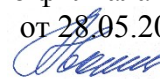


Документ подписан простой электронной подписью Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Петровская Анна Викторовна федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
Должность: Директор «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Дата подписания: 28.05.2019 16:31:23 КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА
Уникальный идентификатор документа: 798bda6555fb0e827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель  Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ для студентов приема 2020 г.

Б1.В.05.02 ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

Направление подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы

«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Программа подготовки *академический бакалавриат*

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Шубина Л.Н., к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания АНОО Краснодарский кооперативный институт филиал РУК

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом»

Цели изучения дисциплины – получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни.

Задачи дисциплины: изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий; проведение аналогии технологии производства кулинарных изделий зарубежной кухни с технологией производства кулинарной продукции в РФ; изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.


Составитель:



Т.Б. Брикота, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

(подпись)

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент  С.Н. Дьянова
(подпись)

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



О.Н. Карась, генеральный директор
ООО «Сельдерей»



СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	11
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	22
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	27
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	28
Лист регистрации изменений.....	33
Приложения:	

Образец экзаменационного билета

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» – получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.
2. Проведение аналогии технологии производства кулинарных изделий зарубежной кухни с технологией производства кулинарной продукции в РФ.
3. Изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.05.02 «Технология ресторанной продукции за рубежом» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Физиология питания», «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе», «Товароведение продовольственных товаров», «Лечебно-профилактическое и диетическое питание», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке», «Традиции и культура питания народов мира».

Для успешного освоения дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом», студент должен:

1. Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

2. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

3. Владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Изучение дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология ресторанного сервиса».

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	144		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	58,35	14,35	38,35
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	56	12	36
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	28 (4)	6 (2)	14 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	28 (8)	6 (4)	22 (6)
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэк)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР). всего:	85,65	129,65	105,65
в том числе:		-	-
самостоятельная работа в семестре (СРС)	52	123	72
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	33,65	6,65	33,65

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

В результате освоения компетенции **ПК-6** студент должен:

1. Знать: программы, облегчающие организацию документооборота по производству на предприятии питания

2. Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

3. Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания

ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате освоения компетенции **ПК-25** студент должен:

1. Знать: основные направления развития зарубежного производства продуктов питания

2. Уметь: анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью

внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания

3. Владеть: способностью анализировать полученную информацию

1.6 Формы контроля

Текущий контроль и рубежный контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим лабораторные занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 6 семестре – экзамен;

для очно-заочной формы обучения – в 7 семестре – экзамен.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
Раздел 1. Кухни стран ближнего зарубежья			
Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси	<p>Основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь Украины и Беларуси. Особенности технологии приготовления блюд национальных кухонь народов Украины и Беларуси.</p> <p>Технология холодных закусок (салаты из свежих, соленых и квашеных овощей и плодов, грибы соленые, маринованные, грибная икра, буженина, свиной шпик, мясные студни, жареные колбасы и др.) Технология супов (борщи, капустняки, крупяные супы с грибами, юшки, холодники, супы с галушками и др.). Технология горячих блюд из картофеля, овощей, мяса, рыбы (картофель с грибами, draniki, жаркое по-домашнему, блины гречневые, блинчики, мачанка, утка жареная с капустой или яблоками, вареники с творогом, вишнями и др.). Технология сладких блюд и напитков (компоты, квасы медовые, узвар, фруктово-ягодные морсы и др.).</p> <p>Широкое использование картофеля, овощей, фруктов, мяса (преимущественно свинины, говядины и птицы), свиного шпика, свиных копченостей, молочных продуктов.</p> <p>Правилами потребления национальных блюд и организации застолья у славянских народов.</p>	ПК-6 ПК-25	Входной контроль, лекция, лабораторное занятие (форум), собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Кухня народов Кавказа	<p>Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Кавказа и Закавказья.</p> <p>Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Азербайджана, Армении, Грузии и др. Технология холодных закусок (салаты, омлеты с зеленью, красная фасоль с орехами, шпинат припущенный, баклажаны фаршированные, овощи, птица и рыба в соусе сациви и сацибели, брынза, сыры, мацони и другие кисло-молочные продукты и др.). Технология супов (супы с использованием риса, бобовых, баранины, говядины, птицы; хаш, крчик, суп хачо, холодный суп «овдух»). Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (пловы, люля-кебаб, шашлык, жареные цыплята, голубцы в виноградных листьях, фаршированные овощи, бораки из овощей, бараньи колбаски, цыплята табака, чанахи, купаты, чахохбили, хинкали, хачапури, чурек, пироги, пирожки, мамалыга и лепёшки из кукурузной муки). Технология сладких блюд и напитков (свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые, натуральные соки, компоты, суджук, шербет, кисло-молочные напитки и др.).</p> <p>Широкое использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии.</p>	ПК-6 ПК-25	Лекция, лабораторное занятие (дискуссия), реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Кухня народов Средней Азии	<p>Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Средней Азии.</p> <p>Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Казахстана, Узбекистана, Таджикистана и др. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, брынза, бараньи</p>	ПК-6 ПК-25	Лекция, лабораторное занятие (дискуссия), собеседование, самостоятельная

