских поваров;
33. Гарниры в японской кухне, в том числе и маринады;
34. Характеристика основного рациона питания японцев;
35. Соевые продукты в рационе питания японцев;
36. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне Японии;
37. Овощи в рационе питания японцев;
38. Соусы японской кухни;
39. Способы первичной обработки продуктов в японской кухне;

40. Особенности сервировки и подачи блюд в Японии;
41. Специи и приправы в тайской кухне;
42. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне тайцев;
43. Характеристика и технология основного ассортимента блюд тайской кухни;
44. Приемы и способы кулинарной обработки в кухне Таиланда.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в
странах Азиатско-Тихоокеанского региона»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Владивосток
2017

Паспорт ФОС

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает
Умеет		Применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах
Владеет		Отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции. Способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе. Содержание специализированных электронных ресурсов
	Умеет	Анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона.
	Владеет	Технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона..

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Особенности и традиции кухни Китая	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Китая	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-15 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Китая		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки китайской кухни		
2.	Особенности и традиции кухни Кореи	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Кореи	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты,	Зачет Вопросы 16-25 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет		

			ориентироваться в особенностях технологической обработки сырья различного происхождения	ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки корейской кухни		
3.	Особенности и традиции кухни Японии	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Японии	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 26-40 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Японии		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки японской кухни		
4.	Особенности и традиции кухни Таиланда	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Таиланда	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 41-44 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Таиланда		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки тайской кухни		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Бал-лы
ПК- 8 умение внедрять в отечественное ресторанной	знает (пороговый уровень)	особенности сырьевого набора в странах АТР	Знание особенностей сырьевого набора в странах АТР	Способность применить особенности сырьевого набора в	45-64

дело зарубежные инновационны е технологии производства продукции				странах АТР	
	умеет (продвинутый)	применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах	Умение применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах	Способность применять характерные и традиционные приемы и сбосо бы жарки, варки и комбинированного приготовления блюд	65-84
	владеет (высокий)	Отечественны ми и зарубежными традиционным и и инновационны ми технологиями производства продукции	Умение апеллировать отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции	Способность применять отечественные и зарубежные традиционные инновационные технологии производства продукции	85-100
ПК-28 способность изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	Приемы и способы, режимы обработки, содержание специализиров анных электронных ресурсов	Знание приемов и способов, режимов обработки, содержания специализированн ых электронных ресурсов	способность раскрыть суть приемов и способов, режимов обработки, содержания специализированн ых электронных ресурсов	45-64
	умеет (продвинутый)	Анализировать совокупность информации по технологиям и безопасности продуктов питания народов стран АТР	Умение анализировать совокупность информации по технологиям и безопасности продуктов питания народов стран АТР	Способность обосновывать и применять совокупность информации по технологиям и безопасности продуктов питания народов стран АТР	65-84
	владеет (высокий)	Методами и приемами определения биологической ценности блюд народов АТР	Владение способностью сформулировать задание по производственном ой необходимости, чёткое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательност и отработки ресторанной продукции кухонь стран АТР, владение инструментами представления результатов разработок блюд	Способность сформулировать задание по производственной необходимости; -способность проводить самостоятельные отработки блюд и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100

Оценочные средства для промежуточной аттестации

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

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по 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 зачету

1. Способы жарки в китайской кухне;
2. Способы варки и тушения в Китае;
3. Характеристика приемов первичной обработки в Китае;
4. Способы защиты продуктов при тепловой обработке в китайской кухне;
5. Характеристика сырьевого набора в кухне Китая;
6. Специи и приправы, пряные овощи в китайской кулинарии;
7. Региональная кухня Китая;
8. Супы в китайской кухне;

9. Рис в питании китайцев;
10. Блюда из мяса и птицы в китайской кухне;
11. Овощные и смешанные блюда в питании китайцев;
12. Блюда из рыбы и морепродуктов в китайской кухне, технология, ассортимент, способы подготовки рыбы;
13. Блюда из теста в кухне Китая;
14. Блюда из яиц и сладкие блюда в рационе питания китайцев;
15. Характеристика основных принципов приготовления и подачи блюд в Китае;
16. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в кухне Кореи;
17. Характеристика основных приемов кулинарной обработки в корейской кухне;
18. Технология, ассортимент и подача наиболее традиционных блюд корейской кухни;
19. Особенности приготовления корейских блюд;
20. Супы в корейской кухне;
21. Рис в питании корейцев;
22. Соусы в корейской кухне;
23. Десерты и напитки в рационе питания корейцев;
24. Традиции питания корейского народа;
25. Сервировка стола и подача блюд в Корее;
26. Сырьевой набор в японской кухне;
27. Рис в рационе питания японцев;
28. Мучные блюда в японской кухне;
29. Блюда из рыбы и морепродуктов, способы подготовки сырья, технология, ассортимент в Японии;
30. Супы в японской кухне;
31. Суши, технология, ассортимент и способы подачи;
32. Посуда и инвентарь японских поваров;

