

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	68 (1,89)	16 (0,44)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	66 (1,83)	14 (0,39)
• лекции	18 (0,5)	4 (0,11)
• лабораторные	48 (1,33)	10 (0,28)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2 (0,06)	2 (0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	78 (2,17)	157 (4,36)
3. Промежуточная аттестация: экзамен	34 (0,94)	7 (0,19)
Итого:	180 (5)	180 (5)

Габдрахманова А.Р. Технология кулинарной продукции за рубежом: Рабочая программа дисциплины (модуля). - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. – 58 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Технология кулинарной продукции за рубежом» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составлена Габдрахмановой А.Р., старшим преподавателем кафедры «Товароведение и технология общественного питания» Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от от «12» ноября 2015 г. № 1332, и учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (год начала подготовки - 2018).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

© АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет
кооперации» Казанский
кооперативный институт
(филиал), 2018
© Габдрахманова А.Р., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	6
5. Содержание дисциплины (модуля).....	6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля).....	6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)	9
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	9
6. Лабораторный практикум.....	10
7. Практические занятия	12
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)	12
9. Самостоятельная работа студента.....	12
10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	12
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	13
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	14
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)	15
14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	15
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	16
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии.....	17
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	19
1. Паспорт фонда оценочных средств	20
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины.....	20
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций	20
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции.....	22
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания	24
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации	28
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации	28
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации.....	35
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине.....	36
2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине	38
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине.....	38
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	40
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ № 1	41
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ № 2	49
Вопросы для опроса	51
ТЕМАТИКА ДОКЛАДОВ.....	53

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - подготовить специалиста предприятий индустрии питания, обладающего знаниями в области технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни.

Задачи дисциплины:

- изучение особенностей технологии наиболее популярных блюд зарубежных кухонь;
- ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, проведение аналогии с кулинарной продукцией, характерной для народов России;
- изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов;
- ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, реализуемой на предприятиях питания, а также с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Технология продукции общественного питания (ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-17).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций:

ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ДПК-2 - готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

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

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов

производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-2 ДПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-7	Знать: ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира	Опрос Доклад
	Знать: особенности организации предприятий общественного питания и современные тенденции в развитии индустрии питания и гостеприимства	
	Знать: основные традиции в питании населения отдельных регионов мира	
	Знать: основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран	
	Знать: особенности питания населения отдельных стран	
	Уметь: проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Тесты Опрос
	Уметь: пользоваться доступной информацией с описанием рецептов и технологии блюд зарубежной кухни	
	Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, анализировать качество готовой продукции	
	Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания	
	Уметь: анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства	Контрольная работа Тесты
	Владеть: навыками по организации и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
	Владеть: способностью принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
	Владеть: особенностями технологии приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира	
	Владеть: технологией воспроизведения в лабораторных условиях блюд зарубежной кухни	
	Владеть: навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
		7
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	68	68
Аудиторные занятия всего, в том числе:	66	66
Лекции	18	18
Лабораторные работы	48	48
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	78	78
Другие виды самостоятельной работы:	78	78
Вид промежуточной аттестации – экзамен	34	34
ИТОГО:	часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		4
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	16	16
Аудиторные занятия всего, в том числе:	14	14
Лекции	4	4
Лабораторные работы	10	10
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	157	157
Другие виды самостоятельной работы:	157	157
Вид промежуточной аттестации – экзамен	7	7
ИТОГО:	часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков. Широкое использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии.

Тема 2. Кухня Белоруссии и Украины

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология сладких блюд и напитков. Широкое использование картофеля, овощей, фруктов, мяса (преимущественно свинины, говядины и птицы), свиного шпика, свиных копченостей, молочных продуктов.

Тема 3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология горячих

блюд из овощей, мяса и рыбы. Технология мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Технология сладких блюд и напитков.

Для кухонь стран Средней Азии (Киргизия, Туркменистан, Узбекистан, Таджикистан) и Казахстана характерно широкое использование риса, бобовых, мучных изделий, мяса (преимущественно баранины), фруктов и бахчевых, молочных продуктов.

Тема 4. Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология горячих блюд из овощей, мяса, теста, яиц, рыбы. Технология сладких блюд и напитков.

Для кухонь стран Алжира, Туниса и Марокко характерно широкое использование риса, бобовых, овощей, фруктов и бахчевых, мучных изделий, мяса (преимущественно баранины и птицы), специй и пряностей. В прибрежных регионах используется рыба.

Тема 5. Кухня стран Ближнего Востока и Индостана

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология горячих овощных, мясных, рыбных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

В прибрежных регионах широко используется рыба и нерыбные морепродукты (креветки, кальмары, мидии, морской гребешок).

Для кухонь стран Ближнего Востока и Индостана (Египта, Турции, Сирии, Ирака, Саудовской Аравии, Ливана, Израиля, Индии, Пакистана, Непала, Бангладеш) характерно широкое использование риса, бобовых, овощей, фруктов и бахчевых, мучных изделий, мяса (преимущественно баранины и птицы), пряной зелени, специй, пряностей.

Тема 6. Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

Для кухонь стран Балканского региона и стран Восточной Европы (Югославии, Болгарии, Венгрии, Греции, Чехии, Словакии, Польши, Румынии, Молдавии) характерно широкое использование картофеля, бобовых, овощей, фруктов, зелени, мяса всех видов, птицы, рыбы, нерыбных морепродуктов, яиц, молочных продуктов.

Тема 7. Кухня Испании и Португалии

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

Широкое использование овощей, фруктов, зелени, картофеля, бахчевых, риса, всех видов мясопродуктов и птицы, рыбы и морепродуктов, пряной зелени, специй.

Тема 8. Итальянская кухня

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

Широкое использование свежих овощей, фруктов, зелени, мучных изделий, макарон, всех видов мясопродуктов, рыбы и нерыбных морепродуктов, оливкового масла, солёных маслин, цитрусовых.

Тема 9. Кухня Китая и Кореи

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

Широкое использование риса, бобовых и в особенности сои, мучных изделий, мяса всех видов животных, рыбы и нерыбных морепродуктов, водорослей, соевого соуса, растительных масел, свиного жира.

Тема 10. Немецкая кухня

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

Широкое использование картофеля, овощей, зелени, фруктов, бобовых, мяса всех видов животных, колбасных изделий, копчёностей.

Тема 11. Кухня Скандинавских стран

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

Для Скандинавских кухонь (Дания, Норвегия, Швеция, Финляндия) характерно широкое использование плодов, овощей, зелени, рыбы и нерыбных морепродуктов, молочных продуктов, мяса всех видов животных.

Тема 12. Французская кухня

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

Широкое использование свежих овощей, зелени, фруктов, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса всех видов животных, молочных продуктов, яиц, сухого виноградного вина.

Тема 13. Кухня стран Центральной Америки

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

Для кухонь стран Центральной Америки (Антильских Островов, Бермудских Островов, Гаити, Гавайских Островов, Гватемалы, Гондураса,

Доминиканской Республики, Карибских Островов, Коста - Рики, Кубы, Мексики, Никарагуа, Острова Ямайка, Сальвадора) характерно широкое использование картофеля, овощей, зелени, фруктов, кукурузы, риса, бобовых, пряной зелени, специй, мяса всех видов животных, рыбы и нерыбных морепродуктов.

