

«

»

“ ”

“ ”

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Национальные кухни народов России

: 38.03.02

: 2, : 4

| | | |
|-----------|---------|----------|
| | | |
| | | 4 |
| 1 | () | 3 |
| 2 | | 108 |
| 3 | , . | 65 |
| 4 | , . | 18 |
| 5 | , . | 18 |
| 6 | , . | 18 |
| 7 | , . | 18 |
| 8 | , . | 2 |
| 9 | , . | 9 |
| 10 | , . | 43 |
| 11 | (, ,) | |
| 12 | | |

(): 38.03.02

7 12.01.2016 ., : 09.02.2016 .

: 1, ,

(): 38.03.02

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

,

:

,

:

.

1.

1.1

| | |
|--|---|
| Компетенция ФГОС: ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций; в части следующих результатов обучения: | |
| 11. | |
| 13. | |
| 1. | |
| Компетенция ФГОС: ПК.6 способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений; в части следующих результатов обучения: | |
| 7. | |
| 8. | |
| 9. | |
| 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: | |
| 1. | / |

2.

2.1

| | | |
|--|---|--|
| | (| |
|--|---|--|

| | |
|---|---------|
| .6. 11 | |
| 1.о системе и типах питания народов России и основных факторах, формирующих национальные кухни народов России | ; ; |
| .6. 13 | |
| 2.отличительные особенности кухонь народов России | ; ; |
| .6. 1 | |
| 3.пищевые предпочтения и ограничения народов России, ассортимент используемого сырья и продуктов | ; ; |
| .6. 13 | |
| 4.обладать способностью, разрабатывать программы производственной деятельности по внедрению блюд национальных кухонь России | ; ; |
| .6. 8 | |
| 5.самостоятельно готовить блюда русской, татарской, кавказкой кухонь и обладать способностью в управлении операционной деятельностью организации | ; ; |
| .6. 9 | |
| 6.оценить органолептические показатели качества приготовленных блюд национальных кухонь России и оформить документально принятие решений операционного контроля | ; ; ; ; |

| | |
|---|-----|
| .6. 7 | |
| 7. владеть навыками документального оформления технологических изменений при внедрении национальных блюд России | ; ; |
| 8. составления меню для национальных делегаций из разных уголков России | ; ; |
| .8. 1 | |
| / | |
| 9. владеть опытом работы с нормативной документацией при принятии решений в производственной деятельности организации | ; ; |

3.

3.1

| | | | |
|------------|---|---|---------------------|
| | , | . | |
| : 4 | | | |
| : | | | |
| 1. | 0 | 0 | 1, 2, 3 |
| 2. | 0 | 2 | 1, 2 |
| 3. | 0 | 2 | 3, 6 |
| : | | | |
| 4. | 0 | 4 | 1, 2, 3, 4 |
| 5. | 0 | 2 | 6, 7, 8, 9 |
| : | | | |
| 6. | 0 | 2 | 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9 |
| 7. | 0 | 2 | 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9 |
| : | | | |
| 8. | 0 | 2 | 1, 2, 3, 4 |
| 9. | 0 | 2 | 1, 2, 3, 4 |

3.2

| | | | |
|------------|---|---|--|
| | , | . | |
| : 4 | | | |
| : | | | |

| | | | | |
|----|---|---|---------|-----|
| 1. | 2 | 6 | 2, 5, 6 | () |
|----|---|---|---------|-----|

:

| | | | | |
|-----|---|---|---------|-----|
| 10. | 2 | 6 | 2, 5, 6 | () |
|-----|---|---|---------|-----|

:

| | | | | |
|-----|---|---|---------|-----|
| 11. | 2 | 6 | 2, 5, 6 | () |
|-----|---|---|---------|-----|

3.3

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| | , | . | | |
|--|---|---|--|--|

