

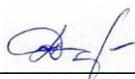
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.09.2024 09:31:17
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199



Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО
Протоколом заседания кафедры торговли общественного питания
от 28.03.2019 № 8
Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ Б1.В.05.02 Технология ресторанной продукции за рубежом для студентов приема 2020 г.

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

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

Составители:
к.т.н., доцент
 Т.Б. Брикота

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ».....	4
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ.....	5
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	8
ПРИЛОЖЕНИЯ:	10
1. Диагностическое (входное) тестирование.....	13
2. Вопросы для собеседования.....	13
3. Перечень вопросов для проведения форума.....	15
4. Перечень дискуссионных тем для проведения лабораторной работы и круглого стола.....	16
5. Тематика рефератов.....	19
6. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	21
7. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	23
8. Перечень вопросов к экзамену с практическими заданиями.....	26
9. Образец экзаменационного билета.....	30
Лист регистрации изменений	31

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Оценочные материалы входит в состав ОПОП ВО, представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентами установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценочные материалы по дисциплине используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова».

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся по предыдущим годам обучения по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных 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».

Виды оценочных материалов по учебной дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Целью разработки оценочных материалов по учебной дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;
- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;
- изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь;
- изучение ассортимента кулинарной продукции зарубежных кухонь;
- изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов;
- изучение рецептов и технологий наиболее характерных кулинарных изделий зарубежных кухонь.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом» направлено на формирование следующих компетенций:

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

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

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)	
	ПК-6	ПК-25
курс 3, семестр 6		
Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси	+	+
Тема 2. Кухня народов Кавказа	+	+
Тема 3. Кухня народов Средней Азии	+	+
Тема 4. Кухня народов Прибалтики	+	+
Тема 5. Кухня народов Европы	+	+
Тема 6. Восточная кухня	+	+
Тема 7. Кухня народов Америки	+	+

4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ»

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом» включает контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Тестовые задания, кол-во	другие оценочные средства	
			вид	кол-во
Диагностическое тестирование (входной контроль)		20	-	-

Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси	ПК-6, ПК-25	-	Вопросы для собеседования Перечень вопросов для форума	2
Тема 2. Кухня народов Кавказа	ПК-6, ПК-25	-	Тематика рефератов Перечень дискуссионных тем для проведения лабораторной работы	2
Тема 3. Кухня народов Средней Азии	ПК-6, ПК-25	-	Вопросы для собеседования Перечень дискуссионных тем для проведения лабораторной работы	2
Тема 4. Кухня народов Прибалтики	ПК-6, ПК-25	-	Вопросы для собеседования Перечень дискуссионных тем для проведения лабораторной работы Комплект заданий для выполнения контрольной работы №1	3
Тема 5. Кухня народов Европы	ПК-6, ПК-25	-	Вопросы для собеседования Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола Тематика рефератов	3
Тема 6. Восточная кухня	ПК-6, ПК-25	-	Вопросы для собеседования Тематика рефератов	2
Тема 7. Кухня народов Америки	ПК-6, ПК-25	-	Вопросы для собеседования Перечень дискуссионных тем для проведения лабораторной работы Тематика рефератов Комплект заданий для выполнения контрольной работы №2	4
Промежуточная аттестация	ПК-6, ПК-25	-	Вопросы и практические задания к экзамену Экзаменационные билеты	2
Всего	ПК-6, ПК-25	20	9	20

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и

(или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучающимся уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучающегося в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – двухбалльная (зачтено/не зачтено) система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 2:

Таблица 2

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 Владеет 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 Владеет 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

Оценка «Неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы. Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в приложениях 2-7)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со

знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины.

(Вопросы к экзамену с практическими заданиями и образец экзаменационного билета представлены в приложениях 8,9 соответственно).

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

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанью - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица 3).

Таблица 3

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	входной контроль (приложение 1)	экспертный

2. Круглый стол, форум, дискуссия	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень вопросов для проведения форума (приложение 3), перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола и лабораторной работы (приложение 4),	экспертный
3. Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам, разделам дисциплины (приложение 2)	экспертный
4. Реферат	Средство, позволяющее оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика рефератов (приложение 5)	экспертный
5. Контрольная работа	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.	Варианты контрольных работ (приложения 6,7)	экспертный
6. Экзамен	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента в письменной или устной форме по всем темам, разделам изученной дисциплины	Вопросы к экзамену с практическими заданиями (приложение 8), экзаменационные билеты (приложение 9)	экспертный

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования
по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом» (входной контроль)**

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

4. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:

- а) вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий
- б) привлечение к уголовной ответственности
- в) разработка проектов пищевых предприятий
- г) гигиенический мониторинг

5. В какое время года возникают чаще всего бактериальные отравления:

- а) зима;
- б) весна;
- в) лето;
- г) осень.