	колбасы, колбасы из субпродуктов, фаршированные овощи, отварное и жареное мясо с овощным гарниром, лепешки с кислым молоком и др.). Технология супов (супы с рисом, бобовыми, домашней лапшой, бульоны		работа студентов
	мясные, холодные супы - окрошка ашхабадская, суп холодный с простоквашей). Технология горячих блюд из овощей, мяса и рыбы (пловы, шашлыки, жаркое с айвой, рыба тушения, овощи фаршированные, лагман, манты и др.). Технология мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий (оладьи с яблоками, булочки, лепешки, хворост и др.). Технология сладких блюд и напитков (халва, яблоки печеные, шербеты, кисломолочные напитки, напитки из алычи, сливы, граната и винограда). Чай с молоком, чай черный и зеленый. Напиток из шиповника и урюка. Правила потребления блюд и организации застолья у народов Средней Азии.		
Тема 4. Кухня народов Прибалтики	Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Прибалтики. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, зелени с луком, чесноком, заправленные уксусом и маслом, сметаной, майонезом; рыба заливная, фаршированная; студень, брынза, сыры, кисло-молочные продукты; овощи фаршированные, маринованные, квашеные, грибы солёные и маринованные; лечо; колбасы, копчености; маслины, оливки и др.). Технология супов (бульоны с разнообразными гарнирами; овощные, крупяные, бобовые, макаронные и комбинированные супы; суп-гуляш; молочные, рыбные супы; холодные супы на простокваше, суп хлебный и др.) Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (баранина, говядина, телятина, свинина, птица, субпродукты жареные с овощным гарниром; колбаски из рубленого мяса, жареные на решетке; шашлыки из мяса и рыбы; мясо тушеное с черносливом, с овощами; птица жареная и тушеная; рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная с овощами и разнообразными соусами, рыба фаршированная; овощи фаршированные; капуста цветная, кольраби, брюссельская и другие овощи отварные, тушеные, жареные с соусом; омлеты натуральные, фаршированные и смешанные). Технология сладких блюд и напитков (компоты, муссы, желе; свежие фрукты и бахчевые; чай, кофе, крошоны, физы, джулепы, коблеры, пунши, шербеты).	ПК-6 ПК-25	Лекция, лабораторное занятие (дискуссия), собеседование, самостоятельная работа студентов
Раздел 2 Кухни стран дальнего зарубежья			
Тема 5. Кухня народов Европы	Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь европейских стран. Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Германии, Франции, Италии, Испании и т.д. Германия. Технология холодных закусок (свежие, соленые и маринованные овощи и грибы; салаты овощные, овоще-фруктовые, мясные, рыбные, из нерыбных морепродуктов; закуски из мясной и рыбной гастрономии, сыры, соленые маслины и оливки; бутерброды). Технология супов (бульоны с разнообразными гарнирами, супы-пюре из цветной капусты и других овощей, гороха, кур и дичи; супы луковый, хлебный и пивной). Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (блюда из жареной, тушеной и отварной говядины, баранины, телятины и свинины; блюда из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы и нерыбных морепродуктов; блюда из мяса кролика, птицы и дичи; яичные, овощные и грибные блюда). Технология сладких блюд и напитков (торты, пирожные, пироги и другие мучные кондитерские изделия; свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые; натуральные плодово-ягодные и цитрусовые соки; желе, муссы, кремы; чай, натуральный черный кофе, прохладительные напитки – коктейли, физы, крошоны, пунши и др.).	ПК-6 ПК-25	Интерактивная лекция, лабораторное занятие (круглый стол), собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов

	Широкое использование картофеля, овощей, зелени, фруктов, бобовых, мяса всех видов животных, колбасных изделий, копченостей. Франция. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (телятина в тесте жареная,		
1	2	3	4
	<p>говядина по-бургундски, говядина тушеная по-провансальски, карбонад по-фломандски, телятина с белым вином, цыпленок с рисом по-баскски, фрикасе по-парижски из курицы с белым вином, треска для гурме, тюрбо в томатном соусе по-испански; камбала, палтус в белом вине с эстрагоном, морской окунь запеченный в фольге; рыба, фаршированная с грибами; скумбрия запеченная; карп со щавелем; креветки, запеченные в соусе; картофель для гурме; цветная капуста отварная с бархатистым соусом; грибы в сметане, баклажаны шпигованные; омлет, фаршированный куриной печенкой и грибами). Технология сладких блюд и напитков (свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые; натуральные плодово-ягодные и цитрусовые соки; кисломолочные напитки; суфле, кремы, муссы; сладкие пироги и пирожные; чай, натуральный черный кофе; прохладительные напитки – морсы, коктейли, пунши, коблеры, шербеты и др.).</p> <p>Широкое использование свежих овощей, зелени, фруктов, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса всех видов животных, молочных продуктов, яиц, сухого виноградного вина</p> <p>Италия. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, овоще-фруктовые салаты, салаты мясные, рыбные; сыры, брынза, колбасы, копчености). Технология супов (бобовые, овощные, картофельные, крупяные супы, супы-пюре, рыбные, грибные, прозрачные бульоны с разнообразными гарнирами). Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (пицца мясная, рыбная, грибная, овощная; спагетти и макароны с различными добавками; ризотто; бифштексы натуральные, эскалопы из баранины, говядины и свинины; гуляш по-венгерски, отбивные котлеты с овощами, жареная птица, жареная рыба с разнообразными соусами, овощи фаршированные, равиоли, капилони, полента). Технология сладких блюд и напитков (натуральные соки; свежие фрукты, цитрусовые и бахчевые; коктейли, коблеры, чай, кофе натуральный, кофе «капучино», кисломолочные напитки).</p> <p>Широкое использование свежих овощей, фруктов, зелени, мучных изделий, макарон, всех видов мясopодуKтов, рыбы и нерыбных морепродуKтов, оливкового масла, солёных маслин, цитрусовых.</p> <p>Традиции потребления национальных блюд и организации застолья в странах Европы.</p>		
Тема 6. Восточная кухня	<p>Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь восточных народов.</p> <p>Технология приготовления блюд национальных кухонь арабских народов и народов Индии, Китая, Японии и т.д. Технология холодных закусок (натуральные свежие овощи, арабский салат из апельсинов, салат египетский из помидоров, салат «порт-саид» из сельдерея; винегрет, паштеты, форшмак из сельди, язык заливной и др.).</p> <p>Технология супов (бульон с пельменями и другими гарнирами, молочные супы, супы-пюре из овощей, бобовых). Технология горячих овощных, мясных, рыбных и прочих блюд (пловы, баранина жареная и тушеная с черносливом, овощи фаршированные, птица жареная, гусь жареный с яблоками, кебаб из баранины, рыба жареная, телятина жареная, блины с сыром по-турецки, картофель жареный фри, картофельные оладьи и др.). Технология сладких блюд и напитков (рулеты с маком, финики, пахлава, кисло-молочные напитки, соки натуральные, чай чёрный и зелёный, кофе чёрный натуральный без</p>	ПК-6 ПК-25	Интерактивная лекция, собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов

	сахара с пряностями). В прибрежных регионах широко используется рыба и нерыбные морепродукты (креветки, кальмары, мидии, морской гребешок). Для кухонь стран Ближнего Востока и Индостана (Египта, Турции, Сирии, Ирака, Саудовской Аравии, Ливана, Израиля, Индии, Пакистана, Непала, Бангладеш) характерно широкое использование риса,		
1	2	3	4
	бобовых, овощей, фруктов и бахчевых, мучных изделий, мяса (преимущественно баранины и птицы), пряной зелени, специй, пряностей. Традиции потребления национальных блюд у восточных народов.		
Тема 7. Кухня народов Америки	Основные виды сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов Северной и Южной Америки. Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Америки. Для кухонь стран Центральной Америки (Антильских Островов, Бермудских Островов, Гаити, Гавайских Островов, Гватемалы, Гондураса, Доминиканской Республики, Карибских Островов, Коста-Рика, Кубы, Мексики, Никарагуа, Острова Ямайка, Сальвадора) характерно широкое использование картофеля, овощей, зелени, фруктов, кукурузы, риса, бобовых, пряной зелени, специй, мяса всех видов животных, рыбы и нерыбных морепродуктов. Для кухонь стран Южной Америки (Аргентина, Бразилия, Боливия, Венесуэла, Парагвай, Перу, Чили, Эквадор) характерно использование всех видов мяса, овощей и фруктов, пряной зелени и специй, молочных продуктов, кофе. Традиции потребления национальных блюд и организации застолья у американских народов.	ПК-6 ПК-25	Лекция, лабораторное занятие (дискуссия), собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- лабораторные занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- подготовка реферата;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- форумы;
- дискуссии;
- круглые столы.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература:

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6
2. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1
3. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. (Бакалавриат) ISBN 978-5-9776-0369-0.

Нормативно-правовые документы:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880). <http://docs.cntd.ru/document/902320560/>
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями на 23 июня 2014 года). <http://docs.cntd.ru/document/901729631/>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

<http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

9. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

Дополнительная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>

2. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

3. Бурова, Т.Е. Технология замороженных готовых блюд : учебное пособие / Т.Е. Бурова, И.А. Баженова, Т.С. Баженова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3216-5. — Режим доступа: : <https://e.lanbook.com/reader/book/113373/#1>

4. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф. Н. Зименкова. - Москва : Прометей, 2016. - 168 с. - ISBN 978-5-9907123-8-6. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=278730>

5. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358232>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении Б.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»
<http://kodeks.systems.ru>

4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС ВООК.ru <http://www.book.ru>
4. Видеолекции НПР Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,

необходимых для освоения дисциплины

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oooph.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-i-engineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Восточные кухни – www.susi.ru
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader D

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Раздел 1. Кухни стран ближнего зарубежья

Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси

Литература: О-1,2,3; НПД-1-9; Д-1,2,3,4,5

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. В чем выражается своеобразие национальной украинской кухни.
2. В каких блюдах используются яйца в украинской кухне.
3. Охарактеризуйте национальные украинские изделия из простого бездрожжевого теста: вареники, галушки, шулики, лемишки, гречаники.
4. В каком виде используются овощи в украинской кухне.
5. Какие пряности и приправ используются в украинской кухне.
6. Кулинарные приемы тепловой обработки, используемые в Белоруссии.
7. Как разделяются продуктов в белорусской кухне на группы в зависимости от роли, которую они играют в блюдах.
8. Какие виды мяса используются для вторых блюд в белорусской кухне.

Вопросы для самоконтроля:

1. В чем особенности украинской национальной кухни?
2. Ассортимент и технология приготовления супов украинской кухни.
3. Ассортимент и технология приготовления сладких блюд украинской кухни.
4. Характерная особенность белорусской национальной кухни
5. Ассортимент и технология приготовления вторых блюд белорусской национальной кухни
6. Какие технологические приемы используют в белорусской кухне?

Тема 2. Кухня народов Кавказа

Литература: О-1,2,3; НПД-1-9; Д-1,2,3,4,5

Тематика рефератов:

1. Грузинская национальная кухня.
2. Армянская национальная кухня.
3. Особенности приготовления грузинских соусов.
4. Грузинские овощные блюда.
5. История создания и многообразие рецептов хачапури.
6. Рыбные блюда армянской кухни.
7. Мучные кондитерские изделия армянской кухни.

