



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**

**«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  
Департамент пищевых наук и технологий  
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 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.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ю.В. Приходько  
Составитель: Т.М. Бойцова, д.т.н., профессор

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

### «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» 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 «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (22 часа), практические занятия (44 часа), самостоятельная работа студента (87 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 8 семестре.

Дисциплина логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона», «Научные основы технологии продукции общественного питания»

**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.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- 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.

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

д.т.н., профессор Департамента пищевых

наук и технологий

\_\_\_\_\_ Т.М. Бойцова

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**

«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.  
в том числе с использованием МАО лек.      -      /пр.      -      /лаб.      -      час.  
всего часов аудиторной нагрузки 36 час.  
в том числе с использованием МАО      -      час.  
самостоятельная работа 87 час.  
в том числе на подготовку к экзамену      -      час.  
контрольные работы (количество)  
курсовая работа / курсовой проект      -      семестр  
зачет 8 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: Т.М. Бойцова, д.т.н., профессор

**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)

## АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины

«Технологические особенности обработки продуктов питания в странах  
Океании»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация  
общественного питания»

Дисциплина «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона», «Научные основы технологии продукции общественного питания»

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций ( ПК -8; ПК-28; )

**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 «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» 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 |  |
|--|--------------------------------|--|
| 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                      |

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

# **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,<br>ПК-28                        | Знает современные инновационные технологии ресторанной продукции в отечественном и иностранном ресторанном деле<br>Умеет использовать достижения зарубежной ресторанной технологии в отечественной практике<br>Владеет методиками управления информацией и применения современных | УО-1 – собеседование,<br>УО-2 – семинар,<br>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. | ПК-28 |  | УО-1 – |  |

|  |                               |  |  |   |  |
|--|-------------------------------|--|--|---|--|
|  | Национальные кухни и традиции |  | <p>Знает грамматику и профессиональные термины на иностранном языке<br/>         Умеет переводить иностранные тексты и принимать информацию на английском языке<br/>         Владеет навыками разговорного общения<br/>         Знает основные культурные традиции в питании населения стран Океании<br/>         Умеет формировать ассортимент ресторанных блюд на основе традиционных предпочтений и принципов здорового питания<br/>         Владеет способами оценки технологического процесса, технологических режимов, необходимого технологического оборудования для создания качественных продуктов на английском языке.</p> | <p>собеседование,<br/>         УО-2 - семинар,<br/>         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/ekono>
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**  
**2017**

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

| № п/п | Дата/сроки выполнения  | Вид самостоятельной работы                        | Примерные нормы времени на выполнение | Форма контроля  |
|-------|--|---|---------------------------------------|-----------------|
| 1     | 04.02.2023<br>11.02.2023<br>18.03.2023<br>08.04.2023   | Подготовка рефератов                              | 20                                    | Оценка в баллах |
| 2     | 06.02.2023<br>19.02.2023<br>06.03.2023<br>20.03.2023<br>03.04.2023<br>17.04.2023<br>24.04.2023 | Подготовка презентации<br>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 — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

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

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

## **Рекомендуемая тематика и перечень рефератов**

1. 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**  
**2017**

## Паспорт ФОС

по дисциплине Технологические особенности обработки продуктов  
питания в странах Океании

| Код и формулировка компетенции   | Этапы формирования компетенции   |  |
|--|--|--|
|  | ПК 8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции | Знает  |
| 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                      |

| № 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<br>Умеет использовать достижения зарубежной ресторанной | УО-1 – собеседование,<br>УО-2 – семинар,<br>ПР-семинары - | экзамен                  |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>технологии в отечественной практике<br/>Владеет методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания.<br/>Знает виды современных информационных технологий, способы их использования в современной технологии ресторанной продукции<br/>Умеет использовать прикладные программы для подбора технологического оборудования для обеспечения технологического процесса производства и сохранности продуктов общественного питания<br/>Владеет методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов</p> |  |  |
|--|--|--|--|--|--|



|    |   |       |  |  |  |
|----|---|-------|--|--|--|
|    |   |       | общественного питания  |  |  |
| 2. | Раздел II.<br>Национальные кухни и традиции | ПК-28 | <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>английском языке.</p> | УО-1 – собеседование,<br>УО-2 - семинар,<br>ПР- семинары |  |

**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  |
|---|--------------------------------|---|--|--|--------|
| ПК-8 – способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | знает (пороговый уровень)      | Современные инновационные технологии ресторанной продукции в отечественном и иностранном ресторанном деле | Особенности технологии ресторанной продукции   | способность раскрыть суть методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании | 45-64  |
|   | умеет (продвинутый)            | Использовать достижения зарубежной ресторанной технологии в отечественной практике                        | Классифицировать компоненты рецептуры. Применять изученные рецептуры и технологии в отечественной практике | Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач                               | 65-84  |
|   | владеет (высокий)              | Методиками управления информацией и применения современных технологий                                     | Применяет современные знания в технологии ресторанной продукции, новые знания об импортном сырье, его      | Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и   | 85-100 |

|  |                                      |  |   |  |            |
|--|--------------------------------------|--|---|--|------------|
|  |                                      | и оборудован<br>ия для<br>производств<br>а и<br>сохранения<br>качества<br>продуктов<br>общественн<br>ого питания   | способах<br>транспортиров<br>ки и хранения  | представлять их<br>результаты на<br>обсуждение на<br>круглых столах,<br>семинарах,<br>научных<br>конференциях  |            |
| ПК 28<br>способность<br>изучать и<br>анализироват<br>ь научно-<br>техническую<br>информацию,<br>отечественны<br>й и<br>зарубежный<br>опыт по<br>производству<br>продуктов<br>питания | знает<br>(порого-<br>вый<br>уровень) | Виды<br>современны<br>х<br>информацио<br>нных<br>технологий,<br>способы их<br>использован<br>ия в<br>современно<br>й<br>технологии<br>ресторанной<br>продукции   | Информационн<br>ые технологии<br>в области<br>общественного<br>питания                              | Способность<br>раскрыть суть<br>методов<br>составления<br>рационов<br>питания;-<br>способность<br>обосновать<br>актуальность<br>составления<br>рационов<br>сбалансированно<br>го питания | 45-64      |
|  | умеет<br>(продви-<br>нутый)          | Использоват<br>ь<br>прикладные<br>программы<br>для подбора<br>технологиче<br>ского<br>оборудован<br>ия для<br>обеспечения<br>технологиче<br>ского<br>процесса<br>производств<br>а и<br>сохранности<br>продуктов<br>общественн<br>ого питания | Информационн<br>ые программы<br>по<br>составлению<br>рецептур и<br>рационов                         | Способность<br>обосновывать и<br>применять<br>полученные<br>результаты на<br>предприятиях<br>общественного<br>питания  | 65-84      |
|  | владеет<br>(высокий)                 | Методиками<br>управления<br>информацие<br>й и<br>применения<br>современны<br>х   | Методы<br>управления<br>информацией<br>по<br>сохранность,<br>транспортиров<br>анию и<br>переработке | Способность<br>сформулировать<br>задание;<br>способность<br>проводить<br>самостоятельно<br>составлять<br>рационы питания   | 85-<br>100 |

|  |  |   |  |   |  |
|--|--|---|--|---|--|
|  |  | технологий<br>и<br>оборудован<br>ия для<br>производств<br>а и<br>сохранения<br>качества<br>продуктов<br>общественн<br>ого питания | сырья. Методы<br>составления<br>рационов | и представлять<br>их результаты на<br>обсуждение на<br>круглых столах,<br>семинарах,<br>научных<br>конференциях |  |
|--|--|---|--|---|--|

## 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.