6. Что предусматривают процедуры корректирующих действий при реализации программы ХАССП на предприятии общественного питания?

- а) мероприятия по обеспечению того, чтобы каждая критическая точка не выходила за критический предел
- б) получение разрешения на проведение корректирующих действий

- в) процедуры обращение с дефектной продукцией
- г) все ответы верны

7. Рациональное питание – это

- а) вегетарианское питание;
- б) общественное питание;
- в) питание, сбалансированное по основным ингредиентам;
- г) оптимальная кратность приема пищи; достаточные перерывы между приемами пищи.

8. Перечислите причины витаминной недостаточности

- а) прием антибиотиков;
- б) заболевание ЖКТ;
- в) рациональное питание;
- г) курение, алкоголь;
- д) одностороннее питание.

9. Основные требования к Российской версии системы ХАССП:

- а) учет действующих государственных нормативных документов при выборе потенциально опасных факторов
- б) рассмотрение источников информации, которыми реально располагают российские предприятия при выборе опасных факторов
- в) учет деятельности конкурентов
- г) разработка процессов жизненного цикла продукции

10. Какой из принципов предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья:

- а) принцип совместимости
- б) принцип сбалансированности
- в) принцип рационального использования сырья
- г) принцип безопасности

11. Обжарка зерен кофе нужна для:

- а) длительного хранения зерен кофе;
- б) увеличения объема зерен;
- в) придания характерного вкуса и аромата;
- г) изменения цвета зерен.

12. Отличительные особенности химического состава желтка от белка куриного яйца состоят в содержании:

- а) липидов
- б) жирорастворимых витаминов
- в) составе белка
- г) углеводов и минеральных веществ

13. Показаниями к назначению рациона №2 лечебно-профилактического питания является:

- а) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- б) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- в) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений
- г) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- д) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления.

е) работа в контакте с соединениями свинца.

14. В рационе №4 лечебно-профилактического питания обязательно:

- а) входят продукты, богатые липотропными веществами;
- б) резко уменьшают использование продуктов, богатых поваренной солью;
- в) повышают содержание пектиновых веществ;
- г) увеличивают содержание белка.

15. Тэмпура – это

- а) кусочки продуктов в кляре, обжаренные в растительном масле
- б) продукты, нанизанные небольшими кусочками на деревянную палочку и приготовленные на гриле
- в) свиная отбивная, обжаренная в сухарях

16. Какой картофель используется для таркованной массы в белорусской кухни

- а) обычное пюре из отварного картофеля
- б) тертый сырой картофель, полностью отцеженный
- в) сырой картофель, натертый на терке и не отжатый

17. Кебаб – это

- а) кусочки мяса, зажаренные на вертеле
- б) короткие колбаски из рубленого мяса, зажаренные на решётке
- в) блюдо из мяса и овощей, которые предварительно обжариваются, укладываются слоями в небольшой котёл и тушатся на слабом огне

18. При механической обработке пищевых продуктов не решают следующую задачу

- а) максимальное сохранение пищевой и биологической ценности продукта
- б) максимальное снижение загрязнённости продукта
- в) недопущение размножения микроорганизмов в процессе обработки продукта
- г) сохранности товарного вида

19. Политика в области безопасности пищевой продукции:

- а) общие намерения и направления деятельности организации, связанные с безопасностью пищевой продукции
- б) приверженность организации принципам ХАССП, официально выраженная высшим руководством
- в) приверженность приоритетному направлению деятельности по обеспечению безопасности производства пищевой продукции
- г) обеспечение качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции

20. Кем утверждаются ветеринарные правила?

- а) Госветслужбой,
- б) Госстандартом,
- в) Госкомэпиднадзором.

85-100 баллов (отлично) - 85-100 % правильных ответов.

70-84 баллов (хорошо) - 70-84 % правильных ответов.

50-69 баллов (удовлетворительно) - 50-69 % правильных ответов.

Менее 50 баллов (неудовлетворительно) - менее 50 % правильных ответов.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом»**

Раздел 1. Кухни стран ближнего зарубежья

Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси

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.