Тема 14. Кухня стран Южной Америки

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология сладких блюд и напитков.

Для кухонь стран Южной Америки (Аргентина, Бразилия, Боливия, Венесуэла, Парагвай, Перу, Чили, Эквадор) характерно использование всех видов мяса, овощей и фруктов, пряной зелени и специй, молочных продуктов, кофе.

Тема 15. Кухня Японии и стран Юго-Восточной Азии

Технология холодных закусок. Технология супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

Для кухонь Японии и стран Юго-Восточной Азии (Бирма, Вьетнам, Индонезия, Кампучия, Камбоджа, Таиланд, Филиппины) характерно широкое использование рыбы и нерыбных морепродуктов, риса, овощей и пряной зелени, всех видов мясopодуlктов; бобовых, особенно сои, соевого соуса, специй и приправ.

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Технология кулинарной продукции за рубежом» формирует ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-7, ДПК-2 компетенции, необходимые в дальнейшем для формирования компетенции ПК-10.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов, час			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Кухня Азербайджана, Армении и Грузии	2	2	4	7
2	Кухня Белоруссии и Украины		4	4	9
3	Кухня стран Средней Азии и Казахстана	2	2	4	8
4	Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко	2	4	4	10
5	Кухня стран Ближнего Востока и Индостана	2	4	4	10
6	Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы	2	4	4	10

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов, час			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
7	Кухня Испании и Португалии	2	4	6	10,5
8	Итальянская кухня		2	4	6,5
9	Кухня Китая и Кореи		2	8	10,5
10	Немецкая кухня		2	6	8,5
11	Кухня Скандинавских стран	2	2	4	7
12	Французская кухня		4	6	11
13	Кухня стран Центральной Америки	2	4	4	10
14	Кухня стран Южной Америки	2	4	6	11
15	Кухня Японии и стран Юго-Восточной Азии		4	10	15
	ИТОГО:	18	48	78	144

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов, час			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Кухня Азербайджана, Армении и Грузии	1	1	8	10
2	Кухня Белоруссии и Украины	1	1	8	10
3	Кухня стран Средней Азии и Казахстана	1	1	8	10
4	Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко	1	1	6	8
5	Кухня стран Ближнего Востока и Индостана		1	6	8
6	Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы		1	8	9
7	Кухня Испании и Португалии		1	8	9
8	Итальянская кухня		1	9	10
9	Кухня Китая и Кореи		1	14	15
10	Немецкая кухня		1	6	7
11	Кухня Скандинавских стран		1	6	7
12	Французская кухня			20	20
13	Кухня стран Центральной Америки			14	14
14	Кухня стран Южной Америки			20	20
15	Кухня Японии и стран Юго-Восточной Азии			16	16
	ИТОГО:	4	10	157	171

6. Лабораторный практикум

Лабораторные работы проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
1	Кухни Азербайджана, Армении	Приготовление блюд: суп-харчо, лобио, шашлык,	2

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
	и Грузии	чахохбили	
2	Кухня Белоруссии и Украины	Приготовление блюд: вареники, галушки, борщ, драчена картофельная	4
3	Кухни стран Средней Азии и Казахстана	Приготовление блюд: плов, манты, хинкали, лагман	2
4	Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко	Приготовление блюд: Суп гороховый с мясом и картофелем по-арабски, плов по-арабски (мак-любе)	4
5	Кухня стран Ближнего Востока и Индостана	Приготовление блюд: суп-рагу, санбусак	4
6	Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы	Приготовление блюд: мусака, гуляш, бигос, чорба, плакия	4
7	Кухня Испании и Португалии	Приготовление блюд: салат с фенхелем, суп томатный по-португальски, суп луковый	4
8	Итальянская кухня	Приготовление блюд: пицца, спагетти, равиоли, ризотто, гаспачо	2
9	Кухня Китая и Кореи	Приготовление блюд: «Стеклянные» баклажаны, набаккимчхи (кимчхи из редьки)	2
10	Немецкая и Французская кухня	Приготовление блюд: шницель, горох с копченостями, желе, омлет, цыплята паровые, жульен	2
11	Кухня Скандинавских стран	Приготовление блюд: датский салат из моркови, щи рыбные, датская ромовая баба	2
12	Французская кухня	Приготовление блюд: парижский салат, Буйабесс /уха по-марсельски/, кофе по-французски	4
13	Кухня стран Центральной Америки	Приготовление блюд: салат Чикаго, ветчина в медовой глазури	4
14	Кухня стран Южной Америки	Приготовление блюд: суп с авокадо, лимонный пай	4
15	Кухня Японии и стран Юго-Восточной Азии	Приготовление блюд: суши, суси, роллы, Темпура (небесное явство)	4
	Итого		48

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
1	Кухни Азербайджана, Армении и Грузии	Приготовление блюд: суп-харчо, лобио, шашлык, чахохбили	1
2	Кухня Белоруссии и Украины	Приготовление блюд: вареники, галушки, борщ, драчена картофельная	1
3	Кухни стран Средней Азии и Казахстана	Приготовление блюд: плов, манты, хинкали, лагман	1
4	Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко	Приготовление блюд: Суп гороховый с мясом и картофелем по-арабски, плов по-арабски (мак-любе)	1
5	Кухня стран Ближнего Востока и Индостана	Приготовление блюд: суп-рагу, санбусак	1
6	Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы	Приготовление блюд: мусака, гуляш, бигос, чорба, плакия	1
7	Кухня Испании и Португалии	Приготовление блюд: салат с фенхелем, суп	1

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
		томатный по-португальски, суп луковый	
8	Итальянская кухня	Приготовление блюд: пицца, спагетти, равиоли, ризотто, гаспачо	1
9	Кухня Китая и Кореи	Приготовление блюд: «Стеклянные» баклажаны, набаккимчхи (кимчхи из редьки)	1
10	Немецкая и Французская кухня	Приготовление блюд: шницель, горох с копченостями, желе, омлет, цыплята паровые, жульен	1
	Итого		10

7. Практические занятия

Практические занятия не предусмотрены учебным и планами.

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

9. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1.	Кухня Азербайджана, Армении и Грузии.	чтение литературы; конспектирование текста с составлением схем и таблиц; ознакомление с нормативными документами; работа с конспектом лекций; ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений к выступлению на практическом занятии; решение задач по образцу	Опрос Доклад Тесты Контрольная работа
2.	Кухня Белоруссии и Украины.		
3.	Кухня стран Средней Азии и Казахстана.		
4.	Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко.		
5.	Кухня стран Ближнего Востока и Индостана.		
6.	Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы.		
7.	Кухня Испании и Португалии.		
8.	Итальянская кухня.		
9.	Кухня Китая и Кореи.		
10.	Немецкая кухня.		
11.	Кухня Скандинавских стран.		
12.	Французская кухня.		
13.	Кухня стран Центральной Америки.		
14.	Кухня стран Южной Америки.		
15.	Кухня Японии и стран Юго-Восточной Азии.		

10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале

относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:.

а) основная литература:

1. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512140>

2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : пособие / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

б) дополнительная литература:

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

11. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

12. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

13. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

14. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

15. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).

16. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

17. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

б) основная литература:

1. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512140>

2. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : пособие / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

в) дополнительная литература:

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>

12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»

- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Технология кулинарной продукции за рубежом» состоит из 15 тем и изучается на лекциях, лабораторных занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы, касающиеся изучению особенностей технологии наиболее популярных блюд зарубежных кухонь. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к лабораторным занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования компетенций и практических навыков со студентами бакалавриата проводятся практические занятия. В ходе практических занятий разбираются основные и дополнительные теоретические вопросы по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни, осваиваются особенности питания народов отдельных стран, проводятся тестирования по результатам изучения тем.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

а) для текущей успеваемости: устный опрос, защита докладов и интерактивных презентаций;

б) для самоконтроля обучающихся: тесты;

в) для промежуточной аттестации: вопросы для экзамена.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала.

№ п/п	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	Кухня Азербайджана, Армении и Грузии Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	1	2	1	1
2	Кухня Белоруссии и Украины Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	1	2	1	1
3	Кухня стран Средней Азии и Казахстана Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
4	Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1

№ п/п	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
5	Кухня стран Ближнего Востока и Индостана Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2		1
6	Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2		1
	ИТОГО:	10	12	4	6

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ДПК-2	готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1 Компетенция ДПК-2 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Технология продукции функционального назначения
Технология специальных видов питания
Технология продукции общественного питания
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Производственная практика. Преддипломная практика

1.2.2 Компетенция ОПК-2 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Технология продукции функционального назначения
Технология специальных видов питания
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология продукции общественного питания
Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1.2.3 Компетенция ПК-1 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Микробиология
Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Технология продукции функционального назначения
Технология специальных видов питания
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Методы контроля сырья и готовой продукции
Технология продукции общественного питания
Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров
Барное дело
Напитки в культуре народов мира
Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.2.4 Компетенция ПК-4 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Экология
Технология продукции функционального назначения
Технология специальных видов питания
Оборудование предприятий общественного питания
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.2.5 Компетенция ПК-7 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Производственный контроль на предприятиях индустрии питания
Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга
Маркетинг предприятий индустрии питания
Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Производственная практика. Преддипломная практика

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
ДПК-2 ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-7	Тема 1. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии Тема 2. Кухня Белоруссии и Украины Тема 3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана Тема 4. Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко Тема 5. Кухня стран Ближнего Востока и Индостана Тема 6. Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы Тема 7. Кухня Испании и Португалии Тема 8. Итальянская кухня Тема 9. Кухня Китая и Кореи Тема 10. Немецкая кухня Тема 11. Кухня Скандинавских стран Тема 12. Французская кухня Тема 13. Кухня стран Центральной Америки Тема 14. Кухня стран Южной Америки Тема 15. Кухня Японии и стран Юго-Восточной Азии	Опрос Доклад Тесты Контрольная работа

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

- профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

- степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

– суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ДПК-2 ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-7	Знает ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира (опрос)	Верно и в полном объеме знает ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира	С незначительными замечаниями знает ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира	На базовом уровне, с ошибками знает ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира	Не знает ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира	20
	Знает особенности организации предприятий общественного питания и современные тенденции в развитии индустрии питания и гостеприимства (опрос)	Верно и в полном объеме знает особенности организации предприятий общественного питания и современные тенденции в развитии индустрии питания и гостеприимства	С незначительными замечаниями знает особенности организации предприятий общественного питания и современные тенденции в развитии индустрии питания и гостеприимства	На базовом уровне, с ошибками знает особенности организации предприятий общественного питания и современные тенденции в развитии индустрии питания и гостеприимства	Не знает особенности организации предприятий общественного питания и современные тенденции в развитии индустрии питания и гостеприимства	
	Знает основные традиции в питании населения отдельных регионов мира (доклад)	Верно и в полном объеме знает основные традиции в питании населения отдельных регионов мира	С незначительными замечаниями знает основные традиции в питании населения отдельных регионов мира	На базовом уровне, с ошибками знает основные традиции в питании населения отдельных регионов мира	Не знает основные традиции в питании населения отдельных регионов мира	
	Знает основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран (опрос)	Верно и в полном объеме знает основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран	С незначительными замечаниями знает основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран	На базовом уровне, с ошибками знает основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран	Не знает основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран	
	Знает особенности питания населения отдельных стран (доклад)	Верно и в полном объеме знает особенности питания населения отдельных стран	С незначительными замечаниями знает особенности питания населения отдельных стран	На базовом уровне, с ошибками знает особенности питания населения отдельных стран	Не знает особенности питания населения отдельных стран	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
			стран	стран		
<i>Практические показатели</i>						
ДПК-2 ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-7	Умеет проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (тесты)	Верно и в полном объеме может проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	С незначительными замечаниями может проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	На базовом уровне, с ошибками может проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Не может проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	20
	Умеет пользоваться доступной информацией с описанием рецептур и технологии блюд зарубежной кухни (опрос)	Верно и в полном объеме может пользоваться доступной информацией с описанием рецептур и технологии блюд зарубежной кухни	С незначительными замечаниями может пользоваться доступной информацией с описанием рецептур и технологии блюд зарубежной кухни	На базовом уровне, с ошибками может пользоваться доступной информацией с описанием рецептур и технологии блюд зарубежной кухни	Не может пользоваться доступной информацией с описанием рецептур и технологии блюд зарубежной кухни	
	Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, анализировать качество готовой продукции (тесты)	Верно и в полном объеме может использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, анализировать качество готовой продукции	С незначительными замечаниями может использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, анализировать качество готовой продукции	На базовом уровне, с ошибками может использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, анализировать качество готовой продукции	Не может использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, анализировать качество готовой продукции	
	Умеет устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания (тесты)	Верно и в полном объеме может устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания	С незначительными замечаниями может устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания	На базовом уровне, с ошибками может устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания	Не может устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания	
	Умеет анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности	Верно и в полном объеме может анализировать и оценивать результативность системы	С незначительными замечаниями может анализировать и оценивать результативность системы	На базовом уровне, с ошибками может анализировать и оценивать результативность системы	Не может анализировать и оценивать результативность системы контроля	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	производства (опрос)	контроля деятельности производства	контроля деятельности производства	контроля деятельности производства	деятельности производства	
<i>Владеет</i>						
ДПК-2 ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-7	Владеет навыками по организации и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (тесты)	Верно и в полном объеме владеет навыками по организации и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	С незначительными замечаниями владеет навыками по организации и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками по организации и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Не владеет навыками по организации и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	20
	Владеет способностью принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет способностью принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	С незначительными замечаниями владеет способностью принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	На базовом уровне, с ошибками владеет способностью принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Не владеет способностью принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
	Владеет особенностями технологии приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира (тесты)	Верно и в полном объеме владеет особенностями технологии приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира	С незначительными замечаниями владеет особенностями технологии приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира	На базовом уровне, с ошибками владеет особенностями технологии приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира	Не владеет особенностями технологии приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира	
	Владеет технологией воспроизведения в лабораторных условиях блюд зарубежной кухни (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет технологией воспроизведения в лабораторных условиях блюд зарубежной кухни	С незначительными замечаниями владеет технологией воспроизведения в лабораторных условиях	На базовом уровне, с ошибками владеет технологией воспроизведения в лабораторных условиях	Не владеет технологией воспроизведения в лабораторных условиях блюд зарубежной кухни	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
			блюد зарубежной кухни	блюд зарубежной кухни		
	Владеет навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	С незначительными замечаниями владеет навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Не владеет навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
	<i>ВСЕГО:</i>					60