33. Гарниры в японской кухне, в том числе и маринады;
34. Характеристика основного рациона питания японцев;
35. Соевые продукты в рационе питания японцев;
36. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне Японии;
37. Овощи в рационе питания японцев;
38. Соусы японской кухни;
39. Способы первичной обработки продуктов в японской кухне;
40. Особенности сервировки и подачи блюд в Японии;
41. Специи и приправы в тайской кухне;
42. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне тайцев;
43. Характеристика и технология основного ассортимента блюд тайской кухни;
44. Приемы и способы кулинарной обработки в кухне Таиланда.

Итоговый тест

Вариант №1

1. Сколько основных вкусов в кухне Китая:
 - a. один;
 - b. два;
 - c. три;
 - d. четыре.
2. В каком регионе Китая самая острая пища:
 - a. в Кантоне;
 - b. в Пекине;
 - c. в Шаньдуне;
 - d. в Сычуане;
3. Какое тесто в Китае готовят заварным способом:
 - a. пресное;
 - b. на квасцах;
 - c. дрожжевое;

- d. слоеное;
4. Что добавляют в Китае в фарш для сочности:
- a. соевое масло;
 - b. кулинарное вино;
 - c. водку;
 - d. лук;
5. К какой группе блюд в Корее относится Ччиге:
- a. к мясным;
 - b. к рыбным;
 - c. к супам;
 - d. к соусам;
6. В какой вид Японской лапши добавляют зеленый чай:
- a. удон;
 - b. химоги;
 - c. ромэн;
 - d. собба;
7. Какое наиболее распространенное горячее блюдо в Тайланде:
- a. блинчики;
 - b. карри;
 - c. мясо гриль;
 - d. картофель фри;
8. Каков порядок подачи блюд в Корее:
- a. первыми подают закуски, последним рис;
 - b. первыми подают закуски, затем рис;
 - c. в любой последовательности;
 - d. первыми подают закуски, затем мясо;
9. К какой группе продуктов в Японии относится «Юбба»:
- a. рыбные;
 - b. мясные фрикадельки;
 - c. бульон;

d. соевые пенки;

10. К какой группе блюд относится «Даси»:

a. каша;

b. бульон;

c. рыбные лепешки;

d. соус;

Вариант №2

1. Какая лапша является ритуальной в Японии:

a. удон;

b. химоги;

c. ромэн;

d. итто;

2. Как называется сладкая вязкая каша в Корее:

a. тток;

b. ёк;

c. мэн;

d. ваш;

3. Какое тесто в Китае «живое»:

a. заварное;

b. бисквитное;

c. дрожжевое;

d. песочное;

4. Какое блюдо в Китае подают последним:

a. десерт;

b. пряный бульон;

c. мучное;

d. овощное;

5. Из чего готовят мотти в Японии:

a. из теста;

- b. из риса;
 - c. из рыбы;
 - d. из овощей;
6. Какой чай является традиционным в Корее:
- a. зеленый;
 - b. черный;
 - c. зерновой;
 - d. из дикорастущих трав;
7. К какой группе блюд в Корее относится ипап:
- a. суп;
 - b. соус;
 - c. рисовый гарнир;
 - d. рисовая лепешка;
8. Из какого сырья готовится в Корее хве только с тепловой обработкой:
- a. из мяса;
 - b. из субпродуктов;
 - c. из соленой рыбы;
 - d. из речной рыбы;
9. К какой группе специй Азии относится галагант:
- a. пряная зелень;
 - b. сухие пряности;
 - c. пряные корни;
 - d. смесь пряностей
10. К какой группе блюд Кореи относится папчхан:
- a. супы;
 - b. мясные;
 - c. сладкие;
 - d. холодные закуски;

