Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 [illegible]
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
_____/Попова О.М./
«21» июня 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Технология блюд зарубежной кухни**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технологии и организация предприятий общественного питания**
Квалификация (степень) выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Куценкова В.С., доцент**

Разработчик, доцент Куценкова В.С. _____ (подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП …… 3
2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания …... 5
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.....……. 9
4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования ……... 31

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. N 1047, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.3 Осуществляет организацию технологического процесса производства продуктов специализированного питания	7	лекции, лабораторные занятия	Доклад, собеседование, проект, дискуссия
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.2 Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания	7	лекции, /лабораторные занятие	Устный опрос, доклад, лабораторная работа
		ПК-4.4 - Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами	7	лекции, /лабораторные занятие	Устный опрос, доклад, лабораторная работа

Примечание

Компетенция ОПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы технологии кулинарной продукции»; «Технология продукции общественного питания»; «Технология продуктов функционального питания»; «Теоретическая технология»; «Санитария и гигиена питания»; «Технология блюд зарубежной кухни»; «Учебная практика (ознакомительная)»; «Учебная практика (технологическая)»; «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Производственная практика (технологическая)»; «Преддипломная практика»; «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Микробиология пищевых продуктов»; «Тепло - и хладотехника»; «Процессы и аппараты пищевых производств»; «Санитария и гигиена питания»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания»; «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания»; «Основы технологии кулинарной продукции»; «Технохимический контроль продукции общественного питания»; «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания»; «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания»; «Стандарт организации предприятий общественного питания»; «Технология продуктов функционального питания»; «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания»; «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания»; «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»; «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания»; «Структура пищевых систем кулинарной продукции»; «Технология и организация диетического питания»; «Технология ресторанного сервиса»; «Технология блюд зарубежной кухни»; «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»; «Пищевые добавки»; «Организация кейтеринга»; «Технология карвинга»; «Рекламная деятельность предприятия общественного питания»; «Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса»; «Кондитерское производство»; «Технология мучных кондитерских изделий»; «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»; «Технология и техника работы бариста»; «Учебная практика (ознакомительная)»; «Учебная практика (технологическая)»; «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Производственная практика (технологическая)»; «Преддипломная практика»; «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

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

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ОМ
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.д.	Вопросы входного и выходного контролей
1	Доклад	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в устном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы докладов для творческого рейтинга
2	Дискуссия	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценивать их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения лекции пресс-конференции

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Кухни стран Европы	ОПК-4; ПК-4	дискуссия, собеседование, доклад
2.	Кухни стран Азии.	ОПК-4; ПК-4	дискуссия, собеседование, доклад
3.	Кухни стран Американского континента.	ОПК-4; ПК-4	дискуссия, собеседование, доклад
4.	Кухни стран Африки.	ОПК-4; ПК-4	дискуссия, собеседование, доклад

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология кулинарной продукции различных стран» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня **(неудовлетворительно)**	пороговый уровень **(удовлетворительно)**	продвинутый уровень **(хорошо)**	высокий уровень **(отлично)**
1	2	3	4	5	6
ОПК-4, 7 семестр	**знает:** основные технологические приемы выработки продуктов питания зарубежных кухонь	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (особенностей страны регламентирующих производство кулинарной продукции различных стран, основные термины и определения изучаемой дисциплины, технологию зарубежных блюд, характеристику рассматриваемой кухни), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (особенностей страны регламентирующих производство кулинарной продукции различных стран, основные термины и определения изучаемой дисциплины, технологию зарубежных блюд, характеристику рассматриваемой кухни), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: разрабатывать новые рецептуры и технологии кулинарной продукции различных стран	не умеет использовать методы и приемы (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания зарубежных кухонь), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания зарубежных кухонь), используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания зарубежных кухонь), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания зарубежных кухонь), используя современные методы и показатели такой оценки

	владеет: навыками работы в производственных условиях по производству кулинарной продукции различных стран	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства кулинарной продукции различных стран), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства кулинарной продукции различных стран)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства кулинарной продукции различных стран)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства кулинарной продукции различных стран)
ПК-4, 7 семестр	**знает:** свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции при производстве кулинарной продукции различных стран	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (особенностей страны регламентирующих производство кулинарной продукции различных стран, основные термины и определения изучаемой дисциплины, технологию зарубежных блюд, характеристику рассматриваемой кухни), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (особенностей страны регламентирующих производство кулинарной продукции различных стран, основные термины и определения изучаемой дисциплины, технологию зарубежных блюд, характеристику рассматриваемой кухни), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: использовать технические	не умеет использовать методы и приемы (применять и владеть основами приемами	в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение	сформированное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования

	средства для измерения основных параметров технологического процесса производства кулинарной продукции различных стран	моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания зарубежных кухонь), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания зарубежных кухонь), используя современные методы и показатели оценки	(применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания зарубежных кухонь), используя современные методы и показатели такой оценки	рецептур и технологий продуктов питания зарубежных кухонь), используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет: навыками организации технологического процесса производства продукции питания зарубежных кухонь	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства кулинарной продукции различных стран), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства кулинарной продукции различных стран)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства кулинарной продукции различных стран)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства кулинарной продукции различных стран)

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

3.1 Входной контроль

Примерный перечень вопросов

1. Общие правила варки пюреобразных супов.
2. Характеристика белых соусов. Технология основного белого соуса.
3. Общие правила варки овощей.
4. Общие правила варки каш.
5. Правила варки рыбы разных пород.
6. Правила варки мяса и мясопродуктов.
7. Правила варки птицы и кролика
8. Значение в питании творога. Технология приготовления творожных запеканки и пудинга.
9. Значение в питании сладких блюд. Технология варки киселей.

3.2. Доклады

Выполнение устного доклада в полной мере раскрывает творческий подход обучающихся к самостоятельной проработке нового материала, позволяет оценить степень готовности учащихся к самостоятельному выбору актуальных проблем дисциплины. Данный вид творческой работы позволяет обучающимся овладеть навыками систематизации материала, развивает умение конкретизировать и обобщать проблемы и перспективы развития пищевых производств на основе анализа массива научной и периодической литературы по выбранной теме.

Рекомендуемая тематика устных докладов по дисциплине приведена ниже.

Темы докладов, рекомендуемые при изучении дисциплины «Технология кулинарной продукции различных стран»

1. Природные условия Англии и их влияние на кулинарные традиции.
2. Характеристика блюд Английской кухни.
3. Природные условия Испании и их влияние на кулинарные традиции.
4. Характеристика блюд Испанской кухни.
5. Природные условия Польши и их влияние на кулинарные традиции.
6. Характеристика блюд Польской кухни.
7. Природные условия Румынии и их влияние на кулинарные традиции.
8. Характеристика блюд Румынской кухни.
9. Природные условия Венгрии и их влияние на кулинарные традиции.
10. Характеристика блюд Венгерской кухни.
11. Природные условия Болгарии и их влияние на кулинарные традиции.
12. Характеристика блюд Болгарской кухни.
13. Природные условия Индии их влияние на кулинарные традиции.
14. Характеристика блюд Индийской кухни.
15. Природные условия Таиланда и их влияние на кулинарные традиции.
16. Характеристика блюд тайской кухни.
17. Природные условия Колумбии их влияние на кулинарные традиции.
18. Характеристика блюд колумбийской кухни.
19. Природные условия Аргентины их влияние на кулинарные традиции.
20. Характеристика блюд аргентинской кухни.
21. Природные условия Египта их влияние на кулинарные традиции.
22. Характеристика блюд египетской кухни.
23. Природные условия Эфиопии их влияние на кулинарные традиции.
24. Характеристика блюд эфиопской кухни.

3.3. Лабораторные занятия

- Тематика лабораторных занятий устанавливается в соответствии с темами рабочей программы.

Перечень тем лабораторных занятий:

1. Приготовление блюд французской кухни
2. Приготовление блюд немецкой кухни
3. Приготовление блюд итальянской кухни
4. Приготовление блюд греческой кухни
5. Приготовление блюд китайской кухни
6. Приготовление блюд японской кухни
7. Приготовление блюд американской кухни
8. Приготовление блюд мексиканской кухни
9. Приготовление блюд бразильской кухни
10. Блюда марокканской кухни

Пример лабораторного занятия

Лабораторное занятие 1.

Тема: Французская кухня

Приготовить:
- вариант №1: луковый суп, рататуй, луковый пирог из Пикардии
- вариант №2: картофельную запеканку из Дофинэ, щуку в горчичном масле, груши в CRÈME DE CASSIS

Цель работы: применить теоретические знания на практике, рассчитать рецептуры заданных блюд на 1 порцию и на нужное количество порций, освоить приготовление первых, вторых и сладких блюд французской кухни, самостоятельно подобрать посуду приготовления и посуду подачи блюд.