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	52-60	высокий
хорошо	43-51	хороший
удовлетворительно	31-42	достаточный
неудовлетворительно	30 и менее	недостаточный

2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Охарактеризуйте основные специи и пряности, используемые в кухне Азербайджана.
2. Сырье, которое наиболее часто используется для приготовления холодных закусок в Армении.
3. Охарактеризуйте основные специи и пряности, используемые в кухне Армении.
4. Сырье, которое наиболее часто используется для приготовления холодных закусок в Грузии.
5. Компоненты, которые наиболее часто используются для приготовления холодных закусок.
6. Назовите наиболее известные супы кухонь Белоруссии и Украины.
7. Перечислите традиционные горячие блюда кухонь Белоруссии и Украины.
8. Назовите основные аспекты технологии супов стран Средней Азии и Казахстана
9. Перечислите традиционные горячие блюда кухонь стран Средней Азии и Казахстана
10. Перечислите традиционные напитки кухонь стран Средней Азии и Казахстана
11. Перечислите сырье, характерное для кухонь стран Средней Азии и Казахстана
12. Ингредиенты, характерные для холодных закусок кухонь стран Алжира, Туниса и Марокко
13. Назовите основные аспекты технологии супов кухонь стран Алжира, Туниса и Марокко
14. Перечислите традиционные горячие блюда кухонь стран Алжира, Туниса и Марокко
15. Перечислите традиционные напитки кухонь стран Алжира, Туниса и Марокко
16. Назовите сырье характерное для кухонь стран Алжира, Туниса и Марокко
17. Перечислите традиционные горячие блюда кухонь стран Ближнего Востока и Индостана
18. Перечислите традиционные напитки кухонь стран Ближнего Востока и Индостана
19. Использование этого сырья характерно для кухонь стран Ближнего Востока и Индостана
20. Перечислите традиционные напитки кухонь стран Балканского региона и стран Восточной Европы.

21. Использование этого сырья характерно для кухонь стран Балканского региона и стран Восточной Европы
22. Охарактеризуйте основные специи и пряности, используемые в кухне Испании.
23. Сырье наиболее часто используемое для приготовления холодных закусок в кухне Португалии
24. Охарактеризуйте основные специи и пряности, используемые в кухне Испании.
25. Охарактеризуйте основные специи и пряности, используемые в кухне Португалии.
26. Назовите наиболее известные супы кухни Италии
27. Перечислите традиционные горячие блюда кухни Италии. Напитки, которые характерны для данной страны
28. Назовите наиболее известные сладкие блюда.
29. Ингредиенты, характерные для холодных закусок кухонь Китая и Кореи
30. Назовите основные аспекты технологии супов кухонь Китая и Кореи.
31. Перечислите традиционные горячие блюда кухонь Китая и Кореи.
32. Перечислите традиционные напитки кухонь Китая и Кореи.
33. Использование этого сырья характерно для кухонь Китая и Кореи

Типовые контрольные задания:

1. Опишите особенности приготовления и подачи блюд стран Средней Азии. Национальные традиции. Ассортимент блюд и изделий стран Средней Азии:
 - узбекская кухня: шурпа, пиева (луковый суп), пловы, шавли, кебабы, манты, лагман, янчмиш, аштак-паштак.
 - таджикская кухня: салаты «Гиссар» и из зеленого лука с гранатом, угро с бараниной (суп), угро «Таджикистан», хушан, щербеты, чои кабуд (зеленый чай), ширчой (чай с молоком).
 - туркменская кухня: чорба нохуды (суп из гороха и баранины), унаш (суп из фасоли с лапшой), кара-чорба, кюфта-шурпа, кайнатма (суп с горохом), аш (плов), шашлык по-таджикски, куурдак по-таджикски, шавля (каша рисовая с мясом), шима, лагман, балык берек (манты огурджалинские), каурма (баранина жареная), чектырме (баранина жареная с картофелем и помидорами), люля-кебаб тушеный с луком, помидоры фаршированные, печенка фаршированная, каша рисовая с растительным маслом (яглы-щуле), пирожки с луком (купаты) этли борек катыклы (пельмени), пешме (печенье).
 - казахская кухня: салат по-казахски, кабырга с гарниром, сорпа, солянка по-казахски, кеспе с мясом, мясо по-казахски, куырдак (казахская поджарка), шашлык из баранины, шашлык из печени, бастурма по-казахски, лапша дунганская (дательмак), манты с бараниной, беляши, бешбармак казахский, баурсак.

- киргизская кухня: салаты «Сусамыр» и «Нарын», бешбармак по-киргизски, суп кесме (суп по-киргизски), шарпоо, кульцетай, форель, жаренная по-иссыккульски, асип, хошан, самса, ютаза, санза, гокай, халвайтар.

2. Рецептура блюд, технология приготовления, режим тепловой обработки, гарниры и соусы к блюдам, оформление и отпуск, выход блюд. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Инвентарь и инструменты, посуда, применяемые при приготовлении и подачи блюд. Рекомендуемые блюда и напитки для туристов из стран Юго-Восточной, Центральной и Средней Азии.

3. Краткая характеристика и особенность приготовления блюд грузинской, армянской и азербайджанской кухонь. Национальные традиции.

4. Ассортимент соусов и блюд грузинской кухни: соус сациви, соус сацибели, соус ткемали, соус гаро, овощи в ореховом соусе, капуста, маринованная по-грузински, харчо, чанахи, мхали, чахохбили, цыплята табака, бастурма, хачапури (ватрушка с сыром), гозинаки.

5. Ассортимент блюд армянской кухни: фасоль стручковая с уксусом и чесноком, салат лобуц, баклажаны с чесноком (схторац бадрожан), бозбаш ереванский, суп из мацуна (спас), суп с чечевицей (воспиапур), толма ереванская, кчуч рыбный, шашлык по-карски, курица с яблоками, югатерт, ншаблит (печенье).

6. Ассортимент блюд азербайджанской кухни: пити, довга с мясом, люля-кебаб, тава-кебаб (битки), голубцы с виноградными листьями (ярпах долмасы), плов, рахат-лукум, шакер-лукум.

7. Рецептура блюд, технология приготовления, режимы тепловой обработки, оформление и отпуск, выход блюд. Требования к качеству готовых блюд. Посуда, используемая при подаче готовых блюд грузинской, армянской и азербайджанской кухонь.

8. Отличительные особенности приготовления и подачи блюд и изделий стран Африки, Австралии и Новой Зеландии. Характерные особенности питания, национальные традиции. Виды сырья, используемого для приготовления блюд.

9. Ассортимент блюд стран Африки: кус-кус (Алжир), рагу из баранины (Алжир), перец по-Алжирски, яблоки, фаршированные мясом цыпленка (Алжир), салат из земляных орехов (Египет), баранина по-каирски (Египет), фасоль зеленая по-африкански (Мадагаскар), цыплята по-мароккански, кукуруза, жареная с луком (Нигерия), крем банановый (Нигерия), бутерброды с анчоусами (Тунис), холодные яйца (Тунис), паштет из фасоли (Эфиопия),

10. Ассортимент блюд австралийской и новозеландской кухни: салат австралийский, бифштекс по-австралийски, язык тушеный, рисовый пудинг по-австралийски, томатный коктейль (Австралия), фруктовый торт по-новозеландски.

11. Характеристика, рецептура, технология приготовления, оформление при отпуске, выход блюд. Требования к качеству, условия и

сроки хранения блюд. Посуда, используемая при приготовлении и отпуске блюд и изделий стран Африки, Австралии и Новой Зеландии.

12. Рекомендуемые блюда для туристов стран Африки, Австралии и Новой Зеландии.

13. Отличительная особенность и многообразие блюд американской кухни. Характерные особенности питания американцев, национальные традиции.

14. Ассортимент блюд Северной Америки (Канада, США): мясной паштет для сэндвичей, салат «Чикаго», салат «Вальдорф», яйца «Бенедикт», бостонский рыбный суп, картофельный суп-крем холодный, ветчина по-вирджински, франкфуртские сосиски, мясо с перцем, пышки по-американски (доунатс), груши, фаршированные творогом, торт кофейный с кремом, лимонный торт.

15. Ассортимент блюд Центральной Америки: салат мексиканский, суп-пюре из кукурузы Мексика), цыпленок «Тореро» (Мексика), пунш с тропическими фруктами (Гаити), салат из курицы по-кубински, суп из черной фасоли по-кубински, свиные отбивные по-кубински, жареные дольки ананаса (Куба).

16. Ассортимент блюд Южной Америки: салат по-аргентински, карбонадо аргентинское, аргентинское жаркое, салат бразильский, рагу по-бразильски, бразильское блюдо из бананов, рис с бараниной по-венесуэльски, колумбийский ячменный суп.

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

1. Ризотто - это блюдо:

- а. польской кухни
- б. французской кухни
- в. итальянской
- г. немецкой кухни

2. Тортеллини - это блюдо:

- а. польской кухни
- б. французской кухни
- в. итальянской
- г. немецкой кухни

3. Макароны составляют основу:

- а. румынской кухни
- б. французской кухни
- в. итальянской кухни
- г. литовской кухни

4. Характерной чертой испанской кухни является:
- а. обильное применение разнообразных пряностей и ароматических трав
 - б. минимальное применение разнообразных пряностей и ароматических трав
 - в. использование небольшого количества соли

5. Родина блюда Гаспачо:

- а. Испания
- б. Турция
- в. Франция
- г. Канада

6. Блюда итальянской кухни

- а. пицца
- б. равиоли
- в. каннеллони
- г. кимчхи

7. Любимым праздничным блюдом в Испании является:

- а. паэлья
- б. драники
- в. расстегаи
- г. чак-чак

8. Для приготовления соусов испанской кухни используются:

- а. петрушка
- б. чеснок и измельченные сосновые иглы
- в. сельдерей

9. На средиземноморском побережье Испании в основном употребляют:

- а. рис, рыбу, телятину и свинину
- б. пищу растительного происхождения
- в. картофель, кукурузу, птицу

10. В центральных районах Испании в основном употребляют:

- а. рыбу и телятину
- б. пищу растительного происхождения
- в. рис и баранину

Литература для подготовки к экзамену:

а) нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
11. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
12. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
14. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
15. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).
16. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

(С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90.Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

17. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

б) основная литература:

1. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512140>

2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : пособие / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

в) дополнительная литература:

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Технология кулинарной продукции за рубежом

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Формирование национальной кулинарии.
2. Формирование китайской кухни.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Факторы, оказывающие негативное влияние на развитие национального кулинарного искусства.
2. Формирование итальянской кухни.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Ретроспективный обзор развития рационалистической кухни.
2. Формирование арабской кухни.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Формирование кухонь стран Центральной Европы.
2. Формирование турецкой кухни.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Формирование кухонь стран Балканского полуострова.
2. Формирование польской кухни.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Формирование английской кухни.
2. Формирование мексиканской кухни.

Промежуточная аттестация
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Технология кулинарной продукции за рубежом

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Гу лао жоу – это:
 - старинный рецепт приготовления говядины
 - старинный рецепт приготовления свинины
 - старинный рецепт приготовления баранины

2. В Китае выделяют ... видов чая:
 - 1
 - 3
 - 5
 - 7

3. Пап – это:
 - вареный рис
 - вареная кукуруза
 - вареный картофель со специями

4. Пап варят:
 - с солью
 - без соли
 - со специями

5. В корейской кухне нет:
 - молочных блюд
 - мясных блюд
 - овощных блюд

6. Кимчхи – это блюдо:

- чехословацкой кухни
- корейской кухни
- китайской кухни

7. Кимчхи – это:

- сладкое блюдо
- суп
- овощное острое блюдо

8. В противоположность китайцам и японцам, корейцы пьют:

- мало чая
- много чая
- много кофе

9. По качеству китайскую кухню часто приравнивают к:

- испанской
- русской
- французской

10. В блюдах пекинской кухни традиционно используется:

- баранина и кунжут
- телятина
- свинина

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

Рассчитайте, какое количество порций итальянского блюда «Равиоли» можно приготовить из 20 кг сырого неочищенного шпината, масса одной порции 150 г.

- 100
- 50
- 90
- 150

2. Рассчитайте количество трески неразделанной мелкой, необходимой для приготовления 60 порц. консоме из рыбы (рец. № 545).

- 11,42
- 16
- 15,65
- 32,7

3. В Шанхае своя кулинарная технология:

- продукты долго варят в томатной пасте с добавлением рисовой водки

- продукты быстро жарят в соевом соусе с добавлением рисовой водки
- продукты долго тушат в соевом соусе с добавлением рисовой водки

2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Материалы для проведения текущей аттестации

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ № 1

по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом»

Контрольные работы по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» состоят из тестовых вопросов.

Тест 1

1. Основой как традиционного, так и современного японского питания является:

- а) пшено
- б) рис
- в) овес

2. Гохан – это:

- а) вареный рис
- б) вареная кукуруза
- в) каша

3. Второй по значимости компонент японского питания:

- а) мясо
- б) молочные продукты
- в) рыба и морепродукты

4. Васаби – это:

- а) японский хрен
- б) японская капуста
- в) японская морковь

5. Соба – это:

- а) плоская или круглая лапша из пшеничной муки
- б) лапша, приготовленная в мясном или овощном бульоне
- в) лапша из гречневой муки

6. Рамэн – это:

- а) плоская или круглая лапша из пшеничной муки
- б) лапша, приготовленная в мясном или овощном бульоне
- в) лапша из гречневой муки

7. Большое влияние на японскую кухню оказали блюда из:

- а) Кореи
- б) Индии
- в) Китая

8. Китай привнес в японскую кухню:

- а) говядину и свинину
- б) птицу
- в) баранину

9. Традиционная японская кухня дифференцируется по:

- а) стоимости
- б) времени года и региону
- в) качеству

10. Бэнто – это:

- а) исконно японский обед для путешественников
- б) исконно китайский обед для путешественников
- в) исконно корейский обед для путешественников

11. Японцы пьют:

- а) черный чай
- б) зеленый чай
- в) кофе

12. Кирибат – это:

- а) рис на кокосовом молоке
- б) кукуруза на кокосовом молоке
- в) пшеница на молоке

13. Ун-бе-джо – это:

- а) копченая утка по-бирмански
- б) вареная утка по-бирмански
- в) жареная утка по-бирмански

14. Нази - это блюдо, которое готовят из:

- а) картофеля
- б) риса
- в) мяса

15. Бази - это блюдо, которое готовят из:

- а) картофеля и мяса
- б) продолговатых орешков, ростков гороха, разнообразных овощей, грибов, приправ и рыбы
- в) кукурузы и молока

16. Крепкая водка из кактусов:

- а) рекуэло
- б) бренди
- в) ром

17. Блюда венесуэльской кухни

- а) рис с бананами по-венесуэльски
- б) пудинг из инжира по-креольски
- в) чаттбулар
- г) съеамансбиф

18. Из овощей в Южноамериканской кухне особенно ценится:

- а) сладкий батат
- б) капуста
- в) морковь

19. Нежные початки кукурузы считаются национальным ... блюдом.

20. Одним из наиболее характерных блюд латиноамериканской кухни считаются тортильяс:

- а) тонкие лепешки, которые готовятся из ржаной муки
- б) тонкие лепешки, которые готовятся из кукурузной муки
- в) тонкие лепешки, которые готовятся из пшеничной муки

Тест 2

1. Для мексиканской кухни характерно:

- а) многообразие закусок
- б) отсутствие закусок
- в) скудность закусок

2. Изобилие натурального мяса, поджаренного на специальных решетках на углях характерно для:

- а) немецкой кухни
- б) южноамериканской кухни
- в) французской кухни

3. Салаты в Южноамериканской кухне заправляют только:

- а) оливковым маслом
- б) майонезом

в) сметаной

4. Из крупяных гарниров в Южноамериканской кухне преобладает:

а) пшено

б) рис

в) ячмень

5. Гарниры в Южноамериканской кухне заправляют только:

а) оливковым маслом

б) подсолнечным маслом

в) сливочным маслом

6. Кюрасско - это блюдо:

а) аргентинской кухни

б) испанской кухни

в) немецкой кухни

7. Кюрасско – это:

а) жаркое из свинины

б) жаркое из говядины

в) жаркое из курицы

8. Из овощей в Южноамериканской кухне особенно ценится:

а) сладкий батат

б) капуста

в) морковь

9. Одним из наиболее характерных блюд латиноамериканской кухни считаются тортильяс:

а) тонкие лепешки, которые готовятся из ржаной муки

б) тонкие лепешки, которые готовятся из кукурузной муки

в) тонкие лепешки, которые готовятся из пшеничной муки

10. Для мексиканской кухни характерно:

а) многообразие закусок

б) отсутствие закусок

в) скудность закусок

11. Для мексиканской кухни характерно:

а) отсутствие мясных блюд

б) разнообразие мясных блюд

в) скудность мясных блюд

12. Блюдам кухни Центральной и Южной Америки:

а) тимбале из курицы с ветчиной

- б) шоколадное паве
- в) калакукко
- г) гаспачо

13. Блюда Центральной и Южной Америки:

- а) карбонадо аргентинское
- б) итапоа
- в) чаттбулар
- г) лазанья

14. Блюда французской кухни

- а) консоме
- б) картофель «Дофин»
- в) паприкаш
- г) брамборак

15. Улитки по-бургундски можно отнести к блюдам

- а) румынской кухни
- б) французской кухни
- в) китайской кухни
- г) литовской кухни

16. Лягушачьи лапки с горчицей это блюдо:

- а) польской кухни
- б) французской кухни
- в) итальянской
- г) немецкой кухни

17. Родиной соусов является:

- а) Франция
- б) Германия
- в) Канада
- г) Америка

18. Блюда французской кухни

- а) шатобриан
- б) пот-о-фе
- в) гаспачо
- г) плов

19. Картофель является обязательным компонентом блюда

- а) бланманже
- б) бешамель
- в) дофине

20. Скандинавские страны известны в мире:

- а) рыбным промыслом
- б) охотой
- в) скотоводством

Тест 3

1. Самый популярный напиток в Дании – это:

- а) чай
- б) кофе
- в) молоко

2. Блюдо клипфикс традиционно для:

- а) испанской кухни
- б) норвежской кухни
- в) китайской кухни

3. Блюдо ракёррет готовится из:

- а) скумбрии
- б) форели
- в) сельди

4. Флётегрёт - это:

- а) пшеничная каша, которая готовится на молоке и подается с яблоками
- б) кукурузная каша, которая готовится на молоке и подается с клубникой
- в) пшеничная каша, которая готовится на сливках и подается с малиной

5. Страной ягодных десертов называют:

- а) Швецию
- б) Россию
- в) Англию

6. Блюдо калекукко - это:

- а) мясные пироги
- б) рыбные пироги
- в) овощные пироги

7. Пасхальное блюдо мямми готовят в:

- а) Финляндии
- б) Америке
- в) Италии

8. Блюдо мямми - это:

- а) жидкая белая каша из ржаной муки и солода, сваренная на воде,

приправленная сахаром и сливками

б) густая черная каша из ржаной муки и солода, сваренная на воде, приправленная сахаром и сливками

в) жидкая белая каша из пшеничной муки и солода, сваренная на молоке

9. Рунебергское пирожное готовят в:

а) Финляндии

б) Америке

в) Италии

10. Баранья голова, приготовленная целиком является традиционным:

а) испанским блюдом

б) итальянским блюдом

в) исландским блюдом

11. Хутспот - это национальное блюдо:

а) Голландии

б) Италии

в) Испании

12. Хутспот готовится из:

а) свинины и овощей

б) курятины и цветной капусты

в) говядины и овощей

13. Глогг – это:

а) датский напиток

б) испанский напиток

в) американский напиток

14. Блюда скандинавской кухни:

а) фискеболлар

б) кетболлар

в) плакия

г) гаспачо

15. Кок о вен это блюдо:

а) французской кухни

б) испанской кухни

в) итальянской

г) немецкой кухни

16. Баранина по-бордоски это блюдо:

а) польской кухни

- б) французской кухни
- в) итальянской
- г) немецкой кухни

17. Соус – это:

- а) нисуаз
- б) бешамель
- в) буйабес
- г) бланманже

18. Рататуй – национальное блюдо ... кухни.

19. Бешамель – это:

- а) суп
- б) салат
- в) соус

20. Большинство мясных блюд в Китае готовят из:

- а) свинины
- б) баранины
- в) говядины

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

2. Материалы для проведения текущей аттестации

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ № 2 (в форме контрольной работы)

по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом»

В работе необходимо раскрыть следующие вопросы:

1. Формирование кухни.
2. Особенности использования сырья (национальное сырьё).
3. Традиционные блюда. Особенности технологических приемов (способов кулинарной обработки).
4. Порядок приема пищи.

Перечень вариантов контрольной работы:

- Вариант 1
Русская кухня.
- Вариант 2
Польская кухня.
- Вариант 3
Немецкая кухня.
- Вариант 4
Чехословацкая кухня
- Вариант 5
Болгарская кухня.
- Вариант 6
Румынская кухня.
- Вариант 1
Французская кухня.
- Вариант 8
Итальянская кухня.
- Вариант 9
Испанская кухня.
- Вариант 10
Английская кухня
- Вариант 11
Скандинавская кухня.

Вариант 12
Японская кухня.
Вариант 13
Китайская кухня.
Вариант 14
Корейская кухня.
Вариант 15
Индийская кухня.
Вариант 16
Кухня Юго-Восточной Азии.
Вариант 11
Еврейская кухня.
Вариант 18
Арабская кухня.
Вариант 19
Американская кухня.
Вариант 20
Мексиканская кухня.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Вопросы для опроса

по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом»

1. «Баница». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
2. «Паприкаш». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
3. «Канеллонни». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
4. «Ризотто». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
5. «Буйабес». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
6. «Калекукко». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
7. Суп «Панадель». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
8. Бифштекс с рубленой свеклой. Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
9. «Саган долма». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
- 10.«Фляки». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
- 11.«Хрустальный окорок». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
- 12.«Чернина». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
- 13.«Жур». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
- 14.«Сашими». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
- 15.«Суши». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
- 16.«Мусака». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.
- 17.«Паэлья». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.