Тема 3. Кухня народов Средней Азии

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

Тема 4. Кухня народов Прибалтики

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

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.

Тема 6. Восточная кухня

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.

Тема 7. Кухня народов Америки

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

Критерии оценки:

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.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень вопросов для проведения форума
по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом»**

Раздел 1. Кухни стран ближнего зарубежья

Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси

1. 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.)
2. Технология супов (борщи, капустняки, крупяные супы с грибами, юшки, холодники, супы с галушками и др.).
3. Технология горячих блюд из картофеля, овощей, мяса, рыбы (картофель с грибами, драники, жаркое по-домашнему, блины гречневые, блинчики, мачанка, утка жареная с капустой или яблоками, вареники с творогом, вишнями и др.).
4. Технология сладких блюд и напитков (компоты, квасы медовые, узвар, фруктово-ягодные морсы и др.).

Критерии оценки:

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.

Составитель, к.т.н., доцент _____ Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень дискуссионных тем для проведения лабораторной работы и
круглого стола
по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом»**

Тема 2. Кухня народов Кавказа

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии на тему: «Приготовление блюд: суп-харчо, чахохбили, хачапури слоеные»

1. Технология приготовления супа-харчо.
2. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению супа-харчо.
3. Технология приготовления чахохбили.
4. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению чахохбили.
5. Технология приготовления хачапури.
6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению хачапури.

Тема 3. Кухня народов Средней Азии

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии на тему: «Кухня народов Средней Азии»

1. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, брынза, бараньи колбасы, колбасы из субпродуктов, фаршированные овощи, отварное и жареное мясо с овощным гарниром, лепешки с кислым молоком и др.).
2. Технология супов (супы с рисом, бобовыми, домашней лапшой, бульоны мясные, холодные супы - окрошка ашхабадская, суп холодный с простоквашей).
3. Технология горячих блюд из овощей, мяса и рыбы (пловы, шашлыки, жаркое с айвой, рыба тушения, овощи фаршированные, лагман, манты и др.).
4. Технология мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий (оладьи с яблоками, булочки, лепешки, хворост и др.).
5. 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.

Тема 4. Кухня народов Прибалтики

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии на тему: «Кухня народов Прибалтики»

1. 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, копчёности; маслины, оливки и др.).
2. 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.)
3. 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).

4. Технология сладких блюд и напитков (компоты, муссы, желе; свежие фрукты и бахчевые; чай, кофе, круассаны, фриз, джулепы, коблеры, пунши).

Раздел 2. Кухни стран дальнего зарубежья

Тема 5. Кухня народов Европы

Дискуссионные вопросы к защите лабораторных работ в рамках круглого стола на тему: «Кухни народов Европы»:

1. Технология приготовления различных блюд французской кухни.
2. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению блюд французской кухни.
3. Технология приготовления различных блюд немецкой кухни.
4. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению блюд немецкой кухни.
5. Технология приготовления различных блюд итальянской кухни.
6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению блюд итальянской кухни.
7. Технология приготовления различных блюд испанской кухни.
8. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению блюд испанской кухни.

Тема 7. Кухня народов Америки

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии на тему: «Приготовление блюд: рыба фаршированная, жаркое из птицы, суп овощной»

1. Кухня стран Центральной Америки (Антильских Островов, Бермудских Островов, Гаити, Гавайских Островов, Гватемалы, Гондураса, Доминиканской Республики, Карибских Островов, Коста – Рики, Кубы, Мексики, Никарагуа, Острова Ямайка, Сальвадора)
2. Кухня стран Южной Америки (Аргентина, Бразилия, Боливия, Венесуэла, Парагвай, Перу, Чили, Эквадор)
3. Культура питания в США.

Критерии оценки:

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.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Тематика рефератов
по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом»**

Раздел 1. Кухни стран ближнего зарубежья

Тема 2. Кухня народов Кавказа

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.

Раздел 2. Кухни стран дальнего зарубежья

Тема 5. Кухня народов Европы

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.

Тема 6. Восточная кухня

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.

Тема 7. Кухня народов Америки

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

Критерии оценки:

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 ре-

ферата, 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.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом»**

Раздел 1 Кухни стран ближнего зарубежья

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 Белоруссии (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, драники, 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 Грузии.

Вариант 3

1. Технология холодных закусок кавказских народов

2. Технология супов прибалтийских стран

Вариант 4

1. Технология вторых горячих блюд Азербайджана.