Вопросы для самоконтроля

1. Перечислите основные различия кухонь Западной и Восточной Грузии
2. Технология приготовления грузинских соусов
3. Какие пряности используются в грузинской кухне
4. Дайте характеристику первым блюдам грузинской кухни
5. Какие ингредиенты используются для приготовления сациви
6. Какие грузинские блюда готовят из фасоли
7. Охарактеризуйте крупяные супы армянской кухни
8. Технология приготовления толмы

Тема 3. Кухня народов Средней Азии

Литература: О-1,2,3; НПД-1-9; Д-1,2,3,4,5

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Основными приемами тепловой обработки кухни узбеков и таджиков.
2. Перечислите правила приготовления кисломолочных супов.
3. Охарактеризуйте три операции приготовления узбекского плова.
4. Приготовление лагмана.
5. Какие начинки используются для самсы.
6. Технологический прием приготовления щербета.
7. Молочные изделия туркменской кухни

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни?
2. Какие специфические продукты употребляют?
3. Какие виды мяса используются?
4. Какие соусы характерны?
5. Какие виды супов преобладают?
6. Какие специи и пряности широко используются в блюдах?
7. Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов?
8. Каков режим питания?

Тема 4. Кухня народов Прибалтики

Литература: О-1,2,3; НПД-1-9; Д-1,2,3,4,5

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Основными приемами тепловой обработки кухни эстонцев, латвийцев, литовцев.
2. Перечислите правила приготовления прибалтийских супов.

3. Приготовление блюда «мульги капсад».
4. Приготовление блюда «вертиняй по-литовски».
5. Приготовление «цеппелины».
6. Приготовление «клопс»
7. Сладкие изделия народов Прибалтики.

Вопросы для самоконтроля:

1. Основными приемами тепловой обработки кухни эстонцев, латвийцев, литовцев.
2. Перечислите правила приготовления прибалтийских супов.
3. Приготовление блюда «мульги капсад».
4. Приготовление блюда «вертиняй по-литовски».
5. Приготовление «цеппелины».
6. Приготовление «клопс»
7. Сладкие изделия народов Прибалтики.

**Раздел 2. Кухни стран дальнего зарубежья
Тема 5. Кухня народов Европы**

Литература: О-1,2,3; НПД-1-9; Д-1,2.

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Особенности приготовления рыбных блюд испанской кухни.
2. Традиции каталонской кухни.
3. Отличительная особенность северной и южной кухни Испании.
4. Хамон – особенности приготовления и потребления.
5. Особенностью приготовления кондитерских изделий португальской кухни
6. Приготовление соусов в португальской кухне.
7. Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков.
8. Характеристика греческой кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых блюд, салатов.
9. Характеристика испанской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков.
10. Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков.
11. Характеристика английской кухни. Традиции. Ассортимент и приготовление супов.
12. Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции.
13. Характеристика национальной швейцарской кухни.
14. Ассортимент и технология приготовления фондю. Подача.
15. Особенности кухни Швеции.

Тематика рефератов:

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция, Испания, Германия).
2. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
3. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).
4. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.

Вопросы для самоконтроля

1. Что предпочитают на завтрак гости из Австрии?
2. Какие напитки предпочитают гости из Германии?
3. Какие традиционные блюда швейцарской кухни вы знаете?

4. Что является характерной особенностью итальянской кухни?
5. Туристы из каких стран предпочитают легкий завтрак?
6. Какие французские вина вы знаете?
7. Какой национальной кухне принадлежит блюдо паэльля? В чем состоит особенности приготовления и подачи этого блюда.
8. В какое время англичанам подают послеобеденный чай?
9. Какое обслуживание предпочитают туристы из Великобритании?
10. В какой стране бутерброд называют «королем кухни»?

Тема 6. Восточная кухня

Литература: О-1,2,3; НПД-1-9; Д-1,2.

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Особенностью приготовления кондитерских изделий японской (китайской, индийской, арабской) кухни
2. Приготовление соусов в японской (китайской, индийской, арабской) кухне.
3. Характеристика японской кухни. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков.
4. Характеристика индийской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых блюд, салатов.
5. Характеристика китайской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков.
6. Характеристика арабской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков.

Тематика рефератов:

1. История развития национальной культуры питания Китая.
2. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.
3. Характеристика японской кухни.
4. Национальные праздники Японии и традиции питания.

Вопросы для самоконтроля:

1. Каковы особенности китайской национальной кухни?
2. Какие продукты наиболее широко применяют в китайской кулинарии?
3. Какие способы приготовления пищи используются в Китае?
4. Какой продукт в Японии является основным?
5. Ассортимент и технология приготовления вторых блюд в Японии.
6. Способы оформления блюд в Японии.
7. Особенности национальной кухни Таиланда, Вьетнама и Лаоса.

Тема 7. Кухня народов Америки **Литература: О-1,2,3; НПД-1-9; Д-1,2.**

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Особенности приготовления кубинских блюд
2. Охарактеризуйте блюда карибской кухни
3. Разновидности блюд из морепродуктов
4. Особенности приготовления мексиканских сладостей
5. Гавайские мясные блюда
6. Охарактеризуйте блюда кухни бермудских островов

Тематика рефератов:

1. Кухня Антильских Островов
2. Кухня Бермудских Островов
3. Кухня Гавайских Островов
4. Кухня Карибских Островов
5. Кухня Кубы
6. Мексиканская кухня

Вопросы для самоконтроля:

1. Традиционные блюда кухни индейцев Северной Америки
2. Современная кухня США и Канады
3. Особенности мексиканской кухни
4. Переплетение кулинарных традиций народов Южной Америки
5. Кухня стран Карибского бассейна

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы лекции					практические занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси	4	-	2	6	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8	-	<i>Входной контроль, собеседование, оценка ответов форума</i>
Тема 2. Кухня народов Кавказа	4	-	6	10	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., Р	6	-	<i>Оценка ответов дискуссии, реферат</i>
Тема 3. Кухня народов Средней Азии	2	-	2	4	-	Д/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8	-	<i>Собеседование, оценка ответов дискуссии</i>
Тема 4. Кухня народов Прибалтики	2	-	2	4	-	Д/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., подгот. к ТК	8	-	<i>Собеседование, оценка ответов дискуссии, контрольная работа №1</i>
Тема 5. Кухня народов Европы	6	-	8	14	ИЛ/2	КС/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., Р	6	-	<i>Оценка ответов круглого стола, собеседование, реферат</i>
Тема 6. Восточная кухня	6	-	-	6	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., Р	8	-	<i>Собеседование, реферат</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 7. Кухня народов Америки	4	-	8	12	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., Р, подгот. к ТК	8	-	<i>Оценка ответов дискуссии, собеседование, реферат, контрольная работа №2</i>
Итого:	28	-	28	56	4	8	-	-	-	-	-	52	-	
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	33,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	56	-	-	-	-	2	0,35	-	52	33,65	144

Тематический план изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» для студентов **заочной формы обучения** представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 3**

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					лекции	практические занятия	формы	в семестре, час	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	20	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 2. Кухня народов Кавказа	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит.	16	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 3. Кухня народов Средней Азии	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	20	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 4. Кухня народов Прибалтики	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	18	-	<i>Контрольная работа</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 5. Кухня народов Европы	-	-	6	6	-	КС/4	-	-	-	-	Лит.	16	-	<i>Оценка ответов круглого стола, контрольная работа</i>
Тема 6. Восточная кухня	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит.	16	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 7. Кухня народов Америки	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит.	17	-	<i>Контрольная работа</i>
Итого:	6	-	6	12	2	4	-	-	-	-	-	123	-	
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	6,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	12	-	-	-	-	2	0,35	-	123	6,65	144

Тематический план изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	семинары	В т.ч. интерактивные формы/часы					лекции	практические занятия	формы	в семестре, час	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси	2	-	2	4	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	10	-	<i>Входной контроль, собеседование, оценка ответов форума</i>
Тема 2. Кухня народов Кавказа	2	-	4	6	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., Р	10	-	<i>Оценка ответов дискуссии, реферат</i>
Тема 3. Кухня народов Средней Азии	2	-	2	4	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	10	-	<i>Собеседование, оценка ответов дискуссии</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 4. Кухня народов Прибалтики	2	-	2	4	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., подгот. к ТК	10	-	<i>Собеседование, оценка ответов дискуссии, контрольная работа №1</i>
Тема 5. Кухня народов Европы	2	-	6	8	ИЛ/2	КС/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., Р	10	-	<i>Оценка ответов круглого стола, собеседование, реферат</i>
Тема 6. Восточная кухня	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., Р	12	-	<i>Собеседование, реферат</i>
Тема 7. Кухня народов Америки	2	-	6	8	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., Р, подгот. к ТК	10	-	<i>Оценка ответов дискуссии, собеседование, реферат, контрольная работа №2</i>
Итого:	14	-	22	36	4	6	-	-	-	-	-	72	-	
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	33,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	36	-	-	-	-	2	0,35	-	72	33,65	144

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом» определены в «Методическом пособии по проведению лабораторных занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
Ф	Форум
Д	Дискуссия
КС	Круглый стол
С	Собеседование
ИЛ	Интерактивная лекция
Лит	Работа с литературой
ТК	Текущий контроль

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом» разработан в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом», для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. При инверсии сахарозы происходит накопление продуктов гидролиза, которые обладают различной степенью сладости. У какого сахара степень сладости максимальная?

- а) сахароза
- б) глюкоза
- в) фруктоза
- г) мальтоза

2. Пищевая ценность рыбных блюд определяется прежде всего:

- а) содержанием полноценных белков
- б) содержанием углеводов
- в) витаминами группы В и РР
- г) содержанием пищевых волокон (клетчатки, гемицеллюлозы, протектина, пектина)

3. Какие факторы оказывают влияние на скорость достижения кулинарной готовности

- а) вид животного
- б) возраст животного
- в) особенности морфологического строения мяса

- г) температура среды
- д) реакция среды

2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом» не предусмотрена курсовая работа.