Вариант №3

1. К какой группе пряностей относится лимонное сорго:
 - a. пряная лиана;
 - b. пряный корень;
 - c. пряные травы;
 - d. пряные листья;
2. Из какого сырья готовят мотти:
 - a. из муки;
 - b. из проса;
 - c. из риса;
 - d. из сои;
3. К какой группе блюд в Японии относится Удон:
 - a. мясные жареные;
 - b. рыбные;
 - c. соусы;
 - d. супы;
4. Что является основным сырьём для Японского «сёю»:
 - a. рис;
 - b. соя;
 - c. лотос;
 - d. рыба;
5. Визитной карточкой какой провинции Китая является «Суп из ласточкиного гнезда»:
 - a. кантона;
 - b. шанхая;
 - c. гуанджоу;
 - d. сычуань;
6. Сколько кулинарных регионов в Тайланде:
 - a. 6;
 - b. 5;

с. 2;

d. 4;

7. Сколько способов приготовления пресного теста для пирожков в Китае:

a. два;

b. один;

с. три;

d. четыре;

8. Поставьте в нужном порядке подачу блюд в Китае:

a. чай;

b. жареное мясо;

с. пряный бульон;

d. мантоу;

e. слизистый рисовый суп;

9. К какой группе блюд относится в Корее сенсооло:

a. жареная рыба;

b. рисовая каша;

с. соус;

d. густой суп;

10. Какой цитрусовый плод используют в супах в Тайланде:

a. мандарин;

b. апельсин;

с. лимон;

d. лайм;

Вариант №4

1. Поставьте в нужном порядке подачу блюд в Китае:

a. чай;

b. жареное мясо;

с. пряный бульон;

- d. мантоу;
 - e. слизистый рисовый суп;
2. Какая лапша является ритуальной в Японии:
- a. удон;
 - b. химоги;
 - c. ромэн;
 - d. итто;
3. В какой вид Японской лапши добавляют зеленый чай:
- a. удон;
 - b. химоги;
 - c. ромэн;
 - d. собба;
4. Как называется сладкая вязкая каша в Корее:
- a. тток;
 - b. ёк;
 - c. мэн;
 - d. ваш;
5. К какой группе блюд в Корее относится Ччиге:
- a. к мясным;
 - b. к рыбным;
 - c. к супам;
 - d. к соусам;
6. Какой цитрусовый плод используют в супах в Тайланде:
- a. мандарин;
 - b. апельсин;
 - c. лимон;
 - d. лайм;
7. К какой группе специй Азии относится галагант:
- a. пряная зелень;
 - b. сухие пряности;

- с. пряные корни;
- 8. Смесь пряностей Какое блюдо в Китае подают последним:
 - а. десерт;
 - б. пряный бульон;
 - с. мучное;
- 9. Овощное; К какой группе продуктов в Японии относится «Юбба»:
 - а. пышные;
 - б. мясные фрикадельки;
 - с. бульон;
 - д. соевые пенки;
- 10. Из овощей; Что является основным сырьём для Японского «сёю»:
 - а. рис;
 - б. соя;
 - с. лотос;
 - д. рыба;

Вариант №5

- 1. Какое наиболее распространенное горячее блюдо в Тайланде:
 - а. блинчики;
 - б. карри;
 - с. мясо гриль;
 - д. картофель фри;
- 2. Визитной карточкой какой провинции Китая является «Суп из ласточкиного гнезда»:
 - а. Кантона;
 - б. Шанхая;
 - с. Гуанджоу;
 - д. Сычуань;
- 3. Из какого сырья готовится в Корее хве только с тепловой обработкой:

- a. из мяса;
 - b. из субпродуктов;
 - c. из соленой рыбы;
 - d. из речной рыбы;
4. К какой группе блюд относится «Даси»:
- a. каша;
 - b. бульон;
 - c. рыбные лепешки;
 - d. соус;
5. К какой группе пряностей относится лимонное сорго:
- a. пряная лиана;
 - b. пряный корень;
 - c. пряные травы;
 - d. пряные листья;
6. К какой группе блюд Кореи относится папчхан:
- a. супы;
 - b. мясные;
 - c. сладкие;
 - d. холодные закуски;
7. В каком регионе Китая самая острая пища:
- a. в Кантоне;
 - b. в Пекине;
 - c. в Шаньдуне;
 - d. в Сычуане;
8. К какой группе блюд в Корее относится ипап:
- a. суп;
 - b. соус;
 - c. рисовый гарнир;
 - d. рисовая лепешка;
9. Что является основным сырьём для Японского «сёю»:

- a. рис;
- b. соя;
- c. лотос;
- d. рыба;

10. Сколько кулинарных регионов в Тайланде:

- a. 6;
- b. 5;
- c. 2;
- d. 4;

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 коллоквиумов, собеседования
по дисциплине «Технология ресторанной продукции и
обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»**

Раздел 1. «Особенности и традиции кухни Китая»

1. Способы жарки в китайской кухне;
2. Способы варки и тушения в Китае;
3. Характеристика приемов первичной обработки в Китае;
4. Способы защиты продуктов при тепловой обработке в китайской кухне;
5. Характеристика сырьевого набора в кухне Китая;
6. Специи и приправы, пряные овощи в китайской кулинарии;
7. Региональная кухня Китая;
8. Супы в китайской Кухне;
9. Рис в питании китайцев;
10. Блюда из мяса и птицы в китайской кухне;
11. Овощные и смешанные блюда в питании китайцев;
12. Блюда из рыбы и морепродуктов в китайской кухне, технология, ассортимент, способы подготовки рыбы;

13. Блюда из теста в кухне Китая;
14. Блюда из яиц и сладкие блюда в рационе питания китайцев;
15. Характеристика основных принципов приготовления и подачи блюд в Китае.

Раздел 2. «Особенности и традиции кухни Кореи»

1. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в кухне Кореи;
2. Характеристика основных приемов кулинарной обработки в корейской кухне;
3. Технология, ассортимент и подача наиболее традиционных блюд корейской кухни;
4. Особенности приготовления корейских блюд;
5. Супы в корейской кухне;
6. Рис в питании корейцев;
7. Соусы в корейской кухне;
8. Десерты и напитки в рационе питания корейцев;
9. Традиции питания корейского народа;
10. Составить интеллект карту по теме «Сервировка стола и подача блюд в Корею».

Раздел 3. «Особенности и традиции кухни Японии»

1. Сырьевой набор в японской кухне;
2. Рис в рационе питания японцев;
3. Мучные блюда в японской кухне;
4. Блюда из рыбы и морепродуктов, способы подготовки сырья, технология, ассортимент в Японии;
5. Супы в японской кухне;
6. Суши, технология, ассортимент и способы подачи;
7. Посуда и инвентарь японских поваров;
8. Гарниры в японской кухне, в том числе и маринады;
9. Характеристика основного рациона питания японцев;
10. Соевые продукты в рационе питания японцев;

11. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне Японии;
12. Овощи в рационе питания японцев;
13. Соусы японской кухни;
14. Способы первичной обработки продуктов в японской кухне

Применение метода Инсерт маркировки;

15. Составление интеллект карты по теме « Особенности сервировки и подачи блюд в Японии».

Раздел 4. «Особенности и традиции кухни Таиланда»

1. Специи и приправы в тайской кухне;
2. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне тайцев;
3. Характеристика и технология основного ассортимента блюд тайской кухни;
4. Приемы и способы кулинарной обработки в кухне Таиланда.

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.

Имитационная игра

по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

1. Тема: Особенности и традиции питания Китая

2. Концепция игры: изучение особенностей и традиций питания китайцев.

3. Роли. Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) менеджером в крупной кейтеринговой компании выбирает направление для нового проекта кейтеринговых услуг с учетом целевого сегмента потребителей на который направлен этот проект – туристы из Китая.

Среди студентов выбирается эксперты (туристы из Китая 2 человека, шеф-повар китайского ресторана 29 лет) и менеджер кейтеринговой компании. Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что менеджеру подходит концепция нового проекта именно китайской, а не какой – либо иной кухни.

4. Ожидаемые результаты: знакомство студентов с различными традициями питания китайцев, определение положительных и отрицательных сторон концепции проекта китайской кухни, умение составления рационов питания и расчет производственной программы на неделю, в зависимости от предлагаемой концепции.

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 выразить свое мнение.

**Метод составления интеллект карт
по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в
странах Азиатско-Тихоокеанского региона»**

1. Темы: Особенности сервировки и подачи блюд в Корее

2. Концепция: Понимание значения и роли сервировки и подачи блюд в питании корейцев.

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 выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

**Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки)
по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в
странах Азиатско-Тихоокеанского региона»**

1. Темы: Способы первичной обработки продуктов в японской кухне.

2. Концепция: Понимание использования способов первичной обработки продуктов в японской кухне.

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

Критерии оценки:

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

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

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