

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической
работе
И.О. Петрищев
« 30 » августа 2017 г.

КУХНИ НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ

Программа учебной дисциплины вариативной части

для направления подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
(шифр и наименование)
направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса
(заочная форма обучения)

Составитель: Шленкин К.В., к.т.н.,
доцент кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и утверждено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования, протокол от « 04 » июля 2017 г. № 11

Ульяновск, 2017

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Кухни народов Поволжья» включена в вариативную часть дисциплина по выбору Блок 1 основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) профиль: Технология и организация ресторанного сервиса, заочной формы обучения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Цель - овладение студентами вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира.

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции:

Задачи дисциплины:

- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
- приобретение практических навыков составления меню;
- приготовление кулинарной продукции различных стран и регионов мира.

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Кухни народов Поволжья»

Этап формирования	теоретический	модельный	практически й
Компетенции	знает	умеет	владеет
Способность организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)	ОР-1 особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов. ОР-2 принципы, правового обучения и воспитания различных категорий населения. ОР-3 принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания	ОР-4 организовывать учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов ОР-5 организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов ОР-6 организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей учащихся	ОР-7 технологией организации занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. ОР-8 технологией организации и проведения занятий по общепрофессиональным и специальным

	различных категорий населения.		дисциплина м. ОР-9 Владеет: технологией проектирования, организацией проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению.
--	--------------------------------	--	--

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Кухни народов Поволжья» включена в вариативную часть дисциплина по выбору Блок 1 основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) профиль: Технология и организация ресторанного сервиса, заочной формы обучения (Б1.В.ДВ.6.2 Кухни народов Поволжья)

Содержание дисциплины «Кухни народов Поволжья» основано на преемственности и взаимосвязи с такими дисциплинами как Формы продвижения в ресторанном бизнесе, «Физиология питания», «Банкетный сервис», «Организация работы бара».

Результаты изучения дисциплины «Кухни народов Поволжья» являются теоретической и методологической основой для изучения дисциплин: Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции, «Пищевая ценность продуктов питания», Аксессуары обеспечение организаций общественного питания

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:

Номер семестра	Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час	Контроль	
	Трудоемк.							
	Зач. ед.	Часы						
2	4	144	4	12	-	119	9	экзамен
Итого:	4	144	4	12	-	119	9	экзамен

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий, оформленных в виде таблицы:

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
5 семестр				
ВВЕДЕНИЕ	1	2		19
Тема 1. Башкирская кухня:	1	2		20
Тема 2. Марийская кухня	0,5	2		20
Тема 2. Татарская кухня	0,5	2		20
Тема 4. Удмуртская кухня	0,5	2		20
Тема 5. Чувашская кухня	0,5	2		20
Всего	4	12		119

4.2. Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Введение. Ознакомление с особенностями приготовления блюд народов Поволжья, с традиционными блюдами финноугров их рецептурами, нормами отпуска, правилами подачи.

Интерактивная форма: лекция-беседа.

Тема 1. Башкирская кухня:

Холодные блюда и закуски башкирской кухни. Приготовление бульонов, супов. Вторые блюда из овощей. Вторые блюда из рыбы. Вторые блюда из мяса. Изделия из теста башкирской кухни. Приготовление напитков сладких блюд.

Тема 2. Марийская кухня

Холодные блюда и закуски марийской кухни. Приготовление супов марийской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей марийской кухни. Приготовление вторых блюд из рыбы. Приготовление вторых блюд из мяса марийской кухни. Приготовления изделия из теста, напитков и сладких марийской кухни.

Интерактивная форма: лекция-беседа.

Тема 2. Татарская кухня

Холодные блюда и закуски татарской кухни. Приготовление супов татарской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей татарской кухни. Приготовление вторых блюд из рыбы татарской кухни. Приготовление вторых блюд из мяса татарской кухни. Приготовление изделий из теста, напитков и сладких блюд татарской кухни.

Интерактивная форма: лекция-беседа.

Тема 4. Удмуртская кухня

Холодные блюда и закуски удмуртской кухни. Приготовление супов удмуртской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей удмуртской кухни. Приготовление вторых блюд из рыбы удмуртской кухни. Приготовление вторых блюд из мяса удмуртской кухни. Приготовление изделий из теста удмуртской кухни. Приготовление напитков и сладких блюд удмуртской кухни.

Интерактивная форма: лекция-беседа.

Тема 5. Чувашская кухня

Холодные блюда и закуски чувашской кухни. Приготовление супов чувашской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей чувашской кухни. Приготовление вторых блюд из рыбы чувашской кухни. Приготовление вторых блюд из мяса чувашской кухни. Приготовление изделий из теста чувашской кухни. Приготовление напитков и сладких блюд чувашской кухни.

Интерактивная форма: лекция-беседа.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:

- подготовки к устным докладам (мини-выступлениям);
- подготовка к защите реферата;
- подготовки к защите индивидуальных лабораторных работ.

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Пример контрольной работы (тест из 32 вопросов).

Критерии оценивания: за каждый правильный ответ – 1 балл.

Тест 1 - Укажите цифрами последовательность приготовления сырников:

- 1 - добавить сахар, соль, муку и перемешать
- 2 - пропустить творог через мясорубку
- 3 - придать форму в виде круглых лепешек
- 4 - добавить яйца, перемешать
- 5 - обжарить с двух сторон.

2 - Укажите цифрами последовательность

Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности

- 1- обсушивание
- 2- обмывание
- 3- оттаивание
- 4- обвалка
- 5- разруб

3 - Выбрать правильную последовательности операций.

Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:

- 1- мойка
- 2- очистка

- 3- сортировка
- 4- удаление косточек и нарезка

4 - Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

- 1 - нарезка
- 2 - очищение;
- 3 - мытье;
- 4 - сортировка.

5 - Допишите предложение

Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и

6. Допишите предложение

Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее

7. Допишите предложение

К тощим рыбам относят: треску,

8. Допишите классификацию рыб по разным признакам

9. Дополните схему, распределение по указанным группам следующие виды рыб:

Сом, налим, судак, хек, стерлядь, калуга, угорь, окунь, зубатка, белуга

Чешуйчатые:

Бесчешуйчатые:

Осетровые:

10 - Допишите схему механической обработки мороженого мяса

Размораживание,

11 - Допишите предложение

Бульон - это ... супа, а продукты которые закладываются в бульон - это

12 - Допишите предложение

Показателем качества муки являются количество и качество

13 - Допишите предложение

По содержанию ... и ее качеству муку подразделяют на сильную, среднюю и слабую

14 - Какая крупа варится дольше всех круп?

- 1 - фасоль, перловая
- 2 - манная, рисовая
- 3 - пшено шлифованное, ядрица гречневая
- 4- гречневая, манная

15. Как называется рубленая масса из мяса с добавлением яичного белка, используемая для осветления прозрачных бульонов?

- 1 - растяжка
- 2 - оттяжка
- 3 – вытяжка
- 4- натяжка

16 - Какой из перечисленных процессов является результатом агрегации молекул белка за счет образования межмолекулярных связей?

- 1 - денатурация
- 2 - коагуляция

- 3 - деструкция
- 4 - все вышеперечисленное

17 - Какие изменения происходят с жирами при варке ?

- 1 - окисление
- 2 - «омыление»
- 3 - гидролиз
- 4 - все вышеперечисленное

18- В процессе реакции карамелизации не образуется:

- 1 - карамелан
- 2 - карамелен
- 3 - карамелон
- 4 - все вышеперечисленное

19- При тепловой обработке уменьшаются геометрические размеры кусков мяса за счет:

- 1 - деструкция белков
- 2 - денатурация белков
- 3 - сваривание коллагена
- 4 - все вышеперечисленное

20 - Чем пудинги отличаются от запеканок

- 1 - их варят в горшочках с добавлением сливочного масла
- 2 - в их состав входит большое количество сдобы
- 3 - их готовят в формах, в их состав входят взбитые белки яиц.
- 4- в их состав входит сахар.

21- Какими двумя способами можно отварить макаронные изделия?

- 1 - с жиром и без жира
- 2 - сливным и несливным
- 3 - варкой и припусканием
- 4 – варкой и на пару

22. Каким способом варят макаронные изделия для запеканок и макаронников?

- 1 - припусканием
- 2 - с жиром
- 3 – несливным
- 4 – с жиром

23. Блюда из каких круп применяются в диетическом и детском питании?

- 1 - горох, фасоль
- 2 - манная, рисовая,
- 3 – перловая, кукурузная
- 4 – пшенная и пшеничная

24. Когда нужно добавлять соль при варке макарон

- 1 - перед засыпкой макарон
- 2 - сразу после засыпки макарон
- 3 - в конце варки макарон
- 4 – не добавлять

25. Какие каши лучше и полнее восстанавливаются и их можно использовать для продажи в магазинах кулинарии?

- 1 - каши из бобовых
- 2 - гречневая и рисовая
- 3 - перловая и овсяная
- 4 - пшенная

26 - Как называется органолептическое изменение качества каши при хранении, характеризующееся черствением, уплотнением консистенции?

- 1 - заветриванием
- 2 - старением
- 3 – зашипыванием
- 4 - прогорканием

27 - Выбрать правильный ответ

Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:

- 1 - квашение;
- 2 - мочение;
- 3 - маринование;
- 4 - соление.

28 - Выбрать правильный ответ

Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?

- 1 - варенье;
- 2 - джем;
- 3 - повидло;
- 4 - пюре;

29 - Выбрать правильный ответ

Очень полезный кисель из чего?

- 1 - из клюквы
- 2 - из овса ("Геркулеса")
- 3 - из яблок
- 4 – из малины

30 - Выбрать правильный ответ

Что такое пармезан?

- 1 – название шоколада
- 2 – вид макарон
- 3 – сорт сыра
- 4 – сорт риса

31 - Выбрать правильный ответ

Для приготовления ботвиньи используется ботва..

- 1 - морковная
- 2 - свекольная
- 3 - картофельная
- 4 - сельдерей

32. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории?

- 1 - селезенка, желудок
- 2 - сердце, язык
- 3 - ножки свиные, уши

Вопросы для самостоятельного изучения обучающимися (темы мини-выступлений)

Тема 1. Башкирская кухня:

Значением холодных блюд и закусок, их классификацией, технологией приготовления, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подачи.

Условия и сроки хранения, организация рабочих мест.

Тема 2. Марийская кухня

Бульоны - мясной, рыбный, грибной технология их приготовления.

Приготовление домашней лапши (тукмас с говядиной), тукмаса с пельменями и томатом, с жареным мясом, с катыком технология их приготовления и подача.

Суп с клецками, суп гороховый из голов, суп с тыквой и пшеном, рисовый суп с вяленым гусем, суп из свежего гороха, технология их приготовления, рецептуры, норма отпуска, правила подачи, требования к качеству.

Тема 3. Татарская кухня

Блюда из овощей, их ассортимент, технология приготовления рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест

Тема 4. Удмуртская кухня

Вторые блюда из отварной, припущенной, жареной и тушеной рыбы, технология их приготовления рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест

Тема 5. Чувашская кухня

Вторые блюд из отварного и тушеного мяса, их ассортимент, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест

Вторые блюд из жареного мяса, технология их приготовления, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест

Темы контрольной работы

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
3. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
4. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
5. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
6. Принципы рационального питания и их характеристика.
7. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
8. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.
9. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
10. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и

- использование в кулинарной практике
11. Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».

Тематика рефератов

1. Особенности приготовления блюд народов Поволжья (холодных, первых. Вторых блюд, напитков, изделий из теста).
2. Значение холодных блюд и закусок в питании, их классификацию, технологию приготовления, рецептуры, нормы выхода.
3. Значения супов их классификацию, особенность технологии их приготовления, правила подачи, норма выдачи, условия и сроки хранения, требования к качеству, организация рабочих мест.
4. Значение блюд из овощей, их классификацию, характеристику, технологию, условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
5. Значение горячих рыбных блюд, их классификацию, технологию приготовления, норма выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
6. Значение мясных блюд, их классификацию, технологию приготовления, орму, выхода, правила подачи, требования к качеству мясных блюд, условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
7. Технологию приготовления видов теста, последовательность производственных процессов, ассортимент изделий из теста.
8. Значение сладких блюд и напитков, их классификацию, технологию приготовления рецептуры, нормы выхода, нормы выхода, правила подачи, условия и сроки хранения;
9. Технология приготовления фирменных блюд народов Поволжья, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест.

Содержание и защита итоговой практической работы

Каждый студент после выполнения и защиты текущих практических работ готовит фрагмент учебной мультимедийной презентации по заданной теме объемом не менее 10 слайдов – итоговая работа.

- а) структура мультимедийной презентации:
- титульный лист;
 - оглавление;
 - содержание (изложение учебного материала) в виде текстовой, графической информации, аудио и видеоматериалов;
 - система самоконтроля и самопроверки;
 - словарь терминов;
 - использованные источники с краткой аннотацией.

б) критерии оценивания

Студент должен продемонстрировать умения и навыки работы с программным обеспечением общего и специального назначения

Примерный перечень тем индивидуальных практических работ:

1. Основные приемы и методы работы в производственной деятельности;
2. Использование нормативно – управленческой документации и справочный материал.
3. Составление технологической карточки.
4. Приготовление блюда Башкирской кухни (салат из овощей, ассорти мясное, салат из редьки и др; суп гороховый из голов, тукмас с жаренным мясом и т. Д.; блины пшеничные с добавлением манной крупы и т.д; чай, катык и т.д).

5. Приготовление блюда Марийской кухни(брусника с яблоками, свекла с яблоками со сметаной и др.; суп грибной, щи из зелени и т.д.; картофельные пельмени каша из картофеля и др.; колобок, ватрушки из ягод и т.д.; напиток из черники и др.).
6. Приготовление блюда Татарской кухни (салат по – домашнему, салат из грибов и т. Д.; суп из баранины с салмой и др.; плов из баранины ,голубцы и т. Д. Баурсак, чакчак и т.д.; жидкое сусло и др.).
7. Приготовление блюда Удмуртской кухни (лесной салат др.; кеньырен тыд и т. Д.; печень под соусом и т. Д; торт «рябинка»;гоголь – моголь и др.)
8. Приготовление блюда Чувашской кухни (салат «здоровье» и др; суп из желудков, щи зеленые и др.; биточки с грибами и др,; блины из тыквы, блины морковные и т. Д.; хлебный квас и др.).

Перечень учебно-методических изданий кафедры по вопросам организации самостоятельной работы обучающихся

1. Шарафутдинов, А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов, А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов, А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов, А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов, А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов, А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов, А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов, А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов, А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов, А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов, А.М. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов, А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.

13. Шарафутдинов, А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Организация и проведение аттестации бакалавра

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

7.1. Перечень компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы:

Компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатели формирования компетенции - образовательные результаты (ОР)		
		Знать	Уметь	Владеть
ПК-3 Способность организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в	Теоретический (знать) - особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов; - принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.	ОР-1 особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов. ОР-2 принципы, правового обучения и воспитания различных категорий населения. ОР-3 принципы, формы и методы, содержание		

ОО СПО		правового обучения и воспитания различных категорий населения.		
	<p>Модельный (уметь) организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.</p>		<p>ОР-4 организовывать учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов ОР-5 организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов ОР-6 организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей учащихся</p>	
	<p>Практический (владеть) навыками технологией проектирования, организацией проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам,</p>			<p>ОР-7 технологией организации занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам</p>

	практическому (производственному) обучению.			<p>м. ОР-8 технологией организации и проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам.</p> <p>м. ОР-9 Владеет: технологией проектирования, организацией проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению.</p>
--	---	--	--	---

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания:

№ п /п	РАЗДЕЛЫ (ТЕМЫ) ДИСЦИПЛИНЫ	СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ, используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции				
			1	2	3	4
			ПК-3			
1	Башкирская кухня:	ОС-4 Защита реферата				+
2	Марийская кухня	ОС-3 Защита итоговой практической работы			+	
3	Татарская кухня	ОС-1 Контрольная работа	+			
4	Удмуртская кухня	ОС-4				+

		Защита реферата			
5	Чувашская кухня	ОС-2 Мини выступление перед группой		+	
	Промежуточная аттестация		ОС-5 экзамен		

Оценочными средствами текущего оценивания являются: устные доклады, защита реферата, итоговой и текущих практических работ, тест по теоретическим вопросам дисциплины. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических занятиях.

Критерии и шкалы оценивания

ОС-1 Контрольная работа

Контрольная работа представляет собой тест из 32 вопросов (образец теста приведен в п.6 программы). За каждый правильный ответ на вопрос теста начисляется 1 балл.

Критерии и шкала оценивания

Критерий	Этапы формирования компетенций	Шкала оценивания (максимальное количество баллов)
Знает особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов;	Теоретический (знать)	32

ОС-2 Мини выступление

Критерии и шкала оценивания

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
Знает принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.	Теоретический (знать)	8
Умеет организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	Модельный (уметь)	10
Всего:		18

ОС-3 Защита итоговой практической работы

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
Знает принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.	Теоретический (знать)	5

Умеет организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	Модельный (уметь)	5
В процессе защиты итоговой презентации формулирует предложения по использованию основных методов обеспечения безопасности учащихся в процессе обучения	Модельный (уметь)	8
Всего:		18

ОС-4 Защита реферата

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
Знает особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов;	Теоретический (знать)	5
Умеет производить обоснованный выбор программно-аппаратной платформы для организации сетевого хранилища образовательного контента	Модельный (уметь)	5
Умеет организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	Модельный (уметь)	8
Всего:		18

ОС-5 Экзамен

При проведении экзамена учитывается уровень знаний обучающегося при ответах на вопросы (теоретический этап формирования компетенций), умение обучающегося отвечать на дополнительные вопросы по применению теоретических знаний на практике и по выполнению обучающимся заданий текущего контроля (модельный этап формирования компетенций).

Критерии и шкала оценивания экзамена:

Критерий	Этапы формирования компетенций	Количество баллов
Обучающийся знает принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных	Теоретический (знать)	0-12

категорий населения.		
Обучающийся умеет организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	Модельный (уметь)	13-25
Обучающийся умеет организовывать и контролировать технологический процесс в соответствии с требованиями нормативных документов	Модельный (уметь)	26-38
Обучающийся владеет методами обеспечения безопасности учащихся в процессе обучения.	Практический (владеть)	39-51
Обучающийся владеет технологией проектирования, организацией проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению.	Практический (владеть)	52-64
Всего:		64

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

1. Значение холодных блюд и закусок, их классификация.
2. Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подачи.
3. Условия и сроки хранения, организация рабочих мест.
4. Бульоны - мясной, рыбный, грибной технология их приготовления.
5. Приготовление домашней лапши (тукмас с говядиной), тукмаса с пельменями и томатом, с жареным мясом, с катыком технология их приготовления и подача.
6. Суп с клецками, суп гороховый из голов, суп с тыквой и пшеном, рисовый суп с вяленым гусем, суп из свежего гороха, технология их приготовления, рецептуры, норма отпуска, правила подачи, требования к качеству.
7. Блюда из овощей, их ассортимент, технология приготовления рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация
8. Вторые блюда из отварной, припущенной, жареной и тушеной рыбы, технология их приготовления рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест
9. Вторые блюд из отварного и тушеного мяса, их ассортимент, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест

10. Вторые блюда из жареного мяса, технология их приготовления, рецептуры, нормы выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест
11. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
12. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
13. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
14. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
15. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
16. Принципы рационального питания и их характеристика.
17. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
18. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.
19. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
20. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.6 программы.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего и промежуточного контроля для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Контрольная работа	Контрольная работа выполняется в форме письменного тестирования по теоретическим вопросам курса. Регламент – 1-1.5 минуты на один вопрос.	Тестовые задания
2.	Доклад, устное сообщение (мини-выступление)	Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-исследовательской или научной темы. Тематика докладов выдается на первых семинарских занятиях, выбор темы осуществляется студентом самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время. На подготовку дается одна-две недели. За неделю до выступления студент должен согласовать с преподавателем план выступления. Регламент – 3-5 мин. на выступление. В оценивании результатов наравне с преподавателем принимают участие	Темы докладов

		студенты группы.	
3.	Отчет по итоговой практической работе	Может выполняться индивидуально либо в малых группах (по 2 человека) в аудиторное и во внеаудиторное время (сбор материала по теме работы). Текущий контроль проводится в течение выполнения практической работы. Прием и защита работы осуществляется на последнем занятии или на консультации преподавателя.	Задания для выполнения итоговой работы
4.	Защита реферата	Реферат соответствует теме, выдержана структура реферата, изучено 85-100 % источников, выводы четко сформулированы	Темы рефератов
5.	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценки учитывается уровень приобретенных компетенций студента. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями.	Комплект примерных вопросов к экзамену.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и практических занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний студентов по дисциплине

5 семестр

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов за занятие	Максимальное количество баллов по дисциплине
1.	Посещение лекций	6	12
2.	Посещение практических занятий	3	18
3.	Работа на лабораторном занятии: - результат выполнения домашней работы; - работа на занятии.	40 20 20	240
4.	Контрольная работа	64	66
5.	Экзамен	64	64
ИТОГО:	4 зачетные единицы		400

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы студента

		Посещение лекций	Посещение лабораторных занятий	Работа на лабораторных занятиях	Контрольное мероприятие	Экзамен
5 семестр	Разбалловка по видам работ	2 x 6=12 баллов	3 x 6=18 баллов	6 x 40=240 баллов	66 баллов	64 балла
	Суммарный макс. балл	12 баллов тах	30 баллов тах	270 балла тах	336 баллов тах	400 баллов тах

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам семестра

По итогам изучения, трудоёмкость которой составляет 4 ЗЕ и изучается во 5 семестре. Студент набирает определённое количество баллов, которое соответствует оценке по принятой четырёхбалльной шкале, характеризующей качество освоения студентом знаний, умений и навыков по дисциплине согласно таблице:

Оценка	Баллы
«отлично»	271-300
«хорошо»	211-270
«удовлетворительно»	150-210
«неудовлетворительно»	менее 150

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 368 с [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>]
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473>]

Дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415067>]
2. Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>]
3. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473>]
4. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492>]
5. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469955>]

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

Образовательный процесс обеспечивается достаточной информационно-библиографической базой, современными техническими средствами, информационными и коммуникационными технологиями.

В процессе проведения учебных занятий могут быть использованы мультимедийные технологии, аудиоаппаратура, видеоаппаратура.

Для подготовки к учебным занятиям используются университетский библиотечный фонд, кафедральная библиотека, современные информационные и коммуникационные технологии (Интернет), при необходимости аудио- и видеотека, видеокамера, фотоаппаратура, компьютерная и копировальная техника.

Лицензионные программы:

- Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.
- Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows, лицензия EAV-0120085134, контракт №1110 от 15.12.2014 г., действующая лицензия.
- Операционная система WindowsPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc, Open License: 47357816, договор №17-10-оаз ГК от 29.10.2010 г., действующая лицензия.
- Офисный пакет программ Microsoft Office Standard 2010 OLP NL Academic, OpenLicense: 60696830, договор №200712-1Ф от 20.07.2012 г., действующая лицензия.
- Программа для просмотра файлов формата Dj Vu Win Dj View, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.
- Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.
- Браузер Google Chrome, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

- Интернет-ресурсы

- <http://www.government.ru> (интернет-портал Правительства РФ)
- <http://www.kremlin.ru> (сайт Президента РФ)
- <http://www.mcx.ru> (сайт Министерства РФ)
- <http://www.iprbookshop.ru/> ЭБС IPR books

Электронные библиотечные системы (ЭБС), с которыми сотрудничает «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»

№	Название ЭБС	№, дата договора	Срок использования	Количество пользователей
1	«ЭБС ZNANIUM.COM»	Договор № 2304 от 19.05.2017	с 31.05.2017 по 31.05.2018	6 000
2	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 1010 от 26.07.2016	с 22.08.2016 по 21.11.2017	6 000

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

Организация занятий по дисциплине «Кухни народов Поволжья» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, текущий контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавр реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- выполнение заданий, представленных в учебно-методическом комплексе;
- оформление и подготовка рефератов, докладов;
- выполнение индивидуальных заданий исследовательского характера;
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем)

1. Конспектирование. Существуют два разных способа конспектирования – непосредственное и опосредованное.

Непосредственное конспектирование – это запись в сокращенном виде сути информации по мере ее изложения.

Опосредованное конспектирование начинают лишь после прочтения (желательно – перечитывания) всего текста до конца, после того, как будет понятен общий смысл текста и его внутренние содержательно-логические взаимосвязи. Сам же конспект необходимо вести не в порядке его изложения, а в последовательности этих взаимосвязей: они часто не совпадают, а уяснить суть дела можно только в его логической, а не риторической последовательности. Естественно, логическую последовательность содержания можно понять, лишь дочитав текст до конца и осознав в целом его содержание.

При такой работе станет ясно, что в каждом месте для вас существенно, что будет заведомо перекрыто содержанием другого пассажа, а что можно вообще опустить. Естественно, что при подобном конспектировании придется компенсировать нарушение порядка изложения текста всякого рода пометками, перекрестными ссылками и уточнениями. Но в этом нет ничего плохого, потому что именно перекрестные ссылки наиболее полно фиксируют внутренние взаимосвязи темы.

Опосредованное конспектирование возможно применять и на лекции, если перед началом лекции преподаватель будет раздавать студентам схему лекции (табличка, краткий конспект в виде основных понятий, алгоритмы и т. д.).

2. Доклад, реферат, контрольная работа.

Доклад – вид самостоятельной работы, используется в учебных и внеклассных занятиях, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает практически мыслить. При написании доклада по заданной теме следует составить план, подобрать основные источники. Работая с источниками, следует систематизировать полученные сведения, сделать выводы и обобщения. К докладу по крупной теме привлекается несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления. В учебных заведениях доклады содержательно практически ничем не отличаются от рефератов и являются зачётной работой.

Реферат – краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме. Изложение материала носит проблемно-тематический характер, показываются различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объём реферата, как правило, от 5 до 15 машинописных страниц. Темы реферата разрабатывает преподаватель, ведущий данную дисциплину. Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, следует пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация.

Структура реферата:

- Титульный лист.
- Оглавление.
- Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, её значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).

Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из её сторон и логически являются продолжением друг друга).

Заключение (подводятся итоги и даются обобщённые основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).

Список литературы.

В списке литературы должно быть не менее 8–10 различных источников.

Критерии оценки реферата: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на семинарах в виде выступлений.

Планы практических занятий

Тема 1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов Поволжья

План

1. Значение традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Формировании гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни разных народов.
3. Факторы, формирующие основу национальной кухни, и приведите примеры.

Рекомендуемая литература

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с. 5ШТ.
2. Тютюнник А.И. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ Тютюнник А.И., Новоженев Ю.М., Волощук Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 816 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14091>

Вопросы для самопроверки

1. Охарактеризуйте значение традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Расскажите о формировании гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни разных народов.
3. Назовите основные факторы, формирующие основу национальной кухни, и приведите примеры

Тема 2. Основы рационального питания

План

1. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
2. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
3. Принципы рационального питания.
4. Значение основных пищевых веществ для организма человека.

Рекомендуемая литература

1. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник. — М.: ИНФРА-М, 2012. — 271 с. — (Высшее образование: Бакалавриат)

2. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Е.А. Рубина. - 2-е изд., перераб. и доп. -М. : Издательский центр «Академия», 2011. - 272 с.

Вопросы для самопроверки

1. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
2. Дайте понятие обмена веществ и энергетического баланса.
3. Охарактеризуйте принципы рационального питания.
4. Расскажите о значении основных пищевых веществ для организма человека. Какие пути их сохранения вы знаете?
5. Приведите основные положения нетрадиционных систем питания и дайте их критический анализ.

Тема 3. Основы технологии приготовления кулинарной продукции

План

1. Классификация кулинарной продукции . Понятие о качестве кулинарной продукции.
2. Способы кулинарной обработки продуктов.
3. Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».

Рекомендуемая литература

1. Тютюнник А.И. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ Тютюнник А.И., Новоженев Ю.М., Волощук Г.А.- Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.- 816 с.- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1409>

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определение кулинарной продукции, ее классификацию. Как вы понимаете понятие качества кулинарной продукции.
2. Назовите способы кулинарной обработки продуктов. Приведите их характеристику и использование в кулинарной практике.
3. Какие современные тенденции развития «кулинарной моды» вы знаете.

Тема 4. Башкирская кухня.

План

1. Завтрак для гостей.
2. Напитки предпочитающие гости.
3. Традиционные блюда Башкирской кухни
4. Характерная особенность кухни.
5. Обслуживание туристов.

Рекомендуемая литература

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.

Вопросы для самопроверки

1. Что предпочитают на завтрак гости?

2. Какие напитки предпочитают гости?
3. Какие традиционные блюда вы знаете?
4. Что является характерной особенностью кухни?
5. Какое обслуживание предпочитают туристы?

Тема 5. Марийская кухня

План

1. Особенность кухни
2. Дайте характеристику кухни.
3. Традиционные блюда кухни

Рекомендуемая литература

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.
2. Тютюнник А.И. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ Тютюнник А.И., Новоженев Ю.М., Волощук Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 816 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1409>

Вопросы для самопроверки

1. Что является характерной особенностью кухни?
2. Дайте характеристику кухни.
2. . Каковы особенности приема гостей?
3. Что предпочитают на завтрак гости?
4. Какие традиционные блюда вы знаете?
5. Какие напитки предпочитают гости?

Тема 6. Татарская кухня

План

1. Режим питания гостей
2. Традиционные блюда кухни

Рекомендуемая литература

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.

Вопросы для самопроверки

1. Какой режим питания предпочитают гости?
2. Какие напитки предпочитают гости?
3. Какие традиционные блюда вы знаете?

Тема 7. Удмуртская кухня

План

1. Традиционные блюда кухни .
2. Особенности кухни.

Рекомендуемая литература

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.
2. Тютюнник А.И. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ Тютюнник А.И., Новоженев Ю.М., Волощук Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 816 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1409>

Вопросы для самопроверки

1. Какой режим питания предпочитают гости ?
2. Назовите основные факторы, формирующие основу кухни.

3. Какие традиционные блюда кухни вы знаете?
4. Какие напитки предпочитают гости?
5. Что является характерной особенностью кухни?
6. Какие напитки являются традиционными для туристов?

Тема 8. Чувашская кухня

План

1. Традиционные блюда кухни.
2. Назовите основные продукты и способы их обработки.
3. Традиционные блюда кухни.
4. Специи используемое при приготовлении блюд.

Рекомендуемая литература

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.

Вопросы для самопроверки

1. Какие общие особенности питания туристов вы знаете?
2. Какие традиционные блюда кухни вы знаете?
3. Назовите основные продукты и способы их обработки.
4. Какое обслуживание предпочитают гости?
5. Какие традиционные блюда кухни вы знаете?
7. Какие напитки предпочитают гости?

Подготовка к устному докладу.

Доклады делаются по каждой теме с целью проверки теоретических знаний обучающегося, его способности самостоятельно приобретать новые знания, работать с информационными ресурсами и извлекать нужную информацию.

Доклады заслушиваются в начале лабораторного занятия после изучения соответствующей темы. Продолжительность доклада не должна превышать 5 минут. Тему доклада студент выбирает по желанию из предложенного списка.

При подготовке доклада студент должен изучить теоретический материал, используя основную и дополнительную литературу, обязательно составить план доклада (перечень рассматриваемых им вопросов, отражающих структуру и последовательность материала), подготовить раздаточный материал или презентацию. План доклада необходимо предварительно согласовать с преподавателем.

Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к простому воспроизведению текста, не допускается простое чтение составленного конспекта доклада. Выступающий также должен быть готовым к вопросам аудитории и дискуссии.

Выполнение итоговой практической работы.

Для закрепления практических навыков по использованию информационных технологий студенты выполняют итоговое задание - самостоятельно или работая в малых группах по 2 человека, под руководством преподавателя.

Текущая проверка разделов работы осуществляется в ходе выполнения работы на занятиях и на консультациях. Защита итоговой работы проводится на последнем занятии или на консультации преподавателя. Для оказания помощи в самостоятельной работе проводятся индивидуальные консультации.

Подготовка к тесту.

При подготовке к тесту необходимо изучить теоретический материал по дисциплине. С целью оказания помощи студентам при подготовке к тесту преподавателем проводится групповая консультация с целью разъяснения наиболее сложных вопросов теоретического

материала.

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

* Архиватор 7-Zip,

* Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows,

* Операционная система Windows Pro 7 RUS Upgrd OLP NL Acadmc,

№ п\п	Наименование специальных* и	Оснащенность специальных помещений и	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты
-------	-----------------------------	--------------------------------------	--

* Офисный пакет программ Microsoft Office Professional 2013 OLP NL Academic,

* Программа для просмотра файлов формата DjVu WinDjView,

* Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI,

* Браузер Google Chrome.