18.«Мититеи». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.

19.«Черба». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология приготовления данного блюда.

20.Особенности приготовления блюд из мяса и птицы в кухне США. Технология свинины по-вирджински, цыпленка по-американски, американского рубленого мяса.

21.Особенности технологических приемов в индийской кухне. Блюда группы карри, технология.

22.Особенности приготовления тушеных и запеченных блюд в Балканской кухне.

23.Экзотическое сырье и экзотические блюда.

24.Технология приготовления мясных блюд в турецкой кухне.

25.Технология приготовления сладких блюд в турецкой кухне.

26.Технология приготовления японских рыбных котлет.

27.Особенности технологических приемов в китайской кухне.

28.Технология краковской каши.

29.Дать характеристику региональным кулинарным школам Китая.

30.Технология приготовления бигоса. Какая кухня?

31.Экзотические блюда китайской кухни.

32.Популярные закуски скандинавской кухни.

33.Подготовка риса для пилава. Пилав с курицей (турецкая кухня).

34.Закуски, популярные во французской кухне.

35.В какой кухне популярны супы с пивом? Технология.

36.Тушеные блюда венгерской кухни. Технология.

37.Соусы во французской кухне. Значение. Примеры.

38.Как правильно приготовить французский бифштекс?

39.Как правильно приготовить чай по-японски?

40.Технология утки по-пекински.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ТЕМАТИКА ДОКЛАДОВ

по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом»

1. Характерная особенность блюд украинской, белорусской и молдавской кухонь, национальные традиции. Рекомендуемые блюда для туристов из Украины, Белоруссии и Молдавии.

2. Ассортимент холодных блюд украинской кухни: салат свекольный, салат из сладкого перца, сельдь в маринаде, фасоль протертая, борщ селянский, борщ полтавский, огуречник по-домашнему, суп с галушками по-полтавски, кулеш пшеничный, котлеты по-полтавски, битки по-селянски, крученики волынские, пампушки с чесноком, завиванец ужгородский, вергуны. Рецептатура перечисленных блюд и изделий, технология приготовления, оформление при отпуске, выход блюд. Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки их хранения; бракераж, посуда, используемая при отпуске блюд и изделий украинской кухни.

3. Ассортимент супов белорусской кухни: суп грибной с ушками, холодник, клецки с мясом, мачанка, копытка белорусская, драчена картофельная (бабка), пирожки картофельные с капустой, пирожки картофельные с мясом, драники (деруны). Рецептатура перечисленных блюд и изделий, технология приготовления, оформление при отпуске, выход блюд. Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки их хранения; бракераж, посуда, используемая при отпуске блюд и изделий белорусской кухни.

4. Ассортимент молдавской кухни: салат «Молдова», редис с брынзой и маслом, борщ с фасолью, борщ с крапивой, митетеи на гратаре, гуляш из свинины с мамалыгой, кавурма из цыплят, цыпленок с фасолью, печенка на гратаре, рагу из овощей по-молдавски, мамалыга. Рецептатура перечисленных блюд и изделий, технология приготовления, оформление при отпуске, выход блюд. Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки их хранения; бракераж, посуда, используемая при отпуске блюд и изделий молдавской кухни.

5. Отличительные особенности блюд болгарской, югославской, венгерской, румынской, польской и чехословацкой кухонь. Национальные традиции. Рекомендуемые блюда для туристов из Болгарии, Югославии, Румынии, Венгрии, Польши и Чехословакии.

6. Ассортимент блюд болгарской кухни: салат из красных помидоров с кислым молоком, салат по-шопски, салат смешанный, чорба из фасоли,

таратор с яйцами, плакия из рыбы, цыплята плакия, медальоны с грибами, кебабчета, яйца с брынзой, банница, реване, банница с творогом, банница с мясом, грис-халва с орехами. Характеристика, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск, выход блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Посуда, используемая при приготовлении и отпуске блюд.

7. Ассортимент блюд югославской кухни: уха по-югославски випавский суп, чевапчиги, ражничичи, подушечки с грибами. Характеристика, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск, выход блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Посуда, используемая при приготовлении и отпуске блюд.

8. Ассортимент блюд венгерской кухни: суп-гуляш, дьердский суп со сметаной, картофель с творогом, карп по-сербски, перкельт из рыбы, перкельт из свинины, вырезка по-будапештски, паприкаш из цыплят, торошчуса (лапша с творогом), тархоня, пудинг рисовый с абрикосами, крем яблочный по-задунайски, тутти-фрутти, пудинг рисовый с абрикосами (холодный). Характеристика, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск, выход блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Посуда, используемая при приготовлении и отпуске блюд.

9. Ассортимент блюд румынской кухни: салат из фасоли, икра из баклажан, суп из помидоров с чесноком, чорба, мусака из картофеля с овощами, баклажаны по-португальски, мясо тушеное с соусом «Мадера», мититеи (мясные биточки), цыплята с фасолью, крем ванильный. Характеристика, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск, выход блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Посуда, используемая при приготовлении и отпуске блюд.

10. Ассортимент блюд польской кухни: салат картофельный с фасолью, яйца с ветчиной, индейка в вине, суп из свежих огурцов, суп лимонный, судак по-польски, котлета свиная «Заглоба», соус «Заглоба», антрекот по-варшавски, стек из телятины натуральный, зразы говяжьи с огурцом и шпиком, фляки по-варшавски, соус майонез. Характеристика, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск, выход блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Посуда, используемая при приготовлении и отпуске блюд.

11. Ассортимент блюд чехословацкой кухни: помазанки из плавленого сыра, салат французский, салат влажский, витки из ветчины заливные, суп картофельный с грибами, бульон с яйцом, суп прозрачный из кур, кнедлики из сырого и из вареного картофеля, бифштекс из филе (венский), жаркое из говядины (пикантное), чешские сардельки (шпикачки), кнедлики дрожжевые, фруктовые салаты, пюре фруктовое.

12. Характеристика, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск, выход блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Посуда, используемая при приготовлении и отпуске блюд.

13. Итальянская кухня, ее характерные особенности. Режим питания. Блюда, пользующиеся большим спросом у итальянцев. Виды сырья, используемого для приготовления блюд.

14. Ассортимент блюд: канале с анчоусами по-итальянски, салат по-итальянски, яйца по-пьемонтски, консоме с-цыпленком и макаронами, консоме по-милански, суп-пюре из чечевицы по-неаполитански; стерлядь по-итальянски, филе по-милански, рубец по-милански, цыпленок с рисом, лазаны по-венециански, суфле по-сицилийски, филе-миньон понеаполитански, медальоны телячьи по-милански, пицца, виды паст, паста ракушки с грибами и брокколи. Характеристика, рецептура, технология приготовления, порядок оформления при отпуске, выход блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Посуда, используемая при приготовлении и отпуске блюд итальянской кухни. Рекомендуемые блюда для туристов из Италии.