Вариант №1

Луковый суп

500 г лука
50 г сливочного масла
1 л мясного бульона
4-6 тонких ломтика белого
хлеба, лучше всего багет
80 г. топленого масла
200 мл белого вина
соль, перец молотый,
мускатный орех
100 г тертого сыра грюйер

Выход 1 порции: 250 г

Лук очистить, нарезать соломкой и потушить на сливочном масле. Добавить две столовые ложки мясного бульона, накрыть и тушить около 30 минут. Лук должен стать светло-желтого цвета, но не темным, иначе он будет горьким. Время от времени помешивать. Добавить к луку белое вино, потушить, затем добавить остальной бульон и вскипятить. Посолить, поперчить и приправить мускатным орехом. Ломтики хлеба с обеих сторон поджарить в топленом масле до светло-коричневого цвета.

Суп разлить в подогретые суповые чашки, сверху положить по ломтику хлеба, посыпать сыром. Запекать в подогретой духовке при высокой температуре, пока сыр не расплавится. Хлеб с сыром класть в суп непосредственно перед запеканием, чтобы он плавал, а не тонул в супе.

Это старый рецепт из Иль-де-Франса. В Париж его завезли крестьяне, продававшие свои продукты на легендарных рынках. Вскоре суп прижился в находящихся поблизости маленьких бистро, где его раньше утром с жадностью поглощали парижане и туристы в гуще торговцев, мясников и водителей грузовиков. Там этот суп был к месту. Хотя его делали несколько гуще, используя муку, которая в рецептуре не указана. В рыночных бистро в суп иногда добавляли глоток коньяка или просили добавить в него два взбитых яйца. Сегодня этот суп в Париже и других городах Франции стал традиционным блюдом бистро.

Рататуй

200 г баклажанов,
450 г кабачков,
170 г помидоров,
25 г зеленого болгарского перца,
25 г красного болгарского перца,
50 г оливкового масла,
130 г томатного пюре,
100 г маслин,
соль, несколько листиков
базилика

Выход 1 порции: 260 г

Нарезать маленькими кубиками кабачки, баклажаны, болгарский перец и помидоры. Потушить овощи, сначала помидоры, затем болгарский перец, баклажаны и кабачки. Добавить соль и оливковое масло. Ароматизировать базиликом. Соединить с томатным пюре и положить маслины.

Луковый пирог из Пикардии

Для песочного теста:
370 г муки

180 г мелко нарезанного масла
2 яйца
2 щепотки соли

Для начинки:
500 г лука-порея
1 луковица
100 г сырокопченой
или вареной ветчины
50 г. сливочного масла
1 ст. ложка белого вина
3 яйца
50 г тертого сыра грюйер
250 мл сливок
соль, перец,
мускатный орех
сливочное масло
для формы

Выход 1 порции пирога: 150 г
Данная рецептура дана для формы диаметром 24 см.

Для песочного теста: муку высыпать на доску и в середине сделать ямку. Масло выложить по краю муки. Положить в ямку полтора яйца и соль, быстро вымесить тесто. При необходимости добавить немного воды. Скатать из теста шар и на час поставить в холодное место.

Для начинки: порей очистить и удалить жесткие листья. Нарезать тонкими колечками. Репчатый лук мелко нарезать. Ветчину нарезать тонкими полосками. Порей и репчатый лук потушить в сливочном масле. Добавить белое вино и на медленном огне тушить, помешивая, 5-10 минут. Жидкость должна почти полностью выпариться. Дать жидкости стечь с лука и смешать его с ветчиной. Хорошо перемешать яйцо, сыр и сливки. Посолить, поперчить и приправить мускатным орехом.

Две трети теста раскатать до толщины в 3 мм. Смазать форму маслом и выложить туда тесто. Несколько раз проколоть вилкой. Равномерно разложить на тесте лук и ветчину и вылить яичный соус. Оставшееся тесто раскатать очень тонко. Вырезать из него крышку, размером чуть больше формы. Накрыть ею пирог. Смазать его оставшейся половиной яйца. Выпекать в разогретой духовке 35-40 минут при температуре 230ºС. При необходимости, накрыть алюминиевой фольгой, чтобы верхняя часть не стала слишком темной.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить мясо и сварить мясной бульон.