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

	помещений для самостоятельной работы	помещений для самостоятельной работы	подтверждающего документа
1	Аудитория №101 Аудитория для лекционных занятий	Стол ученический - 20 шт., стул ученический – 41 шт., интерактивная доска – 1 шт. (BA0000003767), доска 1000*3000 зеленая ДА-32э 5р.п. – 1 шт., стол преподавателя – 1 тумб., компьютер (BA0000001245), стойка Panasonic K X B061A (BA0000003768), LCD/LED Телевизор ‘’46 Samsung’’ UE 46EH5057K (BA0000005085), проектор VIEWSONIC (BA0000007777).	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Лицензионные программы *Операционная система MicrosoftWindowsPro 7 RUSUpgrdOLPNLAcDmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Офисный пакет программ MicrosoftOfbceProPlus 2010 RUSOLPNLAcDmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Антивирус ESET EndpointAntivirusforWindows, лицензия EAV-0120085134, контракт №260916-ЛД от 12.12.2016 г., действующая лицензия.. * Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader M, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Браузер MozillaFirefox, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра изображений ACDSFree,0ТкрbIToerrpowarv1MНое обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для воспроизведения звуковых файлов AIMP, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для записи дисков ASHAMPU Burningstudiofree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для ухода за системой CCleaner, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

			<p>*Программа для диагностики и мониторинга жесткого диска программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для проектирования принципиальных электрических схема и печатных плат DiptraceFree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Файловый менеджер FreeCommanderXE, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для компьютерного тестирования MyTest, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для автоматизированного проектирования с возможностью оформления проектной и конструкторской документации.</p>
2	Аудитория для практических занятий (ресторанный сервис)	Плита электрическая Брест 2180-00 (BA0000003578), телевизор "Samsung" LCD 2333HD (BA0000003608), кухонная мебель "Трапеза" (6811458), электрическая плита-духовка Мечта 15М бел. (BA0000000668), холодильник "Стинол 242" (BA0000001271), водонагреватель ARISTON (BA0000001272), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (BA0000006080), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (BA0000006081), шкаф навесной с стеклом 800-300*720 (BA0000006082), шкаф навесной закрытый 800*300*720 (BA0000006083), стол-мойка 800*600*850 (BA0000006084), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006085), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-	

		<p>мя дверками (ВА0000006086), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (ВА0000006087), стол-рабочий узкий с 4-мя ящиками 400*600*850 (ВА0000006088), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (ВА0000006089), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (ВА0000006090), стол-остров 1800*600*850 (ВА0000006091), стол-остров 1800*600*850 (ВА0000006092), стол-обеденный 1500*1200*750 (ВА0000006093), стол-обеденный 1500*1200*750 (ВА0000006094), блендер BRAUN MR 400 Plus MN, весы кухонные Беккер ВК-3,2 кг миксер электрический, мясорубка MOULINEX ME 400.1 (ВА0000001197), мясорубка эл. Помощница-24 с шинковкой (ВА0000000671), электрическая плита (9123100), миксер BOSCH 3520.</p>	
3	Аудитория 201 Аудитория для лекционных и практических занятий	<p>(ВА0000007124), стол ученический - 18 шт., стул ученический – 37 шт., доска 1000*3000 зеленая ДА-32э 5р.п. – 1 шт., стол однотумбовый (ВА0000006622), мультимедийный класс в составе: интерактивная система SMART Воаго SB685. ноутбук HP Pavilion g6-2364/мышь, кабель, коммутатор-D-Link (ВА0000005366).</p>	<p>Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Лицензионные программы *Операционная система MicrosoftWindowsPro 7 RUSUpgrdOLPNLAcdmс, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Офисный пакет программ MicrosoftOf6ceProPlus 2010 RUSOLPNLAcdmс, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Антивирус ESET EndpointAntivirusforWindows, лицензия</p>

			<p>ЕAV-0120085134, контракт №26O916-ЛД от 12.12.2016 г., действующая лицензия.. *</p> <p>Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader M, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>* Браузер MozillaFirefox, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для просмотра изображений ACDSeeFree, 0ТкрbIToerrpowarv1MНое обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для воспроизведения звуковых файлов AIMP, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для записи дисков ASHAMPUBurningstudiofree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для ухода за системой CCleaner, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для диагностики и мониторинга жесткого диска программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для проектирования принципиальных электрических схема и печатных плат DiptraceFree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Файловый менеджер FreeCommanderXE, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для компьютерного тестирования MyTest, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для автоматизированного проектирования с возможностью оформления проектной и</p>
--	--	--	---

			конструкторской документации.
--	--	--	-------------------------------