15. Отличительная особенность блюд французской кухни. Характерные особенности питания французов. Национальные традиции. Виды сырья, используемые для приготовления блюд.

16. Ассортимент блюд: канале с мясом цыпленка (люсиль), салат из сельдерея, яйца по-лионски, картофель по-парижски, суп «жульен», суп луковый по-парижски, суп-пюре по-французски; осетрина под соусом бешамель, бифштекс провансальский, розеты свиные по-провансальски, цыпленок с морковью; снежки, крокеты из риса с абрикосами (кольбер).

17. Характеристика, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск блюд, их выход. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Посуда, используемая при приготовлении и отпуске блюд французской кухни. Рекомендуемые блюда для туристов из Франции.

18. Отличительные особенности блюд немецкой кухни. Характерные особенности питания немцев, национальные традиции. Виды сырья, используемого для приготовления блюд.

19. Ассортимент блюд: салат немецкий, рольмопс, сельдь в сметане с яблоками и луком, салат мясной, консоме по-германски, суп-пюре из томатов с рисом, суп с пивом; нога баранья задняя по-немецки, бифштекс по-гамбургски, шницель отбивной, зразы отбивные, печенка жаренная с рисом, салат из фруктов, суфле «Лейпциг», омлет «конфитюр», шарлот.

20. Характеристика, рецептура, технология приготовления, порядок оформления при отпуске, выход блюд. Требования к качеству, условий и сроки хранения блюд. Посуда, используемая при приготовлении и отпуске блюд немецкой кухни. Рекомендуемые блюда для туристов из Германии.

21. Отличительная особенность блюд английской кухни. Характерные особенности питания англичан, национальные традиции. Виды сырья, используемого для приготовления блюд.

22. Ассортимент блюд: салат английский, салат «Пиккадили», яйца пашот по-английски, шпинат по-английски, суп из кур и лука порея, суп шотландски, суп-пюре из томатов; филе щуки по-английски, ростбиф по-

английски, индейка по-английски, бифштекс по-английски, свиные отбивные во фруктовом желе, пудинг хемпшерский, крем английский.

23. Характеристика, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск, выход блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Посуда, используемая при приготовлении и отпуске блюд английской кухни. Рекомендуемые блюда для туристов из Англии.

24. Отличительная особенность блюд скандинавской кухни (Финляндия, Швеция, Швейцария). Характерная особенность питания, национальные традиции. Виды сырья, используемого для приготовления блюд.

25. Ассортимент блюд скандинавской кухни: огурцы по-датски, тефтели «селедочно-птичьи гнезда», суп из лушеного гороха, суп весенний, рыбные шарики по-норвежски, камбала по-датски, блины по-шведски, калекукко (пирог с рыбой) (Финляндия), фондю (Швейцария), курица по-шведски, блины по-шведски.

26. Характеристика, рецептура, технология приготовления, порядок оформления при отпуске, выход блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Посуда, используемая при приготовлении и отпуске блюд скандинавской кухни. Рекомендуемые блюда для туристов из скандинавских стран.

27. Общая характеристика и особенность блюд прибалтийской кухни. Национальные традиции.

28. Ассортимент блюд литовской кухни: огурцы фаршированные (индарити агуркай), сельдь с жареным луком, паштет литовский (якнине), творог со сметаной, молоком и картофелем, борщ с ушками, суп томатный с рисом (памидру срюба), суп молочный с картофельными клецками, борщ литовский холодный, картофельная бабка (плекштайнис), картофельная бабка с грудинкой, картофель фаршированный, запеканка морковная (морку апкяпас), зразы охотничьи (меджетою винетиняй), колбаса фаршированная; целеленай, зразы отбивные по литовски (яутенос винетиняй).

29. Ассортимент блюд эстонской кухни: салака маринованная, сельдь маринованная (роль мопс), сыр, свиные ножки в желе, суп молочный с ячневой крупой и картофелем, щи из квашеной капусты с бобами, суп из свежего и кислого молока, суй с клецками из ячневой муки, суп с пивом (сладкий), ножки свиные с горохом, мультгикапсад, свинина или баранина отварная с овощами, буберт (из муки) с киселем, овсяный кисель (каэракиле).

30. Ассортимент блюд латвийской кухни: салат «Расолс», яйца фаршированные, салака под белым маринадом, суп хлебный, сельдь, жаренная на углях (оглес цепта сильте), запеканка (зивью пудиньш), крестьянский завтрак (зимниеку брокатис), курзамес строганов, манная каша с взбитыми сливками (буберт), слойка из ржаного хлеба, кисель из ревеня с молоком или взбитыми сливками, пирожки со шпиком (спетя пирадзине).

31. Рецептура блюд, технология приготовления, режим тепловой обработки, оформление и отпуск, выход блюд. Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки хранения готовых блюд. Посуда,

используемая при приготовлении и отпуске готовых блюд прибалтийской кухни.

32. Особенности приготовления и подачи блюд стран Ближнего Востока. Национальные традиции.

33. Ассортимент основных блюд иракской кухни: суп-пюре из риса, кебаб винный из баранины, голубцы по-иракски, курица, тушенная в томате, пахлава со сметаной, финики фаршированные.

34. Ассортимент основных блюд турецкой кухни: суп из баранины по-турецки, телятина с йогуртом, плов из курицы по-турецки, имам баилди (блюдо из баклажаном с мясом), баклажаны по-стамбульски, голубцы по-турецки, яйца по-турецки, блины с сыром по-турецки.

35. Ассортимент основных блюд Иордании, Ливана, Сирии: суп-пюре из помидоров, риса и сладкого перца, фасоль, запеченная с яйцом

36. Ассортимент основных блюд Саудовской Аравии, Йемена: салат из фасоли, салат из овощей и фруктов.

37. Особенности приготовления и подачи блюд стран Юго-Восточной и Центральной Азии. Национальные традиции.

38. Ассортимент блюд и изделий стран Юго-Восточной Азии: суп из свинины (Таиланд), крабы по-сиамски (Таиланд), рис по-вьетнамски, голубцы со свининой (Вьетнам), пирог с мясом, рыба по-индонезийски, сате (Индонезия), пирог с бананами, рис по-манильски (Филиппины), японский салат, суп летний (Япония), японские рыбные лепешки, цыпленок по-японски, печень по-японски, поу-за (паровые пельмени) - Корея, Кинзи (Корея).

39. Ассортимент блюд и изделий стран Центральной Азии:

- афганская кухня: тас-кебаб из говядины (говядина тушеная), рубец с рисом, рагу из дичи по-афгански, мясо с рисом, плов из цыплят и баранины;

- иранская кухня: суп из кабачков, отбивные котлеты «Тегеран», рагу по-персидски, баранина с рисом, фрикадельки овощные.

- индийская кухня: салат по-индийски, рис по-индийски, яйца по-индийски, суп пюре по-индийски, телятина по-индийски, суп «карри», филе сома по-индийски, цыпленок по-индийски, халца, пуди (лепешка), намак-пара, самоса по-индийски, халуа.

- китайская кухня: судак по-китайски, трепанги тушеные со свининой, кисло-сладкая засахаренная рыба, рыба, жареная в кисло-сладком соусе, баранина жареная с луком, свинина в кисло-сладком соусе, филе из кур жаренное с перцем, курица с ананасам, коктейль «Шанхай».

- монгольская кухня: суп гороховый по-монгольски, борцок, пыштак (мягкий нежирный творог), айран.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.