: 4

| | | | | | |
|-----|------------------|---|---|------------------|-------------------|
| : | | | | | |
| 1. | Horex Siberia | 1 | 2 | 1, 2, 3, 4 | . |
| 2. | (, . .) | 2 | 2 | 1, 2, 3, 4 | . |
| 13. | () | 0 | 2 | 1, 2, 3, 4, 7, 9 | . |
| 14. | () | 2 | 2 | 1, 2, 3, 4, 6, 9 | . |
| 15. | - () | 0 | 2 | 1, 2, 3, 4, 6 | . |
| : | | | | | |
| 3. | . | 2 | 2 | 1, 2, 3, 8 | - () - - |
| 4. | " " | 2 | 2 | 1, 2, 3, 8, 9 | . |
| 5. | . | 2 | 2 | 1, 2, 3, 4, 6 | - (,) - - |
| : | | | | | |
| 12. | | 1 | 2 | 1, 2, 3, 6 | . |

4.

| | | | | |
|--|--|---------------------|----|---|
| | | | | |
| : 4 | | | | |
| 1 | | 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9 | 14 | 3 |
| <p>"</p> <p>1 , 16 , .</p> <p>3 : . . [38.03.02] / . .</p> <p>; , [2017]. - :</p> <p>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235372. - .</p> <p>:/ ; [.] . - , 2016.</p> <p>- 19, [1] .: .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</p> | | | | |
| 2 | | 1, 2, 3, 4, 6 | 14 | 4 |

| | | | |
|---|--|------------------------------|----|
| <p>() ,</p> <p>4 :</p> <p>[]:</p> <p>38.03.02]/ . . ; . . . - - [, [2017]. -</p> <p>: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235372. -</p> <p>/ . . . - ; [: . . . , . . .] . -</p> <p>, 2016. - 19, [1] .: .. -</p> <p>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</p> | | | |
| 3 | | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 | 15 |
| <p>2</p> <p>;</p> <p>- ;</p> <p>- ;</p> <p>- ;</p> <p>- " " () ;</p> <p>- , . ;</p> <p>- ;</p> <p>1) ;</p> <p>2) ;</p> <p>3) ;</p> <p>4) ;</p> <p>, 1 2 :</p> <p>[]:</p> <p>38.03.02]/ . . ; . . . - - ,</p> <p>[2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235372. -</p> | | | |

5.

(. 5.1).

5.1

| | |
|--|---|
| | - |
| | e-mail:ashirova@corp.nstu.ru; :DiSpace |
| | e-mail:ashirova@corp.nstu.ru |
| | e-mail:ashirova@corp.nstu.ru; :DiSpace |
| | :DiSpace; : |

| | | |
|--|--|---------|
| | | |
| 1 | | .6; .6; |
| <p>Формируемые умения: 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; у7. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы; у9. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Краткое описание применения: Используется при проведении практических занятий</p> | | |

| | | |
|--|--|-------------|
| 2 | | .6; .6; .8; |
| <p>Формируемые умения: 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; у1. уметь организовать документооборот в процессе внедрения технологических/продуктовых инноваций или организационных изменений; у7. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы</p> <p>Краткое описание применения: Используется при проведении практических занятий</p> | | |

| | | |
|--|---|-------------|
| 3 | - | .6; .6; .8; |
| <p>Формируемые умения: 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; у1. уметь организовать документооборот в процессе внедрения технологических/продуктовых инноваций или организационных изменений; у9. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Краткое описание применения: Используется при проведении практических занятий</p> | | |

6.

(), - 15- ECTS.
. 6.1.

6.1

| | | |
|--|----|----|
| | | |
| : 4 | | |
| <i>Лабораторная:</i> | 15 | 30 |
| [38.03.02 "]/ ; - - - [, [2017]. -]: | | |
| <i>Практические занятия:</i> | 15 | 30 |
| [38.03.02 "]/ ; - - - [, [2017]. -]: | | |

| | | |
|--|-----------|-----------|
| Контрольные работы: | 10 | 20 |
| [38.03.02]/ ; [, [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235372 - " | | |
| Зачет: | 10 | 20 |
| () " [, [2017]. - : - [38.03.02]/ ; [, [2017]. - : | | |

6.2

6.2

| | | | |
|-----------|-----|---|---|
| | | | |
| .6 | 11. | | + |
| | 13. | + | + |
| | 1. | + | + |
| .6 | 7. | + | + |
| | 8. | | + |
| | 9. | | + |
| .8 | 1. | | + |

1

7.

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70x100 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.

