

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
/Л.Б. Акмаров./
« 26 » 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ
КУХНИ

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

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения – очная, заочная

Ижевск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	3
2 МЕСТО ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП.....	4
3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В.....	6
РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ФАКУЛЬТАТИВА	7
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	12
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ	14
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	18
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	22
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	23
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	30

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

Цель освоения факультативной дисциплины «Технология приготовления блюд национальной кухни» - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска блюд национальной кухни, оценки качества и безопасности.

Задачи факультативной дисциплины:

получение теоретических знаний и практических навыков:

участие в выполнении экспериментов;

проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

разработка новых методов и технических средств испытаний параметров технологических процессов и качества приготовления блюд национальной кухни (в составе творческого коллектива).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

методами предварительного расчета для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений.

методами анализа существующих и разработкой новых технологий с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии;

практическими навыками прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства блюд национальной кухни;

методами комплексного анализа биологической ценности и биологической эффективности продуктов питания;

владеть методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ;

методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд;

методами производства кулинарной продукции и организации производства;

практическими навыками работы с научно-технической и периодической литературой;

методами патентных исследований.

2 МЕСТО ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

Факультативная дисциплина «Технология приготовления блюд национальной кухни» включена в ФТД Факультативы, вариативная часть.

Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенции ПК-1.

Организация изучения факультативной дисциплины «Технология приготовления блюд национальной кухни» предусматривает чтение лекций, проведение практических занятий, самостоятельную работу студентов по темам дисциплины.

Для изучения дисциплины «Технология приготовления блюд национальной кухни» необходимы следующие знания и навыки:

Знание: основные понятия и сведения о технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания;

физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при хранении и их кулинарной обработке;

технологические характеристики режимов обработки продуктов и их взаимосвязь;

требования к качеству кулинарной продукции и услуг;

способы управления технологическими процессами;

требования к их материально-технологической базе и персоналу;

контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению.

Навыки: выполнения предварительных расчетов для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с

характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений.

анализа существующих и разработки новых технологий с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии;

прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания;

теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ;

проведения расчетов потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд национальной кухни;

производства кулинарной продукции и организации производства;

работы с научно-технической и периодической литературой;

проведения патентных исследований.

Содержательно-логические связи дисциплины отражены в таблице 2.1

2.1 Содержательно-логические связи факультативной дисциплины «Технология приготовления блюд национальной кухни»

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	Коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
ФТД.В.02	Б1.Б.10 Математика Б1.Б.11 Физика Б1.Б.14 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Б1.Б.15 Физическая и коллоидная химия Б1.Б.17 Информатика	Б1.Б.20 Технология продуктов общественного питания Б1.Б.21 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

Перечень профессиональных компетенций, формируемых в результате освоения факультативной дисциплины «Технология приготовления блюд национальной кухни»:

ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

3.1 Перечень общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Методы измерения основных параметров технологических процессов	Оценить и применить методы измерения. Разрабатывать новые технологические процессы производства продукции питания	Навыками применения мат. методов и нормативной базы в анализе исследований. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

**4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ФАКУЛЬТАТИВА
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

Таблица 4.1 – Общая трудоемкость часов очная форма обучения

Семестр	Всего часов	Аудиторных	Самост. работа	Лекций	Лабораторных	Практических	Контроль		ЗЕТ
							ЗАЧЕТ		
4	72	30	42	10	20	-	ЗАЧЕТ		2
Всего	72	30	42	10	20	-	-		

Таблица 4.2 – Общая трудоемкость часов заочная форма обучения

Курс/сессия	Всего часов	Аудиторных	Самост. работа	Лекций	Лабораторных	Практических	Контроль		ЗЕТ
							ЗАЧЕТ		
2/1	36	6	30	4	2	-			
2/2	36		32				ЗАЧЕТ	4	
Всего	72	6	62	4	2	-	4		2

4.1 Структура дисциплины

4.1.1 Структура дисциплины очная форма обучения

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
				всего	лекции	практические занятия	лаб. занятия	СРС	Контроль	
1	4	1	Введение. История разделения кухонь по национальности.	8	2	-	-	6		Экспресс-опрос на лекции, самостоятельная работа
2	4	3,7	Технология приготовления блюд татарской и башкирской кухни.	12	2	4	-	6		Экспресс-опрос на лекции, защита практических работ, самостоятельная работа
3	4	3,9	Технология приготовления блюд удмуртской и марийской кухни.	12	2	4		6		Экспресс-опрос на лекции, защита практических работ, самостоятельная работа (графический диктант)
4	4	5,11	Технология приготовления блюд украинской и белорусской кухни.	12	2	4		6		Экспресс-опрос на лекции, защита практических работ, самостоятельная работа

Продолжение таблицы 4.1.1

5	4	5,13	Технология приготовления блюд коми-пермяцкой и чувашской.	12	2	4		6		Экспресс-опрос на лекции, защита практических работ, самостоятельная работа
6	4	15	Технология приготовления блюд мордовской и бурятской кухни.	10		4		6		Защита практических работ
7	4	1-15	Учебно-исследовательская работа	6				6		Защита научно-исследовательских работ
8	4	16	Зачет							
ИТОГО				72	10	20		42		

4.2.1 Структура дисциплины заочная форма обучения

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
				всего	лекции	практические занятия	лаб. занятия	СРС	Контроль	
				72	4	2		62	4	
1		1	Введение. История разделения кухонь по национальности.	8	1	-	-	7		Экспресс-опрос на лекции, самостоятельная работа
2		3,7	Технология приготовления блюд татарской и башкирской кухни.	8	1	-	-	7		Экспресс-опрос на лекции, самостоятельная работа
3		3,9	Технология приготовления блюд удмуртской и марийской кухни.	12	1	-	-	11		Экспресс-опрос на лекции, самостоятельная работа (графический диктант)
4		5,11	Технология приготовления блюд украинской и белорусской кухни.	8	1	2		5		Экспресс-опрос на лекции, защита практических работ, самостоятельная работа
ИТОГО за курс 2/сессию 1				36	4		2	30		
5		5,13	Технология приготовления блюд коми-пермяцкой и чувашской.	12		-	-	12		Экспресс-опрос на лекции, самостоятельная работа
6		15	Технология приготовления блюд мордовской и бурятской кухни.	12		-	-	12		самостоятельная работа
7		1-15	Учебно-исследовательская работа	8				8		Защита научно-исследовательских работ
8		16	Зачет	4					4	
ИТОГО за курс 2/сессию 2				36				32	4	
ИТОГО по дисциплине				72	4	2	-	62	4	

4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Кол-во часов	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС ВПО)	
		ПК-1	Общее количество компетенций
Введение. История разделения кухонь по национальности.	8	+	1
Технология приготовления блюд татарской и башкирской кухни.	12	+	1
Технология приготовления блюд удмуртской и марийской кухни.	12	+	1
Технология приготовления блюд украинской и белорусской кухни.	12	+	1
Технология приготовления блюд коми-пермяцкой и чувашской.	12	+	1
Технология приготовления блюд мордовской и бурятской кухни.	10	+	1
Учебно-исследовательская работа	6	+	1
Промежуточная аттестация (Зачет)		+	1
ИТОГО	72		

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1	Введение. История разделения кухонь по национальности.	Цель, предмет, задачи дисциплины; Межпредметные связи с другими дисциплинами. История разделения кухонь по национальности.
2	Технология приготовления блюд татарской и башкирской кухни.	Технология приготовления блюд татарской и башкирской кухни. Требования к качеству блюд
3	Технология приготовления блюд удмуртской и марийской кухни.	Технология приготовления блюд удмуртской и марийской кухни. Требования к качеству блюд
4	Технология приготовления блюд украинской и белорусской кухни.	Технология приготовления блюд украинской и белорусской кухни. Требования к качеству блюд
5	Технология приготовления блюд коми-пермяцкой и чувашской.	Технология приготовления блюд коми-пермяцкой и чувашской. Требования к качеству блюд
6	Технология приготовления блюд мордовской и бурятской кухни.	Технология приготовления блюд мордовской и бурятской кухни. Требования к качеству блюд

4.4 Лабораторный практикум

Не предусмотрен учебным планом

4.5 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
		Раздел Технология приготовления блюд национальной кухни.	20
1	2	Практическая работа № 1 Изучение и анализ технологии приготовления блюд татарской и башкирской кухни.	4
2	3	Практическая работа № 2 Изучение и анализ технологии приготовления блюд удмуртской и марийской кухни. Требования к качеству блюд	4
3	4	Практическая работа № 3 Изучение и анализ технологии приготовления блюд украинской и белорусской кухни. Требования к качеству блюд	4
4	5	Практическая работа № 4 Изучение и анализ технологии приготовления блюд коми-пермяцкой и чувашской. Требования к качеству блюд	4
5	6	Практическая работа № 5 Изучение и анализ технологии приготовления блюд мордовской и бурятской кухни. Требования к качеству блюд	4
ИТОГО			20

4.6 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

Самостоятельная работа студентов с целью углубления знаний по дисциплине заключается:

1. В обработке материала, вынесенного на самостоятельное изучение и/или повторение с использованием:

- основной и дополнительной литературы;
- периодической литературы;
- методических разработок к лабораторным занятиям;
- других информационных источников (поисковые системы Интернета, справочно-информационный диск);

2. В подготовке к проверочным работам (проработка лекций), тестированию, выполнению индивидуальных и групповых заданий;

3. В учебно-исследовательской работе (выступление на ежегодной студенческой конференции).

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Номер раздела	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1	Введение. История разделения кухонь по национальности.	1	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции
2	Технология приготовления блюд татарской и башкирской кухни.	2	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции
3	Технология приготовления блюд удмуртской и марийской кухни.	3	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции
4	Технология приготовления блюд украинской и белорусской кухни.	4	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции
5	Технология приготовления блюд коми-пермяцкой и чувашской.	5	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции
6	Технология приготовления блюд мордовской и бурятской кухни.	6	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции
7	Учебно-исследовательская работа		Работа с учебной литературой и научной литературой	Выступление на конференциях
8	Промежуточная аттестация (Зачет)		Работа с периодической/ учебной литературой, информационными ресурсами, согласно требований методических указаний.	Зачет

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Применение мультимедийного оборудования на лекциях. компьютерных программ MICROSOFT OFFICE, справочно-информационных систем для самостоятельной работы.

5.1 Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
2	Л	Инициирование самостоятельного поиска студентом знаний через проблематизацию преподавателем учебного материала с использованием новейших информационных средств и технологий (мультимедийные презентации)	10
	ПР	Инициирование самостоятельной работы, поиска, кейс-технологии, тренинги, игровое проектирование, дискуссия с «мозговым штурмом»	20
ИТОГО			30

Главное направление лекционных/практических занятий по факультативной дисциплине «Технология приготовления блюд национальной кухни» не осуществление заключительного профессионального этапа образования, а закладывание профессиональных основ, сопряженное с задачей научить непрерывно учиться и развиваться самостоятельно – в профессиональном и личностном направлениях. На занятиях применяются активные методы и формы обучения через включение в учебную деятельность элементов проблематизации, научного поиска, разнообразных форм самостоятельной работы (переход от школы воспроизведения к школе понимания, школе мышления).

Модель обучения выстраивается в основном на основе концепции развивающего обучения (в русле так называемого личностно-ориентированного подхода) и интенсивнее опирается на активную познавательную позицию учащегося (в русле деятельностного подхода).

Одной из развиваемых характеристик является внимание студентов на фиксации результатов обучения, ключевая особенность данной характеристики - разработка вариантов достижения учебных результатов (на основе изменения параметров условий обучения) для учащихся с разными способностями.

Ключевые особенности лекционных занятий: Инициирование самостоятельного поиска студентом знаний через проблематизацию преподавателем учебного материала (беседа с элементами проблематизации, рассказ с элементами поисковой беседы) с использованием новейших информационно-коммуникационных средств и технологий (мультимедийные презентации).

Краткая характеристика модели обучения на практических занятиях по факультативной дисциплине «Технология приготовления блюд национальной кухни»

Целевой акцент	Процесс обучения (научить учиться)
Роль студента	Преимущественно активная
Роль преподавателя	Консультативная (менеджер, режиссер)
Форма предъявления знаний	Разнообразные и преимущественно активные формы (проблемные ситуации, инициирование самостоятельной работы, поиска и др.)
Использование знаний	Акцент на прикладное использование знаний, в реальных условиях

Преобладающая форма учебной деятельности – Использование групповых форм обучения (по 4...5 человек в группе)

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Контроль знаний студентов по факультативной дисциплине «Технология приготовления блюд национальной кухни» проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий и промежуточный контроль (зачет).

Методы контроля:

- тестовая форма контроля;
- устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме;
- решение определенных заданий по теме практических занятий в конце практических занятий, в целях эффективности усвояемости материала по практике;
- поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы.

Текущий контроль предусматривает устную форму опроса студентов и письменный экспресс-опрос по окончанию изучения каждой темы, решение ситуационных задач.

Промежуточная аттестация – зачет.

6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт)	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства	
				Форма	Кол-во вопросов в задании
1.	2	ВК, ТАт,	Введение. История разделения кухонь по национальности.	Входной контроль Текущий контроль	2 задания
2.	2	ТАт	Технология приготовления блюд татарской и башкирской кухни.	Текущий контроль	5 заданий
3.	2	ТАт	Технология приготовления блюд удмуртской и марийской кухни.	Текущий контроль	5 заданий
4.	2	ТАт	Технология приготовления блюд украинской и белорусской кухни.	Текущий контроль	3 задания
5.	2	ТАт	Технология приготовления блюд коми-пермяцкой и чувашской.	Текущий контроль	3 задание
6.	2	ТАт	Технология приготовления блюд мордовской и бурятской кухни.	Текущий контроль	1 задание
7	2	ПрАт	Зачет	Промежуточная аттестация	2 вопроса в билете

Примеры оценочных средств*:

Материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения
текущего и промежуточного контроля

Вопросы текущего контроля

1. Кухни народов России.
2. История разделения кухонь по национальности.
3. Ингредиенты для приготовления блюд национальных кухонь.
4. Технология приготовления блюд татарской кухни. Требования к качеству блюд
5. Технология приготовления блюд башкирской кухни. Требования к качеству блюд
6. Технология приготовления блюд удмуртской кухни. Требования к качеству блюд.
7. Технология приготовления блюд марийской кухни. Требования к качеству блюд.
8. Технология приготовления блюд украинской кухни. Требования к качеству блюд.
9. Технология приготовления блюд белорусской кухни. Требования к качеству блюд.
10. Технология приготовления блюд коми-пермяцкой. Требования к качеству блюд.
11. Технология приготовления блюд чувашской. Требования к качеству блюд.
12. Технология приготовления блюд мордовской кухни. Требования к качеству блюд.
13. Технология приготовления блюд бурятской кухни. Требования к качеству блюд.
14. Соусы для приготовления блюд национальных кухонь.
15. Оформление блюд национальных кухонь.

Вопросы для подготовки к зачету

1. Кухни народов России.
2. История разделения кухонь по национальности.
3. Ингредиенты для приготовления блюд национальных кухонь.
4. Технология приготовления блюд татарской кухни. Требования к качеству блюд

5. Технология приготовления блюд башкирской кухни. Требования к качеству блюд
6. Технология приготовления блюд удмуртской кухни. Требования к качеству блюд.
7. Технология приготовления блюд марийской кухни. Требования к качеству блюд.
8. Технология приготовления блюд украинской кухни. Требования к качеству блюд.
9. Технология приготовления блюд белорусской кухни. Требования к качеству блюд.
10. Технология приготовления блюд коми-пермяцкой. Требования к качеству блюд.
11. Технология приготовления блюд чувашской. Требования к качеству блюд.
12. Технология приготовления блюд мордовской кухни. Требования к качеству блюд.
13. Технология приготовления блюд бурятской кухни. Требования к качеству блюд.
14. Соусы для приготовления блюд татарской национальной кухни.
15. Соусы для приготовления блюд башкирской национальной кухни.
16. Соусы для приготовления блюд удмуртской национальной кухни.
17. Соусы для приготовления блюд татарской марийской кухни.
18. Соусы для приготовления блюд татарской национальной кухни.
19. Соусы для приготовления блюд украинской национальной кухни.
20. Соусы для приготовления блюд белорусской национальной кухни.
21. Соусы для приготовления блюд коми-пермяцкой национальной кухни.
22. Соусы для приготовления блюд чувашской национальной кухни.
23. Соусы для приготовления блюд мордовской национальной кухни.
24. Соусы для приготовления блюд бурятской национальной кухни.
25. Оформление блюд национальных кухонь.

6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1 Рабочая программа факультативной дисциплины «Технология приготовления блюд национальной кухни»: Портал Ижевской ГСХА <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>

6.3 Критерии оценки знаний, умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций).

Уровень освоения программы определяется на основе рейтинговой оценки успеваемости.

Рейтинговая оценка качества подготовки студента

Вид работ и форма текущего контроля	Количество баллов (максимальное)	
	За 1 раб.	Всего за 2 семестр
Лекции	10	$5л \times 10б = 50б$
Проверочная работа	10	$5пр/р \times 10б = 50б$
Допуск к практической работе	5	$5л/р \times 5б = 25б$
Защита практической работы	10	$5л/р \times 10б = 50б$
УИР	20	$1 раб. \times 20б = 20б$
Зачет		$50+50+25+50+20 = 195 баллов$

180-195 баллов дают возможность получить зачет автоматически при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины;

160-179 баллов – допуск к зачету, при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины; пропущенные лабораторные занятия необходимо отработать, за пропуск лекций по уважительной причине необходимо показать справку из мед. учреждения или деканата.

Для студентов, набравших от 180 до 195 баллов, проводится зачет в виде устного ответа на 1 вопрос.

Билеты для зачета состоят из двух вопросов. Ответ на каждый вопрос оценивается в два балла. Студент, набравший 3 балла на зачете получает отметку «зачет», 2 балла и менее баллов – «не зачет»

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиотеке	
1	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»	И.Ш.Шумилова, Т.С.Копысова, К.В.Анисимова	Ижевск, ФГБОУ ВПО «Ижевская ГСХА», 2018 г			Портал ИжГСХА http://portal.izhgsha.ru/	
2	Научные основы производства продуктов питания : учеб. пособие	Т. А. Никифорова Д. А. Куликов, Е. В. Волошин,	Оренбург : ГОУ ОГУ, 2012	2-6	5,6	<i>ЭБС «Рукопт»</i> http://rucont.ru/efd/204987	
3	Общественное питание: мир в твоей тарелке : учеб. пособие	Д. В. Хрундин, Н. К. Комарова, С. В. Китаевская, О. А. Решетник	Казан. гос. технол. ун-т .— Казань : КГТУ, 2011	2-6	5,6	<i>ЭБС «Рукопт»</i> http://rucont.ru/efd/229688	
4	Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1	Никифорова, Т.А., Е.В. Волошин,	Оренбург : ОГУ, 2015	1	5	<i>ЭБС «Рукопт»</i> http://rucont.ru/efd/325397	

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиот.	на кафед.
1.	Технология продуктов общественного питания : метод. указания по выполнению лабораторных работ	Артемова, Е.Н. Ушакова Г.С.		2-6	5,6	<i>ЭБС «Рукопт»</i> http://rucont.ru/efd/146328	
2.	Технология продуктов питания для детей : лабораторный практикум	Дусаева, Х. Б.	Оренбург : ОГУ, 2013	2-6	5,6	<i>ЭБС «Рукопт»</i> http://rucont.ru/efd/231699	

7.3 Перечень Интернет-ресурсов

1. Официальный сайт Ижевской ГСХА – Режим доступа: www.izhgsha.ru/
2. Портал Ижевской ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php>
3. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
4. электронно-библиотечная система «Рукопт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
5. электронно-библиотечная система “AgriLib”. – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения своих задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Например, разработать нормативную документацию на национальное блюдо согласно типу предприятия общественного питания.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи для приготовления продукции общественного питания, а также выявлять существующие проблемы.

Полученные при изучении дисциплины знания, умения и навыки рекомендуется использовать на учебных и производственных практиках.

7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Поиск информации в глобальной сети Интернет

Работа в электронно-библиотечных системах

Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)

Мультимедийные лекции

Работа в компьютерном классе

Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office

Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011.
Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лекционных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран, лабораторное оборудование: Электрическая 4-х конфорочная плита с духовым шкафом, Морозильная камера, Шкаф холодильный среднетемпературный, Барная стойка «Ли́ра» угловая с пристенным модулем, Столы производственные с дверями СПб 3/Р, Весы технические ВЛКТ-500 М, Весы электронные бытовые настольные (Tefal 79898), Инверторная микроволновая печь (Panasonic NN -20003S), Кухонная машина КМ001, серия Chef (KENWOOD, Англия), соковыжималка для цитрусовых А995, соковыжималка для цитрусовых АТ960, универсальная соковыжималка А935, кухонный процессор АТ980, Микроволновая печь (СВЧ, гриль, конвекция, на пару) (LG MH – 6653В), Соковыжималка BORK JUCUN, Чайник электрический (Tefal BF 6623), столовая и кухонная посуда.

Помещение для самостоятельной работы (3-205). Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по факультативной дисциплине «Технология приготовления блюд
национальной кухни»**

Основной профессиональной образовательной программы высшего
образования

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

квалификация выпускника бакалавр

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1 – Паспорт фонда оценочных средств формируемых компетенций

Название раздела	Код контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
Введение. История разделения кухонь по национальности.	ПК-1	Вопросы 1-3	Задания 1	Задания 1,12
Технология приготовления блюд татарской и башкирской кухни.	ПК-1	Тесты 1,2 Вопросы 4,5,14,15,24	Задания 2,3	Задания 2,3,12
Технология приготовления блюд удмуртской и марийской кухни.	ПК-1	Тесты 3,4 Вопросы 6,7,16,17,24	Задания 4-5	Задания 4-5,12
Технология приготовления блюд украинской и белорусской кухни.	ПК-1	Тесты 5,6 Вопросы 8,9,18,19,24	Задания 6,7	Задания 6,7,12
Технология приготовления блюд коми-пермяцкой и чувашской.	ПК-1	Тесты 7,8 Вопросы 10,11,20,21,24	Задания 8,9	Задания 8,9,12
Технология приготовления блюд мордовской и бурятской кухни.	ПК-1	Тесты 9,10 Вопросы 12,13,22,23,24	Задания 10,11	Задания 10,11,12

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

– Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).

- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)

- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).

- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

3-й этап (уровень владения навыками):

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).

- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается на основе результатов текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины – как средний балл результатов текущих оценочных мероприятий в течение семестра;

на основе результатов промежуточной аттестации – как средняя оценка по ответам на вопросы экзаменационных билетов и решению задач;

по результатам участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах.

Оценка выставляется по 4-х бальной шкале – неудовлетворительно (2), удовлетворительно (3), хорошо (4), отлично (5).

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, ТЕСТЫ И ВОПРОСЫ

3.1 Задания

1. Анализ истории разделения кухонь по национальности.
2. Разработка нормативной документации на блюдо татарской кухни.
3. Разработка нормативной документации на блюдо башкирской кухни.
4. Разработка нормативной документации на блюдо удмуртской кухни.
5. Разработка нормативной документации на блюдо марийской кухни.
6. Разработка нормативной документации на блюдо украинской кухни.
7. Разработка нормативной документации на блюдо белорусской кухни.
8. Разработка нормативной документации на блюдо коми-пермяцкой кухни.
9. Разработка нормативной документации на блюдо чувашской кухни.
10. Разработка нормативной документации на блюдо мордовской кухни.
11. Разработка нормативной документации на блюдо бурятской кухни.
12. Задание повышенной сложности: приготовить и сфотографировать блюда 1-13.

3.2 Тесты

1. Национальное блюдо татарской кухни?

- a) +балиш
- b) -бишбармак
- c) -сыртчынянь
- d) -лашка

2. Национальное блюдо башкирской кухни?

- a) -балиш
- b) +бишбармак
- c) -сыртчынянь
- d) -лашка

3. Национальное блюдо удмуртской кухни?

- a) -балиш
- b) -бишбармак
- c) +сыртчынянь
- d) -лашка

4. Национальное блюдо марийской кухни?

- a) -балиш
- b) -бишбармак
- c) -сыртчынянь
- d) +лашка

5. Национальное блюдо украинской кухни

- a) +галушки
- b) -драники
- c) -кондуны
- d) -пуремеч

6. Национальное блюдо белорусской кухни?

- a) -галушки
- b) +драники
- c) -кондуны
- d) -пуремеч

7. Национальное блюдо коми-пермяцкой кухни?

- a) -галушки
- b) -драники
- c) +кондуны
- d) -пуремеч

8. Национальное блюдо чувашской кухни?

- a) -галушки
- b) -драники
- c) -кондуны
- d) +пуремеч

9. Национальное блюдо мордовской кухни?

- a) +шонгарям
- b) -хушуур
- c) -кондуны
- d) -пуремеч

10. Национальное блюдо бурятской кухни?

- a) -шонгарям
- b) +хушуур
- c) -кондуны
- d) -пуремеч

3.3 Вопросы

1. Кухни народов России.
2. История разделения кухонь по национальности.
3. Ингредиенты для приготовления блюд национальных кухонь.
4. Технология приготовления блюд татарской кухни. Требования к качеству блюд
5. Технология приготовления блюд башкирской кухни. Требования к качеству блюд
6. Технология приготовления блюд удмуртской кухни. Требования к качеству блюд.
7. Технология приготовления блюд марийской кухни. Требования к качеству блюд.
8. Технология приготовления блюд украинской кухни. Требования к качеству блюд.
9. Технология приготовления блюд белорусской кухни. Требования к качеству блюд.
10. Технология приготовления блюд коми-пермяцкой. Требования к качеству блюд.
11. Технология приготовления блюд чувашской. Требования к качеству блюд.
12. Технология приготовления блюд мордовской кухни. Требования к качеству блюд.
13. Технология приготовления блюд бурятской кухни. Требования к качеству блюд.
14. Соусы для приготовления блюд татарской национальной кухни.
15. Соусы для приготовления блюд башкирской национальной кухни.
16. Соусы для приготовления блюд удмуртской национальной кухни.
17. Соусы для приготовления блюд марийской национальной кухни.
18. Соусы для приготовления блюд украинской национальной кухни.
19. Соусы для приготовления блюд белорусской национальной кухни.
20. Соусы для приготовления блюд коми-пермяцкой национальной кухни.
21. Соусы для приготовления блюд чувашской национальной кухни.
22. Соусы для приготовления блюд мордовской национальной кухни.
23. Соусы для приготовления блюд бурятской национальной кухни.
24. Оформление блюд национальных кухонь.

3.4 Дистанционная работа со студентами

Уважаемы студенты!

Выполняем практическую работу дистанционно!

Для этого вам необходимо провести анализ блюд национальной кухни.

Практическая работа № 1 «Изучение и анализ технологии приготовления блюд татарской и башкирской кухни».

Выполняем работу и присылаем личным сообщением. Срок сдачи работы
_____г.