3 Вопросы к экзамену

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Французская кухня (холодные блюда, супы, соусы)
2.	Французская кухня (основные блюда, десерты)
3.	Закуски, популярные во французской кухне.
4.	Соусы во французской кухне. Значение. Примеры.
5.	Характеристика белорусской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
6.	Характеристика украинской кухни. Технология приготовления мучных изделий украинской кухни, ассортимент.
7.	Характеристика Английской кухни. Традиции. Ассортимент и приготовление супов.
8.	Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков.
9.	Характеристика греческой кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых блюд, салатов.
10.	Характеристика испанской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков.
11.	Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков.
12.	Молдавская кухня. Ее история, традиции. Особенности технологических приемов приготовления пищи.
13.	Особенности нидерландской кухни.
14.	Характеристика норвежской кухни.
15.	Особенности польской кухни, ее традиции.
16.	Характеристика португальской кухни. Национальных блюд.
17.	Характерные особенности Румынской кухни.
18.	Характеристика финской кухни.
19.	Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции.
20.	Характеристика национальной швейцарской кухни.
21.	Особенности кухни Швеции.
22.	Характеристика кухонь стран ближнего Востока: Ирак – особенности, традиции.
23.	Характеристика турецкой кухни, традиции, обычаи.
24.	Характеристика кухонь стран Закавказья.
25.	Кухня Грузии. Ее особенности, традиции.
26.	Кухня Армении. Характеристика, особенность определения названия блюд и технологических приемов приготовления пищи.
27.	Характеристика азербайджанской кухни.
28.	Особенности армянской кухни.
29.	Особенности иранской кухни.
30.	Кухня Индии. Ее характер. Особенности кухни Южной Индии.
31.	Особенности кухни народов Северной и западной Индии.
32.	Характеристика китайской кухни. Традиции, обычаи. Особенности сервирования.
33.	Характеристика узбекской кухни.

34.	Характеристика таджикской кухни.
35.	Характеристика туркменской кухни.
36.	Характеристика казахской кухни
37.	Характеристика киргизской кухни.
38.	Характеристика кухонь стран Юго-Восточной Азии. Вьетнам, Лаос.
39.	Характеристика кухонь Таиланда.
40.	Характеристика японской кухни.
41.	Особенности кухни стран Африки, Алжира.
42.	Характеристика кухни Египта.
43.	Особенности кухни Мадагаскара.
44.	Особенности кухни Марокко.
45.	Характеристика австралийской кухни. Традиции.
46.	Особенности кухни Новой Ирландии.
47.	Характеристика кухни северной Америки.
48.	Характеристика кухни Центральной Америки. Мексика – особенности, основной пищевой продукт.
49.	Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
50.	Традиции и особенности питания в Венгрии.
51.	Формирование традиций и обычаев питания узбекской и таджикской кухни.
52.	Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
53.	Исторические аспекты японской чайной церемонии.
54.	Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
55.	Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
56.	Кулинарные традиции стран Ближнего Востока. Кухни Марокко, Ирана, Египта.
57.	Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
58.	Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
59.	Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания
60.	Особенности приготовления блюд из мяса и птицы в кухне США. Технология свинины по-вирджински, цыпленка по-американски, американского рубленого мяса.
61.	Особенности технологических приемов в индийской кухне. Блюда группы карри, технология.
62.	Особенности приготовления тушеных и запеченных блюд в Балканской кухне.
63.	Экзотическое сырье и экзотические блюда.
64.	Технология приготовления мясных блюд в турецкой кухне.
65.	Технология приготовления японских рыбных котлет.
66.	Особенности технологических приемов в китайской кухне.
67.	Дать характеристику региональным кулинарным школам Китая.
68.	Популярные закуски скандинавской кухни
69.	Ретроспективный обзор развития национальной кухни
70.	Формирование национальной кулинарии.
71.	Технология утки по-пекински.
72.	Тушеные блюда венгерской кухни. Технология.

Практические задания (задачи) к экзамену

1.	Определите потребность в сельди пряной обезглавленной и картофеле для приготовления 120 порций латвийского национального салата «Рассолс» рец.94/1 в марте.
2.	Сколько порций молдавского национального супа чорбэ деличиоасэ рец.232 с выходом 500 г можно приготовить при наличии 5 кг курицы потрошенной 1 категории? Сколько для этого потребуется моркови в январе?
3.	Определите потребность в баранине в тушах 2 категории и картофеле для приготовления 70

	порций азербайджанского национального супа кюфта-бозбаш рец.246/1 в декабре.
4.	Определите потребность в говядине (котлетное мясо) и моркови для приготовления 50 порций консоме жульен рец.279/1, 283/1 в феврале.
5.	Сколько порций спагетти по-милански рец.448/1 можно приготовить при наличии 7 кг макаронных изделий, сколько для этого потребуется томатного пюре с содержанием сухих веществ 20%?
6.	Произведите замену творога полужирного на нежирный для приготовления 80 порций сырников по-киевски, определите потребность в сливочном масле и яйцах массой 50 г.
7.	Определите потребность в сырье для приготовления 30 порций плова «Каспий» рец.516, если на предприятии в наличии северяга с головой среднего размера.
8.	Сколько порций ирландского рагу рец.569/1 можно приготовить при наличии 80 кг баранины 2 категории в тушах? Определите потребность в моркови и картофеле для рассчитанного количества порций рагу в январе.
9.	Определите потребность в курице потрошенной 2 категории и томат-пасте с содержанием сухих веществ 30 % для приготовления 50 порций чахохбили рец.711/2.
10.	Составить технологическую схему производства блюда «ассорти из мяса»
11.	Составить технологическую схему производства блюда «грибы маринованные»
12.	Разработать варианты сочетания мяса с другими ингредиентами, подобрать пряности и приправы для создания гармоничных блюд.
13.	Сколько порций борани из цыплят с баклажанами рец.730/1 можно приготовить при наличии 20 кг цыплят потрошенных 1 категории? Определите потребность в мацуне для рассчитанного количества порций.
14.	Сколько порций казахских мантов рец.1076 можно приготовить при наличии 100 кг баранины 2 категории в тушах? Определите потребность в муке для рассчитанного количества порций.
15.	Определите потребность в муке для приготовления 120 порций чебуреков по рец.1096. Влажность муки 13,5%.
16.	Определите потребность в муке для приготовления 300 шт. ватрушек венгерских рец.1099. Влажность муки 15,5%.
17.	Определите потребность в сырье (курице и овощах) для приготовления 50 порций массой 100 г паштета из птицы в тесте (пате) рец.166 в феврале, если на производство поступила курица потрошенная 1 категории.
18.	Произведите замену помидоров на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25% и свежего корня петрушки на сушеный для приготовления 50 порций холодной закуски «Гогошары по-молдавски» рец.129.
19.	Сколько порций шницеля по-венски рец.611/1 можно приготовить при наличии 90 кг телятины 1 категории в тушах? Определите потребность в лимоне и каперсах для рассчитанного количества порций.
20.	Сколько говяжьей грудинки и томатной пасты с содержанием сухих веществ 35% потребуется для приготовления 30 порций грузинского супа-харчо по рец.245/1?
21.	Определите потребность в окороке сырокопченом и овощах для приготовления 60 порций латвийского национального молочного супа с копченостями рец.265 в феврале.
22.	Определите потребность в сырье для приготовления 40 порций эстонского сладкого супа с пивом рец.322, если на предприятии имеется молоко консервированное стерилизованное без сахара и яйца в скорлупе со средней массой 55 г.
23.	Сколько порций белорусского национального блюда «галки рыбные» рец.549 можно приготовить при наличии 20 кг щуки потрошенной с головой, сколько потребуется овощей для приготовления соуса «хрен со свеклой» рец.891(2 вариант) к этому количеству порций?
24.	Определите потребность в сырье для приготовления 100 порций канапе с паштетом р.27, р.165, если на предприятии в наличии печень говяжья охлажденная и яйца в скорлупе со средней массой 60 г.
25.	Сколько порций горячей закуски кальмары в томатном соусе р.559, р.857/1 можно приготовить при наличии на предприятии 5 кг филе кальмара замороженного. Рассчитайте потребность в овощах и томатной пасте с содержанием сухих веществ 25% для приготовления соуса к этому количеству закуски в марте месяце.
26.	Определите потребность в сырье для приготовления 25 порций филе с соусом красным с вином и крокетами картофельными р.589/1, 826/1, 764 в феврале месяце, если на предприятии в наличии вырезка говяжья замороженная.

27.	Сколько порций люля-кебаб р.678/1 можно приготовить при наличии на предприятии 80 кг баранины в тушах. Сколько муки с влажностью 13% потребуется для приготовления лаваша к рассчитанному количеству порций люля-кебаб?
28.	Сколько порций лагмана р.648/1 можно приготовить при наличии на предприятии 150 кг говядины в тушах. Определите потребность в остальном сырье для рассчитанного количества порций в декабре месяце.
29.	Составить технологическую карту на блюдо «Пельмени русские».
30.	Составить технологическую карту на блюдо «Вареники с вишней».
31.	Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда «Плов по бухарски».
32.	Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда «Цыпленок табака».
33.	Составить технологическую схему на блюдо «Борщ полтавский».
34.	Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда «Харчо».
35.	Составить технологическую схему на блюдо «Шницель»
36.	Составить калькуляционную карту на блюдо «Галки рыбные»

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом» представлен в Приложении А к рабочей программе дисциплины.

4 Типовые задания к лабораторным занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Тема 3. Кухня народов Средней Азии

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Основными приемами тепловой обработки кухни узбеков и таджиков.
2. Перечислите правила приготовления кисломолочных супов.
3. Охарактеризуйте три операции приготовления узбекского плова.
4. Приготовление лагмана.
5. Какие начинки используются для самсы.
6. Технологический прием приготовления щербета.
7. Молочные изделия туркменской кухни

Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Технология украинских холодных закусок (салаты из свежих, соленых и квашеных овощей и плодов, грибы соленые, маринованные, грибная икра, буженина, свиной шпик, мясные студни, жареные колбасы и др.)
2. Технология супов Беларуси (борщи, капустняки, крупяные супы с грибами, юшки, холодники, и др.).

Вариант 2

1. Технология горячих блюд белорусской национальной кухни из картофеля, овощей, мяса, рыбы (картофель с грибами, draniki, жаркое по-домашнему, блины гречневые, блинчики, мачанка, утка жареная с капустой или яблоками, вареники с творогом, вишнями и др.).
2. Технология сладких блюд и напитков народов Средней Азии.

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

Тематика форумов, дискуссий

Форум на тему «Кухня народов Украины и Белоруссии».

Дискуссия на тему «Приготовление блюд: суп-харчо, чахохбили, хачапури слоеные».

Дискуссия на тему «Кухня народов Средней Азии».

Дискуссия на тему «Кухня народов Прибалтики».

Дискуссия на тему «Приготовление блюд: рыба фаршированная, жаркое из птицы, суп

овощной».

Круглый стол на тему «Кухни народов Европы».

6 Примеры тестов для контроля знаний

1. Задание

Как называется грузинский суп из говядины с рисом и грецкими орехами на специальной кислой основе – тклапи

- А) харчо
- Б) чихиртма
- С) бозартма

2. Задание

Впишите пропущенные слова

_____ — национальная грузинская сладость, приготовляемая из орехов и _____, доведенного в результате специального приготовления до киселеобразного состояния.

3. Задание

Армянский мясной суп из жирной бараньей грудинки с разнообразными овощами и фруктами, слегка подкисленный

- А) хаш
- Б) кололик
- С) бозбаш

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом» представлена в таблице:

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом»

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Лабораторные занятия	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Методические указания по выполнению лабораторных занятий.
Контрольная работа (собеседование)	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники,

	конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Таблица 7

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)	40
Итого	100

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

1) Расчет баллов по результатам текущего контроля

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 6 семестре для очной и 7 семестре для очно-заочной форм обучения представлен в таблице:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
1	2	3	4
Текущий контроль	Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси	<i>форум</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		итого	1,5
	Тема 2. Кухня народов Кавказа	<i>дискуссия</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5
		итого	1,5
	Тема 3. Кухня народов Средней Азии	<i>дискуссия</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		итого	1,5
	Тема 4. Кухня народов Прибалтики	<i>дискуссия</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>контрольная работа №1</i>	4,5
итого		6,0	

1	2	3	4
	Тема 5. Кухня народов Европы	<i>круглый стол</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		итого	2,0
	Тема 6. Восточная кухня	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		итого	1,0
	Тема 7. Кухня народов Америки	<i>дискуссия</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>контрольная работа №2</i>	4,5
		итого	6,5
Всего			20

2) Критерии оценки заданий к лабораторным занятиям

Собеседование – 0,5 балла

0,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,4 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,3 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Контрольная работа (текущий контроль) – 4,5 балла

4,5 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

3 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

2 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1 балл выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Реферат – 0,5 балла

0,5 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены

требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

0,4 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Форум – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балл выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Дискуссия – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Круглый стол – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балл выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы

Таблица 9

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка реферата с презентаций на тему: «Традиции питания стран Магриба»	5
Подготовка реферата с презентаций на тему: «Напитки народов стран АТР и их роль в традициях»	5
Подготовка реферата с презентаций на тему: «Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания»	5
Подготовка реферата с презентаций на тему: «История развития национальной культуры питания Китая»	5
Итого	20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Экзамен по результатам изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» в 6 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим *два теоретических вопроса и тестовое задание*, и соответствует **40 баллам**. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на **первый вопрос – 12 баллов;**
- правильный ответ на **второй вопрос – 13 баллов;**
- правильное решение **тестового задания – 15 баллов.**

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Таблица 10

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-6	Знает верно и в полном объеме: программы, облегчающие организацию документооборота по производству на предприятии питания Умеет верно и в полном объеме: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания Владет навыками верно и в полном объеме: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания
		ПК-25	Знает верно и в полном объеме: основные направления развития зарубежного производства продуктов питания Умеет верно и в полном объеме: анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания Владет навыками верно и в полном объеме: способностью анализировать полученную информацию
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-6	Знает с незначительными замечаниями: программы, облегчающие организацию документооборота по производству на предприятии питания Умеет с незначительными замечаниями:

			использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания
		ПК-25	Знает с незначительными замечаниями: основные направления развития зарубежного производства продуктов питания Умеет с незначительными замечаниями: анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью анализировать полученную информацию
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-6	Знает на базовом уровне, с ошибками: программы, облегчающие организацию документооборота по производству на предприятии питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания
		ПК-25	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные направления развития зарубежного производства продуктов питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью анализировать полученную информацию
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-6	Не знает на базовом уровне: программы, облегчающие организацию документооборота по производству на предприятии питания Не умеет на базовом уровне: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания Не владеет на базовом уровне: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания
		ПК-25	Не знает на базовом уровне: основные направления развития зарубежного производства продуктов питания Не умеет на базовом уровне: анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания Не владеет на базовом уровне: способностью анализировать полученную информацию

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель



А.В. Петровская

2. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 11.03.2021 № 6

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 30.03.2021 № 14

Председатель



А.В. Петровская

3. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 17.02.2022 № 4

Председатель



Э.Г. Баладыга


Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 24.02.2022 № 10

Председатель



А.В. Петровская


4. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 23.03.2023 № 5

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 27.04.2023 № 13

Председатель  А.В. Петровская

Приложение А

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология
продукции и организация общественного питания»
Направленность (профиль) «Технология и
организация ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____ по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом»

1.	Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции Способы расчета площадей помещений.	ПК-6, ПК-25
2.	Технология приготовления блюд казахской кухни	ПК-6, ПК-25
3.	Практическое задание №1.	ПК-6, ПК-25

Преподаватель, к.т.н., доцент

(подпись)

Т.Б. Брикота

И.о. зав. кафедрой, к.т.н., доцент

(подпись)

Е.Н. Губа

Утверждено на заседании кафедры КТП Протокол от _____ № ____

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания


ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд.	М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=430422	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф.	М.:Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=512140	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко -	Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. (Бакалавриат) ISBN 978-5-9776-0369-0. – Режим доступа: https://znanium.com/read?id=152583	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	3	x	x	1,0
Дополнительная литература							
1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд.	М.:Дашков и К, 2018. – 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415315	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
2	Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А.	М.: Дашков и К, 2018. – 496 с. – ISBN 978-5-394-02516-7 – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=513905	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» /Ф.Н. Зименкова.	Москва : Прометей, 2016. - 168 с. - ISBN 978-5-9907123-8-6. – Режим доступа: https://znanium.com/read?id=278730	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. – Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Бурова, Т.Е. Технология замороженных готовых блюд : учебное пособие / Т.Е. Бурова, И.А. Баженова, Т.С. Баженова.	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3216-5. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/113373	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
Всего			x	5	x	x	1,0

Преподаватель  Т.Б. Брикота
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво
(подпись)