2. Технология сладких блюд и напитков Украины (компоты, квасы медовые, фруктово-ягодные морсы и др.).

Раздел 2. Кухни стран дальнего зарубежья

Вариант 1

1. Характеристика латышской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.

2. Особенности кухни Швеции.

Вариант 2

1. Характеристика литовской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.

2. Характеристика кухонь стран ближнего Востока.

Вариант 3

1. Характеристика эстонской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.

2. Китайская чайная церемония

Вариант 4

1. Характеристика кухни Японии. Особенности приготовления первых и вторых блюд.

2. Особенности кухни Южной Индии. Особенности кухни народов Северной и западной Индии.

Вариант 5

1. Характеристика турецкой кухни, традиции, обычаи.
2. Характеристика китайской кухни. Традиции, обычаи. Особенности сервирования.

Вариант 6

1. Характеристика японской кухни.
2. Характеристика кухни северной Америки.

Вариант 7

1. Характеристика корейской кухни.
2. Характеристика кухни Центральной Америки. Мексика – особенности, основной пищевой продукт.

Критерии оценки:

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.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ ИМ. Г.В.ПЛЕХАНОВА

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
студентами заочной формы обучения
по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом»**

Вариант 1

1. Характеристика белорусской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Характеристика английской кухни. Традиции. Ассортимент и приготовление супов.

Вариант 2

1. Характеристика украинской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Английские традиции чаепития.

Вариант 3

1. Технология приготовления мучных изделий украинской кухни, ассортимент.
2. Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков.

Вариант 4

1. Характеристика узбекской кухни.
2. Характеристика греческой кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых блюд, салатов.

Вариант 5

1. Характеристика уйгурской кухни.
2. Характеристика испанской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков.

Вариант 6

1. Характеристика таджикской кухни.
2. Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков.

Вариант 7

1. Характеристика туркменской кухни.
2. Технология приготовления мучных изделий итальянской кухни.

Вариант 8

1. Характеристика казахской кухни.
2. Особенности нидерландской кухни.

Вариант 9

1. Характеристика киргизской кухни.
2. Характеристика норвежской кухни.

Вариант 10

1. Кухня Грузии. Ее особенности, традиции.
2. Характеристика португальской кухни. Национальных блюд.

Вариант 11

1. Кухня Армении. Характеристика, особенность определения названия блюд и технологических приемов приготовления пищи.
2. Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции.

Вариант 12

1. Характеристика азербайджанской кухни.
2. Характеристика национальной швейцарской кухни.

Вариант 13

1. Особенности армянской кухни.
2. Ассортимент и технология приготовления фондю. Подача.

Вариант 14

1. Характеристика латышской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Особенности кухни Швеции.

Вариант 15

1. Характеристика литовской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Характеристика кухонь стран ближнего Востока.

Вариант 16

1. Характеристика эстонской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Китайская чайная церемония

Вариант 17

1. Характеристика кухни Казахстана. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Особенности кухни Южной Индии. Особенности кухни народов Северной и западной Индии.

Вариант 18

1. Характеристика турецкой кухни, традиции, обычаи.
2. Характеристика китайской кухни. Традиции, обычаи. Особенности сервирования.

Вариант 19

1. Характеристика японской кухни.
2. Характеристика кухни северной Америки.

Вариант 20

1. Характеристика корейской кухни.
2. Характеристика кухни Центральной Америки. Мексика – особенности, основной пищевой продукт.

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

Вариант 1 – А, Ц	Вариант 11 – Л
Вариант 2 – Б	Вариант 12 – М, Э
Вариант 3 – В, Щ	Вариант 13 – Н
Вариант 4 – Г	Вариант 14 – О, Ю
Вариант 5 – Д	Вариант 15 – П
Вариант 6 – Е	Вариант 16 – Р
Вариант 7 – Ж, Ш	Вариант 17 – С
Вариант 8 – З	Вариант 18 – Т, Я
Вариант 9 – И, Ч	Вариант 19 – У
Вариант 10 – К	Вариант 20 – Х

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

-рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисовочной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

-тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

-в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

Критерии оценки:

«**Зачтено**» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«**Не зачтено**» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине «Технология ресторанной продукции за рубежом» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

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»

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

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.
2.	Технология приготовления блюд казахской кухни
3.	Практическое задание №1.

Преподаватель, к.т.н, доцент

(подпись)

Т.Б. Брикота

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент

(подпись)

С.Н. Диянова

Утверждено на заседании кафедры КТП Протокол от _____ №

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. заведующего кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа