

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Кухни народов мира

Образовательная программа: 38.03.02 Менеджмент, профиль: Менеджмент в индустрии питания

Курс: 2, семестр : 4

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	Вид деятельности	4
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	65
4	Лекции, час.	18
5	Практические занятия, час.	18
6	Лабораторные занятия, час.	18
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	18
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	9
10	Самостоятельная работа, час.	43
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	контр.
12	Вид аттестации	3

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 38.03.02 Менеджмент

ФГОС введен в действие приказом №7 от 12.01.2016 г. , дата утверждения: 09.02.2016 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, вариативная, по выбору студента

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 38.03.02 Менеджмент

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

доцент, к.т.н. Аширова Н. Н.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ОК.2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; в части следующих результатов обучения:	
з1. знать общие закономерности и национальные особенности развития зарубежных стран	
Компетенция ФГОС: ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций; в части следующих результатов обучения:	
з11. знать основные положения и понятия технологии кулинарной продукции в ресторанном бизнесе	
з13. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	
у1. уметь выбирать рациональные технологические процессы изготовления продукции, инструменты, эффективное оборудование	
Компетенция ФГОС: ПК.6 способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений; в части следующих результатов обучения:	
у7. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы	
у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
у9. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	
Компетенция ФГОС: ПК.8 владение навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений; в части следующих результатов обучения:	
у1. уметь организовать документооборот в процессе внедрения технологических/продуктовых инноваций или организационных изменений	

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Кухни народов мира	
ОК.2.з1 знать общие закономерности и национальные особенности развития зарубежных стран	
1. общие закономерности и национальные особенности развития зарубежных стран	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.6.з11 знать основные положения и понятия технологии кулинарной продукции в ресторанном бизнесе	
2. о системе и типах питания народов зарубежных стран	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
3. отличительные особенности кухонь и технологию приготовления традиционных блюд народов Европы и Юго-Восточной Азии	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.6.з13 знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	
4. об основных факторах, формирующих национальную кухню	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
5. разрабатывать технико-технологические карты блюд любой национальной кухни	Практические занятия; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.6.у1 уметь выбирать рациональные технологические процессы изготовления продукции, инструменты, эффективное оборудование	
6. пищевые предпочтения народов Европы и Юго-Восточной Азии	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
7. пищевые ограничения народов Европы и Юго-Восточной Азии	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

ПК.6.y7 уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы	
8.составления меню для национальных делегаций из Европы и Юго-Восточной Азии	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.y8 уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
9.самостоятельно готовить блюда болгарской, итальянской, французской, китайской и японской кухонь	Лекции; Практические занятия; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.6.y9 уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	
10.оценить органолептические показатели качества приготовленных блюд	Практические занятия; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.8.y1 уметь организовать документооборот в процессе внедрения технологических/продуктовых инноваций или организационных изменений	
11.опытом работы с нормативными документами	Практические занятия; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения
Семестр: 4			
Дидактическая единица: Кухни народов мира			
1. Системы и типы питания народов зарубежных стран	0	2	1, 2, 4
2. Современные стили и направления в зарубежном общественном питании	0	2	1, 2, 4
Дидактическая единица: Кухни народов Европы			
3. Кухня народов стран Балканского полуострова	0	2	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9
4. Кухня народов Центральной Европы	0	2	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9
5. Кухня народов стран Скандинавского полуострова	0	1	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9
6. Кухня народов стран Южной и Западной Европы	0	1	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9
7. Кухня народов Великобритании	0	1	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9
8. Кухня народов стран Австрии и Швейцарии	0	1	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9
9. Кухня народов Испании, Греции	0	2	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9
Дидактическая единица: Кухни народов Юго-Восточной Азии			
10. Кухня народов Китая	0	1	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9
11. Кухня народов Японии	0	1	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9
12. Кухня народов Кореи	0	1	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9
13. Кухня народов Монголии, Индии	0	1	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9

Таблица 3.2

Темы лабораторных работ	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 4				
Дидактическая единица: Кухни народов Юго-Восточной Азии				
4. Технология приготовления национальных блюд Китая, Монголии: а) мясной салат с рисом; б) суп гороховый по-монгольски; в) филе из кур, жареное с перцем (китайская кухня);	4	12	10, 5, 9	Студенты обсуждают особенности технологии приготовления блюд китайской, монгольской кухни. Изучают технологическую документацию (ТТК) для приготовления блюд. Самостоятельно приготавливают блюда китайской, монгольской кухни в соответствии с рецептурой и технологией: Определяют фактический выход блюд проводят органолептическую оценку блюд китайской, монгольской кухни и защищают работу
5. Технология приготовления национальных блюд японской кухни а) роллы 3-х наименований	4	6	10, 5, 9	Студенты обсуждают особенности технологии приготовления блюд японской кухни. Изучают технологическую документацию (ТТК) для приготовления блюд. Самостоятельно приготавливают блюда японской кухни в соответствии с рецептурой и технологией: Определяют фактический выход блюд, проводят органолептическую оценку блюд японской кухни и защищают работу

Таблица 3.3

Темы практических занятий	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 4				
Дидактическая единица: Кухни народов Европы				

1. Технология приготовления блюд болгарской кухни: а) салат по-шоппски; б) чорба с фасолью; в) плакия из рыбы; г) грис-халва с орехами	4	6	10, 5, 9	Студенты обсуждают особенности технологии приготовления блюд болгарской кухни. Изучают технологическую документацию (ТТК) для приготовления блюд. Самостоятельно приготавливают блюда болгарской кухни в соответствии с рецептурой и технологией: Определяют фактический выход блюд, проводят органолептическую оценку блюд болгарской кухни и защищают работу
2. Технология приготовления блюд французской кухни: а) луковый суп по-парижски; б) картофель по-савойски; в) омлет фаршированный; г) соус айоль; д) лимонный крем-бланманже	2	4	10, 5, 9	Студенты обсуждают особенности технологии приготовления блюд французской кухни. Изучают технологическую документацию (ТТК) для приготовления блюд. Самостоятельно приготавливают блюда французской кухни в соответствии с рецептурой и технологией: Определяют фактический выход блюд проводят органолептическую оценку блюд французской кухни и защищают работу
3. Технология приготовления блюд испанской кухни: а) салат б) суп в) второе рыбное или мясное блюдо с гарниром д) десерт	2	4	10, 5, 9	Студенты обсуждают особенности технологии приготовления блюд испанской кухни. Изучают технологическую документацию (ТТК) для приготовления блюд. Самостоятельно приготавливают блюда итальянской кухни в соответствии с рецептурой и технологией: Определяют фактический выход блюд, проводят органолептическую оценку блюд итальянской кухни и защищают работу
Дидактическая единица: Разработка технико-технологических карт для национальных блюд				

14. Особенности составления меню для национальной делегации из Европы, стран Юго-Восточной Азии	2	4	11, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	Изучают особенности питания жителей стран Европы и Юго-Восточной Азии. Составляют меню и технико-технологические карты согласно заданию, презентацию. Защищают работу.
---	---	---	----------------------------	--

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 4				
1	Контрольные работы	1, 10, 2, 3, 4, 5, 8, 9	14	3
Во время изучения дисциплины студент выполняет контрольную работу согласно варианту задания., подробная информация приведена в приложении №3 : Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235373 . - Загл. с экрана. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042				
2	Подготовка к занятиям	1, 10, 2, 3, 4, 5, 8, 9	14	4
Подготовка к занятиям осуществляется согласно их тематике., подробная информация приведена в приложении №4 : Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235373 . - Загл. с экрана. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042				
3	Подготовка к аттестации	1, 10, 11, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	15	2
После прохождения курса студент сдает зачет., подробная информация приведена в приложениях №1 №2 : Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235373 . - Загл. с экрана.				

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail:ashirova@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Консультирование	e-mail:ashirova@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Контроль	e-mail:ashirova@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Размещение учебных материалов	Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace; ЭБС:ЭБС НГТУ

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS. Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 4		
<i>Лабораторная:</i>	15	30
Контролирующие материалы приводятся в "Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vds000235373 . - Загл. с экрана."		
<i>Практические занятия:</i>	15	30
Контролирующие материалы приводятся в "Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vds000235373 . - Загл. с экрана."		
<i>Контрольные работы:</i>	10	20
Контролирующие материалы приводятся в "Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vds000235373 . - Загл. с экрана."		
<i>Зачет:</i>	10	20
Контролирующие материалы (тесты) приводятся в "Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vds000235373 . - Загл. с экрана."		

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля	
		Контр. раб.	Зачет
ОК.2	з1. знать общие закономерности и национальные особенности развития зарубежных стран	+	+
ОПК.6	з11. знать основные положения и понятия технологии кулинарной продукции в ресторанном бизнесе	+	+
	з13. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	+	+
	у1. уметь выбирать рациональные технологические процессы изготовления продукции, инструменты, эффективное оборудование	+	+
ПК.6	у7. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы		+
	у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции		+
	у9. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции		+
ПК.8	у1. уметь организовать документооборот в процессе внедрения технологических/продуктовых инноваций или организационных изменений	+	+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Марченко В.В. Кухня народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.В. Марченко, Н.В. Судакова— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 149 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66079.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70х100 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-91134-939-4, 500 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469955> - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Киселева С. И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептур : учебное пособие по дисциплине "Кухня народов мира" по специальности 260501 - "Технология продуктов общественного питания" / С. И. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2008. - 143, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000087268
2. Линде Г. Приятного аппетита! / Г. Линде, Х. Кноблех. - М., 1971. - 295 с.
3. Новоженев Ю. М. Кухни народов мира. Ч. 1 : [практическое пособие] / Ю. М. Новоженев, Л. Н. Сопина. - М., 1993. - 319 с.
4. Новоженев Ю. М. Кухни народов мира. Ч. 2 : Практ. пособие. - М., 1993. - 288с.
5. Приятного аппетита : 255 лучших кулинарных рецептов отечественной и зарубежной кухни / [сост. В. Черкасская]. - Ставрополь, 1989. - 115, [2] с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / [сост. Л. Е. Годунова]. - СПб., 2004. - 423, [1] с. : ил.

Интернет-ресурсы

1. Restoranoff.ru [Электронный ресурс]: информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. - «Ресторанные ведомости», 2005—2017. - Режим доступа: <http://restoranoff.ru>. - Загл. с экрана.
2. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
3. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
5. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>
6. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Аширова Н. Н. Кухни народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235373. - Загл. с экрана.
2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

8.2 Специализированное программное обеспечение

- 1 Windows
- 2 Office

9. Материально-техническое обеспечение

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных, лабораторных занятий и защиты контрольных работ

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для выполнения контрольных работ

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных работ
2	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Для проведения лабораторных работ
3	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для проведения лабораторных работ
4	Блендер "Масар" P100 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
5	Блендер "Масар" P102 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
6	Фритюрница элетр.FB 4LT (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
7	Электромясорубка Binatone	Для проведения лабораторных работ
8	Столы производственные	Для проведения лабораторных работ
9	Соковыжималка Kenwood JE810 (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
10	ХОЛОДИЛЬНИК АТЛАНТ	Для проведения лабораторных работ
11	тестораскаточная машина SEEWER RONDO	Для проведения лабораторных работ
12	Кофемашина Jura Impressa XS90	Для проведения лабораторных работ
13	Холодильник (витрина) Бирюса 152Е	Для проведения лабораторных работ
14	Холодильник Атлант МХМ-2706-80	Для проведения лабораторных работ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина
“ ” _____ Г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кухни народов мира

Образовательная программа: 38.03.02 Менеджмент, профиль: Менеджмент в индустрии
питания

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине «Кухни народов мира» приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (контрольная работа)	Промежуточная аттестация (зачет)
ОК.2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	з1. знать общие закономерности и национальные особенности развития зарубежных стран	Кухня народов Великобритании Кухня народов Испании, Греции Кухня народов Китая Кухня народов Кореи Кухня народов Монголии, Индии Кухня народов стран Австрии и Швейцарии Кухня народов стран Балканского полуострова Кухня народов стран Скандинавского полуострова Кухня народов стран Южной и Западной Европы Кухня народов Центральной Европы Кухня народов Японии Системы и типы питания народов зарубежных стран Современные стили и направления в зарубежном общественном питании	Контрольная работа, раздел 1	Зачет, тест
ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций	з11. знать основные положения и понятия технологии кулинарной продукции в ресторанном бизнесе	Кухня народов Великобритании Кухня народов Испании, Греции Кухня народов Китая Кухня народов Кореи Кухня народов Монголии, Индии Кухня народов стран Австрии и Швейцарии Кухня народов стран Балканского полуострова Кухня народов стран Скандинавского полуострова Кухня народов стран Южной и Западной Европы Кухня народов Центральной Европы Кухня народов Японии Особенности составления меню для национальной делегации из Европы, стран Юго-Восточной Азии Системы и типы питания народов зарубежных стран Современные стили и направления в зарубежном общественном питании	Контрольная работа, разделы 2, 3	Зачет, тест
ОПК.6	з13. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	Кухня народов Великобритании Кухня народов Испании, Греции Кухня народов Китая Кухня народов Кореи Кухня народов Монголии, Индии Кухня народов стран Австрии и Швейцарии Кухня народов стран Балканского полуострова Кухня народов стран Скандинавского полуострова Кухня народов стран Южной и Западной Европы Кухня народов Центральной Европы Кухня народов Японии Особенности составления меню для национальной делегации из Европы, стран Юго-Восточной Азии Системы и типы питания народов зарубежных стран Современные стили и направления в зарубежном общественном питании Технология приготовления блюд	Контрольная работа, раздел 4	Зачет, тест

		болгарской кухни: а) салат по-шоппски; б) чорба с фасолью; в) плакия из рыбы; г) грис-халва с орехами Технология приготовления блюд испанской кухни: а) салат б) суп с) второе рыбное или мясное блюдо с гарниром д) десерт Технология приготовления блюд французской кухни: а) луковый суп по-парижски; б) картофель по-савойски; в) омлет фаршированный; г) соус айоль; д) лимонный крем-бланманже Технология приготовления национальных блюд Китая, Монголии: а) мясной салат с рисом; б) суп гороховый по-монгольски; в) филе из кур, жареное с перцем (китайская кухня); Технология приготовления национальных блюд японской кухни а) роллы 3-х наименований		
ОПК.6	у1. уметь выбирать рациональные технологические процессы изготовления продукции, инструменты, эффективное оборудование	Кухня народов Великобритании Кухня народов Испании, Греции Кухня народов Китая Кухня народов Кореи Кухня народов Монголии, Индии Кухня народов стран Австрии и Швейцарии Кухня народов стран Балканского полуострова Кухня народов стран Скандинавского полуострова Кухня народов стран Южной и Западной Европы Кухня народов Центральной Европы Кухня народов Японии Особенности составления меню для национальной делегации из Европы, стран Юго-Восточной Азии	Контрольная работа, разделы 2, 3, 4	Зачет, тест
ПК.6 способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	у7. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы	Особенности составления меню для национальной делегации из Европы, стран Юго-Восточной Азии		Зачет, тест
ПК.6	у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	Кухня народов Великобритании Кухня народов Испании, Греции Кухня народов Китая Кухня народов Кореи Кухня народов Монголии, Индии Кухня народов стран Австрии и Швейцарии Кухня народов стран Балканского полуострова Кухня народов стран Скандинавского полуострова Кухня народов стран Южной и Западной Европы Кухня народов Центральной Европы Кухня народов Японии Особенности составления меню для национальной делегации из Европы, стран Юго-Восточной Азии Технология приготовления блюд болгарской кухни: а) салат по-шоппски; б) чорба с фасолью; в) плакия из рыбы; г) грис-халва с орехами Технология		Зачет, тест

		приготовления блюд испанской кухни: а) салат б) суп с) второе рыбное или мясное блюдо с гарниром д) десерт Технология приготовления блюд французской кухни: а) луковый суп по-парижски; б) картофель по-савойски; в) омлет фаршированный; г) соус айоль; д) лимонный крем-бланманже Технология приготовления национальных блюд Китая, Монголии: а) мясной салат с рисом; б) суп гороховый по-монгольски; в) филе из кур, жареное с перцем (китайская кухня); Технология приготовления национальных блюд японской кухни а) роллы 3-х наименований		
ПК.6	у9. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	Технология приготовления блюд болгарской кухни: а) салат по-шоппски; б) чорба с фасолью; в) плакия из рыбы; г) грис-халва с орехами Технология приготовления блюд испанской кухни: а) салат б) суп с) второе рыбное или мясное блюдо с гарниром д) десерт Технология приготовления блюд французской кухни: а) луковый суп по-парижски; б) картофель по-савойски; в) омлет фаршированный; г) соус айоль; д) лимонный крем-бланманже Технология приготовления национальных блюд Китая, Монголии: а) мясной салат с рисом; б) суп гороховый по-монгольски; в) филе из кур, жареное с перцем (китайская кухня); Технология приготовления национальных блюд японской кухни а) роллы 3-х наименований		Зачет, тест
ПК.8 владение навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений	у1. уметь организовать документооборот в процессе внедрения технологических/продуктовых инноваций или организационных изменений	Особенности составления меню для национальной делегации из Европы, стран Юго-Восточной Азии	Контрольная работа, разделы 1, 2	Зачет, тест

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 4 семестре – в форме зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОК.2, ОПК.6, ПК.6, ПК.8.

Зачет проводится в форме письменного тестирования, варианты теста составляются из вопросов, приведенных в паспорте зачета, позволяющих оценить показатели сформированности

соответствующих компетенций.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 4 семестре обязательным этапом текущей аттестации является контрольная работа. Требования к выполнению контрольной работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте контрольной работы.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе учебной дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОК.2, ОПК.6, ПК.6, ПК.8, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт зачета

по дисциплине «Кухни народов мира», 4 семестр

1. Методика оценки

Зачет проводится в письменной форме, по тесту, состоящему из 20 вопросов. Вопросы в тесте составлены таким образом, чтобы оценить у студента показатели сформированности компетенций ОПК.3, ПК.1/ПТП, ПК.6/ПТП.

Пример теста для зачета

Проанализируйте и установите, верно ли утверждение (форма ответа «да» или «нет»)

1. В Италии первое по подаче блюдо это паста?

Эталон ответа: _____

2. Трюфели –это шоколадные конфеты?

Эталон ответа: _____

3. Для удаления неприятного запаха морской рыбы и придания блюдам приятного аромата используют вино?

Эталон ответа: _____

4. Лавровый лист это приправа?

Эталон ответа: _____

Выберите правильный ответ (форма ответа: «цифра»)

5. Выберите наиболее характерный набор овощей для французской кухни:

1	2	3
Корнеплоды Луковые Капустные	Клубнеплоды Салатные Луковые	Салатные Десертные Луковые

Эталон ответа: _____

6. Установите, в какой стране применяется приём «фламбирование» - поджигание

1	Болгария	2	Франция
---	----------	---	---------

Эталон ответа: _____

Установите соответствие (форма ответа: «буква-цифра»):

7. Установите соответствие между странами и режимами питания в этих странах

А. Великобритания	1.Лёгкий завтрак, ланч (второй завтрак), обед, умеренный ужин
Б. Германия	2.Лёгкий завтрак, плотный обед, лёгкий поздний ужин
Г. Китай	3.Завтрак, второй завтрак, обед, фэйф-о-клок, лёгкий ужин
В. Италия	4.Завтрак, обед 12.00, ужин

Эталон ответа А____; Б____; В____;Г____

8. Установите соответствие между странами и сырами, где их производят?

1. Камамбер, Рокфор, Бри	А. Италия
2. Маскарпоне, Моцарелла, Пармезан	Б. Франция

Эталон ответа 1___; 2___

9. Установите соответствие между видами мяса и страной, в которой их применяют?

1. Говядина, телятина, конина, птица	А. Китай
2. Свинина, домашняя птица	Б. Израиль
3. Козлятина, баранина, домашняя птица	Г. Франция
4. Говядина, баранина	В. Индия

Эталон ответа А. ___; Б. ___ В. ___ Г. ___

10. Установите соответствие, с какими странами связаны эти горячие напитки?

А. Китай	1. КОФЕ
Б. Великобритания	
В. Бразилия	
Г. Япония	2. ЧАЙ
Д. Мексика	
Е. Италия	
Ж. Индия	

Эталон ответа 1. _____; 2. _____

11. Установите соответствие между группами деликатесов, блюд, пряностями и странами, где их употребляют:

А. Суши, мисо-суп, Нори, васаби, имбирь	1. Франция
Б. Фуа-гра, каштаны, лягушки, букет гарни	2. Италия
В. Ньёкки, полента, ризотто, равиоли, базилик, розмарин	3. Мексика
Д. Кукуруза, гуакамол, тортильяс, перец Чили	4. Япония

Эталон ответа: 1___; 2___; 3___; 4___;

12. Установите соответствие между соусами и национальными кухнями

А. Песто-руккола, Чиамботто, Скала	1. Италия
Б. Бешамель, Субиз, Московит, Майонез	2. Франция

Эталон ответа: 1___; 2___

13. Какие блюда и продукты не следует включать в меню делегаций следующих стран

А. Блюда из котлетной массы с гарнирами из круп	А. Китай
Б. Рыбные деликатесы, сыры, масло сливочное, кофе	Б. Индия
В. Блюда из морепродуктов, некошерное мясо	В. Италия
Г. Блюда из свинины, спиртные напитки	Г. Мусульманские страны
Д. Блюда из говядины, кофе, ржаной хлеб	Д. Израиль

Эталон ответа А. ___; Б. ___ В. ___ Г. ___ Д. ___

Выберите правильный ответ (форма ответа: «буква»)

14. Кухня, какой страны, считается самой здоровой в мире?

- А. Греция
- Б. Финляндия
- В. Япония

Эталон ответа: ___

15. Какую рыбу называют «ни рыба, ни мясо»

- А. Сельдь
- Б. Лосось
- В. Тунец

Эталон ответа: ___

Дополните (форма ответа: «вписать слово»)

16. Одна из загадок китайской кухни это _____

Эталон ответа: _____

17. Какой стране присуще выражение «уважение ко всему живому»

Эталон ответа: _____

18. Преобладающий вид растительного масла, используемого в Европе, странах Ближнего Востока

Эталон ответа: _____

19. Тип питания в Южном Китае _____

Эталон ответа: _____

Дополните предложение до его логического завершения

20. В результате турецкого ига это блюдо, для приготовления которого, используют виноградные листья _____, распространилось по многим странам (назовите 2-3 страны)

Эталон ответа: _____

2. Критерии оценки

- Ответ на зачетный тест считается **неудовлетворительным**, если студент ответил на менее, чем 10 вопросов, оценка составляет *0–9 баллов*.
- Ответ на зачетный тест засчитывается на **пороговом** уровне, если студент ответил на вопросы в количестве от 10 до 13, оценка составляет *10–13 баллов*.
- Ответ на зачетный тест засчитывается на **базовом** уровне, если студент ответил на вопросы в количестве от 14 до 17, оценка составляет *14–17 баллов*.
- Ответ на зачетный тест засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент ответил на вопросы в количестве от 18 до 20, оценка составляет *18–20 баллов*.

3. Шкала оценки

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем вопросам теста составляет не менее 10 баллов (из 20 возможных).

При пересдаче зачета или его сдаче после сессии без уважительных причин независимо от уровня сдачи ставится 10 баллов.

Если студент набрал в семестре 80 и более баллов, к этим баллам они могут получить зачет по дисциплине без его сдачи (см. таблица 2). При этом итоговая оценка будет соответствовать набранному баллу. При желании студента повысить балл рейтинга до максимального по усмотрению преподавателя с ним может быть проведено дополнительное собеседование или сдан зачет, при котором количество вопросов может быть сокращено до одного.

В общей оценке по дисциплине, представленной в таблице 2, баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в разделе 6.

Таблица 2

Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Характеристика работы студента
«зачтено»		
97–100	A+	«отлично»
93–96	A	
90–92	A-	
86–89	B+	«очень хорошо»
83–85	B	
80–82	B-	
76–79	C+	«хорошо»
73–75	C	
70–72	C-	
66–69	D+	«удовлетворительно»
63–65	D	
60–62	D-	
50–59	E	«посредственно»
«не зачтено»		
25–49	FX	«неудовлетворительно» с возможностью пересдачи
0–25	F	«неудовлетворительно» без возможности пересдачи

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Кухни народов мира», 4 семестр

1. Методика оценки

В рамках контрольной работы по дисциплине студенты должны приобрести знания в области кулинарной продукции кухонь народов мира, их ассортимента и технологии приготовления, а также используемому сырью, а также практические навыки по разработке технико-технологических карт на кулинарную продукцию.

Обязательные структурные части и объем контрольной работы:

Работа состоит из введения и основных разделов и выводов.

Во введении кратко излагаются значение и актуальность темы, ставятся цели и задачи. Объем введения – 1 страница.

В первом разделе раскрываются исторические, географические, климатические, религиозные и другие факторы, оказавшие влияние на характер национальной кухни.

Во втором разделе дают характеристику ассортимента основных видов сырья и пищевых продуктов. Здесь же описывают характерные для данной кухни приемы первичной и способы тепловой обработки продуктов при приготовлении блюд национальной кухни.

Третий раздел содержит характеристику традиционных национальных блюд.

В четвертом разделе разрабатывают ТТК на различные национальные блюда. Приводят список использованных источников по ГОСТ Р 7.0.5-2008.

Написание и оформление контрольной работы:

Работа выполняется на листах формата А4 объемом 15-20 страниц компьютерного текста. ТТК оформляется на отдельном листе в соответствии с установленной формой по ГОСТ Р 53105–2008.

Подготовка к защите и защита

Работу брошюруют, подписывают, представляют преподавателю и защищают в установленные сроки (16–18 недели).

Оцениваемые позиции:

- соответствие содержания работы теме задания;
- новизна и актуальность информации;
- соблюдение оформления;
- грамотность изложения материала и уровень владения им студента;
- точность ответов на вопросы.

2. Критерии оценки

- Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все части контрольной работы, отсутствует анализ объекта исследования, найденные решения не обоснованы, информация не актуальна, текст работы написан с нарушением правил оформления и значительными грамматическими и стилистическими ошибками, оценка составляет 0–9

баллов.

- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если части контрольной работы выполнены формально: анализ объекта выполнен поверхностно, найденные решения не обоснованы, информация большей частью не актуальна, текст работы написан с отступлением от правил оформления и при наличии грамматических и стилистических ошибок в тексте, оценка составляет 10–13 баллов.
- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если анализ объекта выполнен в полном объеме, найденные решения в целом обоснованы, информация актуальна, но недостаточна, в тексте работы соблюдаются правила оформления, имеются отдельные грамматические и стилистические ошибки, не влияющих на общий уровень работы, оценка составляет 14–17 баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если анализ объекта выполнен в полном объеме, найденные решения обоснованы на высоком уровне, информация актуальна, используются зарубежные источники, текст работы оформлен по всем требованиям без грамматических и стилистических ошибок, оценка составляет 18–20 баллов.

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в разделе 6.

Выполнение и защита контрольной работы оценивается в диапазоне от 10 до 20 баллов.

Срок сдачи контрольной работы определяется согласно утвержденному графику учебного процесса на сессии в 8 семестре, в случае необходимости может быть продлен.

В случае качественного выполнения задания в срок или досрочно, оформления работы, а также последующей успешной защиты, студент получает 20 баллов. При сдаче позже установленного срока (или доработки) снижается в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1 – Оценка контрольной работы по количеству баллов

Время сдачи контрольной работы	досрочно или в срок с выполнением всех требований	с доработкой после сдачи (сроком до конца сессии)	позже срока (или после сессии)
Оценка в баллах	20	11–19	10

4. Примерный перечень тем контрольной работы

1. Болгарская кухня. Традиции, ассортимент и технология приготовления блюд и кулинарных изделий
2. Особенности технологии приготовления блюд румынской кухни
3. Национальные традиции технологии приготовления блюд Венгрии
4. Особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни
5. Кухни народов стран Скандинавского полуострова
6. Итальянская кухня. Бренды и национальные итальянские блюда
7. Кухня Франции – сочетание народности и изысканности
8. Характеристика кухонь народов Великобритании
9. Особенности австрийской кухни. Влияние и проникновение в кухни стран соседей
10. Кухня Швейцарии – сочетание национальных и заимствованных традиций
11. Региональные особенности испанской кухни
12. Греческая кухня как образец здоровой кухни
13. Ассортимент и технологии кулинарной продукции португальской кухни

14. Китайская кухня, ее особенности и традиции
15. Характеристика основных кулинарных школ Китая
16. Вековые традиции и философия японской кухни
17. Особенности питания и технологии приготовления монгольской кухни
18. Влияние пряностей на технологию приготовления корейской кухни
19. Национальные особенности кухни народов Чехии и Словакии
20. Кухня Грузии. Традиции и особенности в приготовлении блюд
21. Исторические корни и особенности технологии приготовления блюд польской кухни
22. Кухни народов Прибалтики. Сходства и различия
23. Арабская кухня. Традиции и особенности, технология приготовления блюд
24. Характерные особенности в технологии и приготовлении блюд кошерной кухни Израиля
25. Национальные особенности узбекской национальной кухни

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

Паспорт портфолио

по дисциплине «Кухни народов мира»

1 Название портфолио «Кухни народов мира»

2 Структура портфолио (инвариантные и вариативные части):

2.1 самостоятельно выполненные работы: технологические карты (ТК), технико-технологические карты (ТТК), контрольные работы, вопросы, рефераты, РГЗ и т.д.

2.2 размещают материалы на своей страничке, желающие участники учебного процесса в результате виртуального общения через Интернет выступают в роли экспертов, обсуждают выставленные материалы и дают рецензии на них

2. студенты пользуются своим «портфолио» на лабораторных и семинарских (практических) занятиях, при выполнении самостоятельной работы над РГЗ, при проведении текущего и итогового контроля.

Критерии оценки

- Портфолио считается выполненным на **пороговом** уровне, если студент формирует «портфолио» на уровне сбора составленных технологических карт (ТК), самостоятельно разработанных технико-технологических карт, оценка составляет 4 балла из 8 возможных
- Портфолио считается выполненным на **базовом** уровне, если к размещенным документам и НТД добавлены выполненные расчетно-графические работы, ФЗ РФ, ГОСТы, СанПиНы, ТР РФ, материалы размещены на страничке в Интернете, оценка составляет 6 баллов из 8 возможных
- Портфолио считается выполненным на **продвинутом** уровне, если студенты размещают материалы на своей страничке в Интернете, в результате виртуального общения обсуждают выставленные материалы и дают рецензии на них, а также пользуются своим «портфолио» на лабораторных,

семинарских (практических) занятиях, при выполнении самостоятельной работы над РГЗ, итогового контроля, оценка составляет 8 баллов из 8 возможных.

В печатном виде

Кухня народов мира: методические указания к выполнению лабораторных и расчетно-графических работ для студентов очного и заочного отделений 4-5 курсов по направлению подготовки бакалавров 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания; профиль: Технология и организация ресторанного сервиса. / Новосиб. гос. техн. ун-т; [сост.: Н. Н. Аширова]. – Новосибирск, 2014. – 43 с.

В электронном виде

Кухня народов мира : метод. указания к выполнению лаб. и расчетно-графич. работ для студентов очного и заоч. отд-ний 4-5 курсов / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. Н. Аширова]. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2014. - 46 с. Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000185287. Загл. с экрана.

Примечание: Критерии оценки портфолио могут содержаться в методических рекомендациях по составлению портфолио, учебном пособии и пр. (если есть в печатном или электронном виде). В таком случае должны быть ссылки в рабочей программе дисциплины и в настоящем паспорте на соответствующий источник.

Составитель _____ Н.Н. Аширова

(подпись)

«_____» _____ 201__ г.