1. Киселева С. И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептов : 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. Новоженев Ю. М. Кухни народов мира. Ч. 1 : [практическое пособие] / Ю. М. Новоженев, Л. Н. Сопина. - М., 1993. - 319 с.

3. Новоженев Ю. М. Кухни народов мира. Ч. 2 : Практ. пособие. - М., 1993. - 288с.

4. Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов / В. Похлебкин. - Москва, 2009. - 638, [1] с.

5. Похлебкин В. В. Тайны хорошей кухни / В. Похлебкин. - М., 1985. - 189, [2] с. : ил.

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / [сост. Л. Е. Годунова]. - СПб., 2004. - 423, [1] с. : ил.

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 "Znaniium.com" : <http://znaniium.com/>

6. :

8.

8.1

1. Аширова Н. Н. Национальные кухни народов России [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [специальность 38.03.02 Менеджмент] / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235372. - 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

1 Windows

2 Office

9.

-

| | | |
|---|-----------|--|
| | | |
| 1 | (- , ,) | |

| | | |
|---|--------------|--|
| | | |
| 1 | (Internet) | |

| | | |
|---|-----|--|
| | | |
| 1 | " " | |

| | | |
|----|---------------------------------------|--|
| 2 | ELECTROUX AOS061EAA1 267000 EL6/10 | |
| 3 | CARBOMA R 560 C | |
| 4 | " " 100 10 (. . . 32) | |
| 5 | .FB 4LT (. . . 32) | |
| 6 | Binatone | |
| 7 | | |
| 8 | Kenwood JE810 (. . . 32) | |
| 9 | 805 | |
| 10 | 173 | |
| 11 | 1G 909 | |
| 12 | Jura Impressa XS90 | |

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине «Национальные кухни народов России» приведена в Таблице.

Таблица

| Формируемые компетенции | Показатели сформированности и компетенций (знания, умения, навыки) | Темы | Этапы оценки компетенций | |
|--|---|---|--|----------------------------------|
| | | | Мероприятия текущего контроля (контрольная работа) | Промежуточная аттестация (зачет) |
| ОПК.3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | з1. знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | Особенности составления меню для национальной делегации европейской части России Особенности составления меню для национальных азиатских делегаций Пищевые предпочтения и ограничения мусульманских народов России. Особенности мусульманской кухни | | Зачет, вопросы 1–34 |
| ОПК.3 | у2. уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | Особенности составления меню для национальной делегации европейской части России Особенности составления меню для национальных азиатских делегаций Пищевые предпочтения и ограничения мусульманских народов России. Особенности мусульманской кухни Понятие вкуса. Понятие органолептической оценки блюд. Пряности и приправы Технология приготовления блюд русской кухни Технология приготовления национальных блюд кавказской кухни Технология приготовления национальных блюд татарской кухни | Контрольная работа, разделы 2, 4 | Зачет, вопросы 1–34 |
| ОПК.5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | у1. владеть методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий | Особенности составления меню для национальной делегации европейской части России Особенности составления меню для национальной делегации кавказских народов России Особенности составления меню для национальных азиатских делегаций Отличительные особенности национальных кухонь народов европейских народов России Пищевые предпочтения и ограничения мусульманских народов России. Особенности мусульманской кухни Пряности и приправы. Виды чаепития с дегустацией (восточное, русское и т.д.) Системы и типы питания народов России Технология приготовления блюд русской кухни Технология приготовления национальных блюд кавказской кухни Технология приготовления национальных блюд татарской кухни Факторы, влияющие на формирование и развитие кухонь народов России Характеристика национальных особенностей кухонь | Контрольная работа, раздел 4 | Зачет, вопросы 1–34 |

| | | | | |
|---|---|--|----------------------------------|---------------------|
| | | кавказских народов России | | |
| ПК.1/ПТП 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 | у5. уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания | Особенности составления меню для национальной делегации европейской части России Особенности составления меню для национальных азиатских делегаций Пищевые предпочтения и ограничения мусульманских народов России. Особенности мусульманской кухни | Контрольная работа, раздел 3 | Зачет, вопросы 1–34 |
| ПК.1/ПТП | у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции | Технология приготовления блюд русской кухни Технология приготовления национальных блюд кавказской кухни Технология приготовления национальных блюд татарской кухни | | Зачет, вопросы 1–34 |
| ПК.1/ПТП | у19. владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания | Особенности составления меню для национальной делегации кавказских народов России Отличительные особенности национальных кухонь народов европейских народов России Пряности и приправы. Виды чаепития с дегустацией (восточное, русское и т.д.) Характеристика национальных особенностей кухонь кавказских народов России | | Зачет, вопросы 1–34 |
| ПК.6/ПТП способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | з3. знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания | Особенности составления меню для национальной делегации кавказских народов России Особенности составления меню для национальных азиатских делегаций Отличительные особенности национальных кухонь народов европейских народов России Пищевые предпочтения и ограничения мусульманских народов России. Особенности мусульманской кухни Понятие вкуса. Понятие органолептической оценки блюд. Пряности и приправы Пряности и приправы. Виды чаепития с дегустацией (восточное, русское и т.д.) Системы и типы питания народов России Характеристика национальных особенностей кухонь кавказских народов России | Контрольная работа, разделы 1, 4 | Зачет, вопросы 1–34 |

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 8 семестре – в форме дифференцированного зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.3, ОПК.5, ПК.1/ПТП, ПК.6/ПТП.

Зачет проводится в устной форме, по билетам, который формируется из двух вопросов. Перечень вопросов и правила оценки зачета приведены в паспорте зачета по дисциплине.

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

В 8 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 ОПК.3, ОПК.5, ПК.1/ПТП, ПК.6/ПТП, 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 «Национальные кухни народов России», 4 семестр

1. Методика оценки

Зачет проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1–17, второй вопрос из диапазона вопросов 18–34 (список вопросов приведен ниже). В ходе зачета преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Форма билета для зачета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 1

к зачету по дисциплине «Национальные кухни народов России»

1. Особенности формирования вкуса национальной кухни корейской диаспоры в России
2. Влияние религиозных факторов и запретов на кошерную кухню еврейской диаспоры

Утверждаю: зав. кафедрой ТОПП _____ Л.Н. Рождественская
(подпись) (дата)

2. Критерии оценки

- Ответ на билет для зачета считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений; оценка составляет *0–9 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, оценка составляет *10–13 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов; оценка составляет *13–16 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики; оценка составляет *17–20 баллов*.

3. Шкала оценки

Распределение баллов за зачет представлено в таблице 1.

Таблица 1

| Состав зачета | Оценка в баллах | |
|---------------|-----------------|--------------|
| | минимальная | максимальная |
| Вопрос 1 | 5 | 10 |
| Вопрос 2 | 5 | 10 |
| ИТОГО | 10 | 20 |

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 набранным баллам. 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.

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

В общей оценке по дисциплине, представленной в таблице 3, баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Таблица 3

| 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 |

4. Вопросы к зачету по дисциплине «Национальные кухни народов России»

1. Факторы, влияющие на развитие национальных кухонь народов европейской части России
2. Особенности формирования вкуса национальной кухни корейской диаспоры в России
3. Факторы, влияющие на развитие национальной кухни узбекской диаспоры
4. Формирование кухонь народов бывших республик Прибалтики
5. Использование пряностей в технологии приготовления блюд и горячих напитков в азербайджанской диаспоре

6. Формирование вкуса, цвета и аромата кулинарных изделий в Татарстане
7. Факторы, влияющие на развитие национальных кухонь народов Чувашии
8. Влияние ароматических компонентов пищи на эмоциональную сферу нашей психики
9. Особенности формирования вкуса в национальной кухне крымских татар
10. Факторы, влияющие на распространение кофе в европейской части России
11. Влияние русской кухни на развитие кухонь народов России
12. Основы русской кухни, традиции и особенности
13. Особенности татарской национальной кухни
14. Формирование вкуса в национальных кухнях кавказской диаспоры России
15. Факторы, влияющие на развитие национальной кухни эскимосов и поморов
16. Особенности формирования вкуса народов Калмыкии
17. Факторы, влияющие на развитие национальных кухонь
18. Особенности формирования вкуса кулинарной продукции в национальной кухне белорусской диаспоры
19. Факторы, влияющие на развитие национальных кухонь народов Бурятии
20. Особенности формирования вкуса национальной кухни чувашей
21. Факторы, влияющие на развитие национальных кухонь народов Севера
22. Особенности формирования вкуса национальной кухни украинской диаспоры в России
23. Факторы, влияющие на развитие национальной чеченской кухни
24. Особенности формирования вкуса национальной кухни Эдыгеи
25. Влияние религиозных факторов и запретов на кошерную кухню еврейской диаспоры
26. Особенности формирования вкуса национальной кухни киргизской диаспоры
27. Влияние географических открытий на формирование кухонь в России
28. Особенности формирования вкуса казахской кухни в России
29. Факторы, влияющие на развитие национальной кавказской кухни
30. Особенности формирования вкуса национальной уйгурской кухни
31. Влияние религиозных запретов и ограничений на развитие кухонь мусульманских народов России
32. Особенности формирования национальных кухонь народов Севера
33. Особенности формирования национальной кухни народов Осетии
34. Влияние географических, климатических и исторических факторов на формирование и развитие национальных кухонь народов России

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Национальные кухни народов России», 4 семестр

1. Методика оценки

В рамках контрольной работы по дисциплине студенты должны приобрести знания в области национальных кухонь народов России, их ассортименте 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, имеются значительные ошибки в представленной информации, составлении ТТК, оформление работы не соответствует требованиям, оценка составляет 0–9 баллов.

- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если части контрольной работы выполнены формально: информация представлена на необходимом и достаточном уровне, имеются незначительные нарушения в оформлении работы и в составлении ТТК, оценка составляет 10–13 баллов;
- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если информация представлена полно ТТК составлена верно с отдельными недочетами, оформление работы соответствует требованиям, оценка составляет 14–17 баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если в основной части работы приведена актуальная и полная информация по рассматриваемому вопросу, в т.ч. из зарубежных источников, при составлении ТТК применены современные технологии приготовления кулинарной продукции, 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, в случае необходимости может быть продлен.

В случае качественного выполнения задания в срок или досрочно, оформления задания, а также последующей успешной защиты, студент получает 20 баллов. При сдаче позже установленного срока (или доработки) оценка 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 не более 2 недель после защиты) | позже срока (или после 2 и более недель доработки после защиты) |
|--------------------------------|---|--|---|
| Оценка в баллах | 20 | 11–19 | 10 |

4. Примерный перечень тем контрольной работы

1. Русская кухня. Традиционные блюда русской кухни, ассортимент
2. Особенности национальной татарской кухни
3. Национальные традиции технологии приготовления блюд Башкирии
4. Особенности приготовления национальных блюд европейских народов России
5. Кухни народов северных народов России
6. Национальная кавказская кухня народов России
7. Характерные особенности старорусской кухни
8. Характеристика кухонь народов Севера
9. Особенности национальной кухни народов азербайджанской диаспоры
10. Кухня белорусской диаспоры – сочетание национальных и заимствованных традиций
11. Региональные особенности кавказской кухни
12. Национальная кухня казахской диаспоры в России
13. Национальные особенности чеченской кухни
14. Узбекская национальная кухня, особенности и традиции ее диаспоры в России
15. Характеристика кухни национальной диаспоры корейцев в России
16. Традиции и особенности в приготовлении блюд уйгурской диаспоры
17. Особенности питания народов Севера: чукчей и эвенков

18. Влияние пряностей на национальную кухню народов грузинской диаспоры в России
19. Национальные особенности кухни народов Хакасии
20. Традиции и особенности в приготовлении блюд Бурятии
21. Исторические корни и особенности приготовления блюд крымских татар
22. Национальная кухня украинской диаспоры в России
23. Мусульманская кухня, традиции и особенности халяль.
24. Характерные особенности кошерной кухни еврейской диаспоры в России
25. Национальные особенности национальной кухни российской диаспоры турок-месхетинцев

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

Кафедра технологии и организации пищевых производств

Паспорт портфолио

по дисциплине «Национальные кухни народов России»

1 Название портфолио «Национальные кухни народов России»

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 контрольной работой, 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 1 балла из 2 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 1 баллов из 2 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, занятиях, при выполнении самостоятельной работы над контрольной работой, итогового контроля, оценка составляет 2 баллов из 2 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.