2. Подготовить продукты для приготовления блюд. Для супа: лук очистить, нарезать соломкой; ломтики хлеба с обеих сторон поджарить в топленом масле до светло-коричневого цвета.

Нарезать маленькими кубиками кабачки, баклажан, болгарский перец и помидоры для рататуя. Для начинки: порей очистить и удалить жесткие листья. Нарезать тонкими колечками. Репчатый лук мелко нарезать.

2. Приготовить тесто для пирога. Для песочного теста: муку высыпать на доску и в середине сделать ямку. Масло выложить по краю муки. Положить в ямку полтора яйца и соль, быстро вымесить тесто. При необходимости добавить немного воды. Скатать из теста шар и на час поставить в холодное место.

4. Приготовить начинку для пирога и яичный соус. Ветчину нарезать тонкими полосками. Порей и репчатый лук потушить в сливочном масле. Добавить белое вино и на медленном огне тушить, помешивая, 5-10 минут. Жидкость должна почти полностью выпариться. Дать жидкости стечь с лука и смешать его с ветчиной. Хорошо перемешать яйца, сыр, и сливки. Посолить, поперчить и приправить мускатным орехом.

3. Приготовить суп. Лук потушить на сливочном масле. Добавить две столовые ложки мясного бульона, накрыть и тушить около 30 минут. Лук должен стать светло-желтого цвета, но не темным, иначе он будет горьким. Время от времени помешивать. Добавить к луку белое вино, потушить, затем добавить остальной бульон и вскипятить. Посолить, поперчить и приправит мускатным орехом.

5. Сформовать пирог. Две трети теста раскатать до толщины в 3 мм. Смазать форму маслом и выложить туда тесто. Несколько раз проколоть вилкой. Равномерно разложить на тесте лук и ветчину и вылить яичный соус. Оставшееся тесто раскатать очень тонко. Вырезать из него крышку, размером чуть больше формы. Накрыть ею пирог. Смазать его оставшейся половиной яйца. Выпекать в разогретой духовке 35-40 минут при температуре 230ºС. если надо, накрыть алюминиевой фольгой, чтобы верхняя часть не стала слишком темной.

6. Приготовить рататуй. Потушить овощи с добавлением соли и оливкового масла. Ароматизировать базиликом. Влить томатное пюре и положить маслины.

7. Довести суп до готовности. Суп разлить в подогретые суповые чашки, сверху положить по ломтику хлеба, посыпать сыром. Запекать в подогретой духовке при высокой температуре, пока сыр не расплавится. Хлеб с сыром класть в суп непосредственно перед запеканием, чтобы он плавал , а не тонул в супе.

1. Оформить и подать блюда.

Вариант №2
Картофельная запеканка из Дофинэ

750 г рассыпчатого картофеля
1 зубчик чеснока
50 г сливочного масла
300 мл молока
соль, перец
мускатный орех
300 мл сливок

Выход 1 порции: 200 г

Картофель очистить и быстро сполоснуть. Не оставлять в воде! Нарезать очень тонкими кружками. Натереть форму для запеканки зубчиком чеснока и основательно смазать частью масла. Положить картофель и залить молоком. Посолить, поперчить, добавить мускатный орех. Довести до кипения в духовке. Добавить половину сливок, хорошенько перемешать и добавить оставшееся масло, нарезанное стружкой. Печь запеканку в предварительно разогретой духовке при 150ºС примерно 1,5-2 часа. В течение этого времени постоянно добавлять оставшиеся сливки и время от времени слегка помешивать, чтобы не образовалась твердая корка. Однако на поверхности блюда допустимо появление коричневых пятен. Накрыть запеканку алюминиевой фольгой, чтобы она не высохла. Сливки должны превратиться в густой крем. За 10 минут до готовности блюда снять фольгу и поднять температуру до 200ºС, чтобы запеканка подрумянилась.

Хорошо подходит к жареному мясу или грилю, можно к мясу в собственном соку, но ни в коем случае - к блюдам с соусами.

Щука в горчичном масле

1 молодая щука около 1,2 кг
80 г сливочного масла
80 г лука-шалота
250 мл белого вина
соль, перец
½ ч.л. английского
горчичного порошка
100 мл сливок
60 г масляной стружки

Выход 1 порции: 350 г

Промытую и выпотрошенную щуку нарезать кругляшами толщиной в 3 см, быстро обжарить их в масле с обеих сторон в сотейнике. Добавить мелко нарезанный лук-шалот и жарить 1-2 минуты, затем влить вино. Куски рыбы посыпать солью и перцем и дать постоять 5 минут под полузакрытой крышкой. Вынуть рыбу из сковороды и поддерживать в теплом состоянии. Оставшуюся жидкость уварить до половины. Хорошо перемешать сливки и горчичный порошок и вылить в соус. Продолжать варить, пока соус не станет густым. Добавить стружку масла, приправить и вылить на кусочки щуки.

Груши в CRÈME DE CASSIS

400 мл красного вина
2 гвоздички
1 палочка корицы
1 чайную ложку тертой
необработанной кожуры
апельсина
100 г сахара
4 красивые груши
1 ст. ложку CRÈME DE CASSIS
(ликер из черной смородины)
4 ст. ложки желе из черной
смородины
1 ч. ложку пищевого крахмала

Выход 1 порции: 150 г

Вскипятить вино, гвоздички, корицу, апельсиновую кожуру и сахар. Груши очистить, но черенок не отрезать. Нижнюю часть груш отрезать ровно, чтобы они могли стоять. Вместе с винным сиропом выложить на сковороду и тушить около 20 минут (в зависимости от сорта, может быть и дольше). Груши должны остаться твердыми.

Вынуть груши и поставить на блюдо. Винный сироп уварить наполовину, хорошо перемешать с ликером и желе. Крахмал развести в воде и добавить в сироп, помешивая. Варить, пока желе не растворится. После охлаждения полить этим густым сиропом груши.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить продукты для приготовления блюд. Для запеканки: Картофель очистить и быстро сполоснуть. Не оставлять в воде! Нарезать очень тонкими кружками. Для щуки в горчичном масле: Разделанную щуку нарезать ломтиками толщиной в 3 см; мелко нарезать лук-шалот; перемешать

сливки и горчичный порошок. Для груш в CRÈME DE CASSIS: Груши очистить, но черенок не отрезать

2. Подготовить форму для запеканки. Натереть форму для запеканки зубчиком чеснока и основательно смазать частью масла.

3. Приготовить запеканку. Положить картофель в форму и залить молоком. Посолить, поперчить, добавить мускатный орех. Довести до кипения на плите или в духовке. Добавить половину сливок, хорошенько перемешать и добавить оставшееся масло, нарезанное стружкой. Продолжать печь запеканку в предварительно разогретой духовке при 150ºС примерно 1,5-2 часа. В течение этого времени постоянно добавлять оставшиеся сливки и время от времени слегка помешивать, чтобы не образовалась твердая корка.

4. Приготовить щуку в горчичном масле. Ломтики щуки быстро обжарить в масле с обеих сторон. Добавить мелко нарезанный лук-шалот и жарить 1-2 минуты, затем вылить вино. Куски рыбы посыпать солью и перцем и дать постоять 5 минут под полузакрытой крышкой. Вынуть рыбу из сковороды и поддерживать в теплом состоянии. Оставшуюся жидкость уварить до половины. вылить в соус сливки с порошком. Продолжать варить, пока соус не станет густым.

5. Приготовить винный сироп для груш. Вскипятить вино, гвоздички, корицу, апельсиновую кожуру и сахар.

6. Тушить груши вместе с винным сиропом 20 минут вынуть груши.

7. Приготовить CRÈME DE CASSIS. Винный сироп уварить наполовину, хорошо перемешать с ликером и желе. Крахмал развести в воде и добавить в сироп, помешивая. Варить, пока желе не раствориться.

8. Груши поставить на блюдо, полить сиропом.

9. Полить соусом щуку.

10. Вынуть запеканку из духовки.

11. Оформить блюда для подачи.

Задание на дом: выписать продукты для приготовления блюд немецкой кухни.

Вопросы для самоконтроля

1. Под влиянием каких факторов формируются национальные кухни?
2. Каковы основные особенности французской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Франции?
3. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд французской кухни?
4. Каковы особенности ассортимента и технологии супов французской кухни?
5. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов французской кухни?
6. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд французской кухни?

7. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд французской кухни?
8. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков французской кухни?
9. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста французской кухни?

3.5 Вопросы рубежных контролей

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Под влиянием каких факторов формируются национальные кухни?
2. Каковы основные особенности французской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Франции?
3. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд французской кухни?
4. Каковы особенности ассортимента и технологии супов французской кухни?
5. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов французской кухни?
6. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд французской кухни?
7. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд французской кухни?
8. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков французской кухни?
9. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста французской кухни?
10. Чем характеризуются природные условия Германии и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
11. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд немецкой кухни?
12. Каковы особенности ассортимента и технологии супов немецкой кухни?
13. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд немецкой кухни?
14. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд немецкой кухни?
15. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков немецкой кухни?
16. Каковы основные особенности итальянской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Италии?

17. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд итальянской кухни?
18. Каковы особенности ассортимента и технологии супов итальянской кухни?
19. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов итальянской кухни?
20. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд итальянской кухни?
21. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд итальянской кухни?
22. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков итальянской кухни?
23. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста итальянской кухни?
24. Чем характеризуются природные условия Греции и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
25. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд греческой кухни?
26. Каковы особенности ассортимента и технологии супов греческой кухни?
27. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд греческой кухни?
28. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд греческой кухни?
29. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков греческой кухни?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Природные условия Англии и их влияние на кулинарные традиции?
2. Характеристика блюд Английской кухни?
3. Природные условия Испании и их влияние на кулинарные традиции?
4. Характеристика блюд Испанской кухни?
5. Природные условия Польши и их влияние на кулинарные традиции?
6. Характеристика блюд Польской кухни?
7. Природные условия Румынии и их влияние на кулинарные традиции?
8. Характеристика блюд Румынской кухни?
9. Природные условия Венгрии и их влияние на кулинарные традиции?
10. Характеристика блюд Венгерской кухни?

11. Природные условия Болгарии и их влияние на кулинарные традиции?
12. Характеристика блюд Болгарской кухни?

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Каковы основные особенности китайской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных провинций?
2. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд китайской кухни?
3. Каковы особенности ассортимента и технологии супов китайской кухни?
4. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд китайской кухни?
5. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд китайской кухни?
6. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков китайской кухни?
7. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста китайской кухни?
8. Каковы основные особенности японской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных провинций?
9. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд японской кухни?
10. Каковы особенности ассортимента и технологии супов японской кухни?
11. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд японской кухни?
12. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд японской кухни?
13. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков японской кухни?
14. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста японской кухни?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Природные условия Индии их влияние на кулинарные традиции?
2. Характеристика блюд Индийской кухни?
3. Природные условия Таиланда и их влияние на кулинарные традиции?
4. Характеристика блюд тайской кухни?

Вопросы рубежного контроля № 3

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Каковы основные особенности американской кухни?
2. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд американской кухни?
3. Каковы особенности ассортимента и технологии супов американской кухни?
4. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов американской кухни?
5. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд американской кухни?
6. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд американской кухни?
7. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков американской кухни?
8. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста американской кухни?
9. Чем характеризуются природные условия Мексики и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
10. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд мексиканской кухни?
11. Каковы особенности ассортимента и технологии супов мексиканской кухни?
12. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд мексиканской кухни?
13. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд мексиканской кухни?
14. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков мексиканской кухни?
15. Каковы основные особенности Бразильской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Бразилии?
16. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд бразильской кухни?
17. Каковы особенности ассортимента и технологии супов бразильской кухни?
18. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов бразильской кухни?
19. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд бразильской кухни?
20. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд бразильской кухни?

21. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков бразильской кухни?
22. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста бразильской кухни?
23. Чем характеризуются природные условия Марокко и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
24. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд марокканской кухни?
25. Каковы особенности ассортимента и технологии супов марокканской кухни?
26. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд марокканской кухни?
27. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд марокканской кухни?
28. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков марокканской?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Природные условия Колумбии их влияние на кулинарные традиции?
2. Характеристика блюд колумбийской кухни?
3. Природные условия Аргентины их влияние на кулинарные традиции?
4. Характеристика блюд аргентинской кухни?
5. Природные условия Египта их влияние на кулинарные традиции?
6. Характеристика блюд египетской кухни?
7. Природные условия Эфиопии их влияние на кулинарные традиции?
8. Характеристика блюд эфиопской кухни?

3.6 Выходной контроль

1. Под влиянием каких факторов формируются национальные кухни?
2. Каковы основные особенности французской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Франции?
3. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд французской кухни?
4. Каковы особенности ассортимента и технологии супов французской кухни?
5. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов французской кухни?

6. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд французской кухни?
7. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд французской кухни?
8. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков французской кухни?
9. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста французской кухни?
10. Чем характеризуются природные условия Германии и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
11. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд немецкой кухни?
12. Каковы особенности ассортимента и технологии супов немецкой кухни?
13. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд немецкой кухни?
14. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд немецкой кухни?
15. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков немецкой кухни?
16. Каковы основные особенности итальянской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Италии?
17. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд итальянской кухни?
18. Каковы особенности ассортимента и технологии супов итальянской кухни?
19. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов итальянской кухни?
20. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд итальянской кухни?
21. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд итальянской кухни?
22. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков итальянской кухни?
23. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста итальянской кухни?
24. Чем характеризуются природные условия Греции и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
25. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд греческой кухни?
26. Каковы особенности ассортимента и технологии супов греческой кухни?
27. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд греческой кухни?

28. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд греческой кухни?

29. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков греческой кухни?

30. Природные условия Англии и их влияние на кулинарные традиции?

31. Характеристика блюд Английской кухни?

32. Природные условия Испании и их влияние на кулинарные традиции?

33. Характеристика блюд Испанской кухни?

34. Природные условия Польши и их влияние на кулинарные традиции?

35. Характеристика блюд Польской кухни?

36. Природные условия Румынии и их влияние на кулинарные традиции?

37. Характеристика блюд Румынской кухни?

38. Природные условия Венгрии и их влияние на кулинарные традиции?

39. Характеристика блюд Венгерской кухни?

40. Природные условия Болгарии и их влияние на кулинарные традиции?

41. Характеристика блюд Болгарской кухни?

42. Каковы основные особенности китайской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных провинций?

43. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд китайской кухни?

44. Каковы особенности ассортимента и технологии супов китайской кухни?

45. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд китайской кухни?

46. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд китайской кухни?

47. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков китайской кухни?

48. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста китайской кухни?

49. Каковы основные особенности японской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных провинций?

50. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд японской кухни?

51. Каковы особенности ассортимента и технологии супов японской кухни?

52. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд японской кухни?

53. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд японской кухни?

54. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков японской кухни?

55. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста японской кухни?

56. Природные условия Индии их влияние на кулинарные традиции?

57. Характеристика блюд Индийской кухни?

58. Природные условия Таиланда и их влияние на кулинарные традиции?

59. Характеристика блюд тайской кухни?

60. Каковы основные особенности американской кухни?

61. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд американской кухни?

62. Каковы особенности ассортимента и технологии супов американской кухни?

63. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов американской кухни?

64. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд американской кухни?

65. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд американской кухни?

66. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков американской кухни?

67. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста американской кухни?

68. Чем характеризуются природные условия Мексики и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?

69. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд мексиканской кухни?

70. Каковы особенности ассортимента и технологии супов мексиканской кухни?

71. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд мексиканской кухни?

72. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд мексиканской кухни?

73. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков мексиканской кухни?

74. Каковы основные особенности Бразильской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Бразилии?

75. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд бразильской кухни?

76. Каковы особенности ассортимента и технологии супов бразильской кухни?

77. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов бразильской кухни?
78. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд бразильской кухни?
79. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд бразильской кухни?
80. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков бразильской кухни?
81. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста бразильской кухни?
82. Чем характеризуются природные условия Марокко и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
83. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд марокканской кухни?
84. Каковы особенности ассортимента и технологии супов марокканской кухни?
85. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд марокканской кухни?
86. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд марокканской кухни?
87. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков марокканской?
88. Природные условия Колумбии их влияние на кулинарные традиции?
89. Характеристика блюд колумбийской кухни?
90. Природные условия Аргентины их влияние на кулинарные традиции?
91. Характеристика блюд аргентинской кухни?
92. Природные условия Египта их влияние на кулинарные традиции?
93. Характеристика блюд египетской кухни?
94. Природные условия Эфиопии их влияние на кулинарные традиции?
95. Характеристика блюд эфиопской кухни?

3.6 Промежуточная аттестация

- Вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания: зачет.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Под влиянием каких факторов формируются национальные кухни?

96. Каковы основные особенности французской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Франции?

97. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд французской кухни?

98. Каковы особенности ассортимента и технологии супов французской кухни?

99. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов французской кухни?

100. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд французской кухни?

101. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд французской кухни?

102. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков французской кухни?

103. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста французской кухни?

104. Чем характеризуются природные условия Германии и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?

105. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд немецкой кухни?

106. Каковы особенности ассортимента и технологии супов немецкой кухни?

107. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд немецкой кухни?

108. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд немецкой кухни?

109. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков немецкой кухни?

110. Каковы основные особенности итальянской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Италии?

111. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд итальянской кухни?

112. Каковы особенности ассортимента и технологии супов итальянской кухни?

113. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов итальянской кухни?

114. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд итальянской кухни?

115. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд итальянской кухни?

116. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков итальянской кухни?

117. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста итальянской кухни?

118. Чем характеризуются природные условия Греции и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?

119. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд греческой кухни?

120. Каковы особенности ассортимента и технологии супов греческой кухни?

121. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд греческой кухни?

122. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд греческой кухни?

123. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков греческой кухни?

124. Природные условия Англии и их влияние на кулинарные традиции?

125. Характеристика блюд Английской кухни?

126. Природные условия Испании и их влияние на кулинарные традиции?

127. Характеристика блюд Испанской кухни?

128. Природные условия Польши и их влияние на кулинарные традиции?

129. Характеристика блюд Польской кухни?

130. Природные условия Румынии и их влияние на кулинарные традиции?

131. Характеристика блюд Румынской кухни?

132. Природные условия Венгрии и их влияние на кулинарные традиции?

133. Характеристика блюд Венгерской кухни?

134. Природные условия Болгарии и их влияние на кулинарные традиции?

135. Характеристика блюд Болгарской кухни?

136. Каковы основные особенности китайской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных провинций?

137. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд китайской кухни?

138. Каковы особенности ассортимента и технологии супов китайской кухни?

139. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд китайской кухни?

140. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд китайской кухни?

141. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков китайской кухни?

142. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста китайской кухни?

143. Каковы основные особенности японской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных провинций?

144. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд японской кухни?

145. Каковы особенности ассортимента и технологии супов японской кухни?

146. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд японской кухни?

147. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд японской кухни?

148. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков японской кухни?

149. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста японской кухни?

150. Природные условия Индии их влияние на кулинарные традиции?

151. Характеристика блюд Индийской кухни?

152. Природные условия Таиланда и их влияние на кулинарные традиции?

153. Характеристика блюд тайской кухни?

154. Каковы основные особенности американской кухни?

155. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд американской кухни?

156. Каковы особенности ассортимента и технологии супов американской кухни?

157. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов американской кухни?

158. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд американской кухни?

159. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд американской кухни?

160. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков американской кухни?

161. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста американской кухни?

162. Чем характеризуются природные условия Мексики и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?

163. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд мексиканской кухни?

164. Каковы особенности ассортимента и технологии супов мексиканской кухни?

165. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд мексиканской кухни?

166. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд мексиканской кухни?

167. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков мексиканской кухни?

168. Каковы основные особенности Бразильской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Бразилии?

169. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд бразильской кухни?

170. Каковы особенности ассортимента и технологии супов бразильской кухни?

171. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов бразильской кухни?

172. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд бразильской кухни?

173. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд бразильской кухни?

174. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков бразильской кухни?

175. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста бразильской кухни?

176. Чем характеризуются природные условия Марокко и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?

177. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд марокканской кухни?

178. Каковы особенности ассортимента и технологии супов марокканской кухни?

179. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд марокканской кухни?

180. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд марокканской кухни?

181. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков марокканской?

182. Природные условия Колумбии их влияние на кулинарные традиции?

183. Характеристика блюд колумбийской кухни?

184. Природные условия Аргентины их влияние на кулинарные традиции?

185. Характеристика блюд аргентинской кухни?

186. Природные условия Египта их влияние на кулинарные традиции?

187. Характеристика блюд египетской кухни?

188. Природные условия Эфиопии их влияние на кулинарные традиции?

189. Характеристика блюд эфиопской кухни?

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология блюд зарубежной кухни» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, оценочные материалы для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

4.2.1 Критерии оценки устного ответа при текущем контроле и промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: вопросов значения в питании человека всех пищевых нутриентов, их суточную потребность. Нормативные документы, регламентирующие производство кулинарной продукции различных стран, основные термины и определения изучаемой дисциплины, характеристику рассматриваемой кухни.

умения: применять и владеть основами теории в реализации основных технологических процессов пищевых производств кулинарной продукции различных стран, рассчитывать пищевую ценность диетических продуктов.

владение навыками: использования в практической деятельности специализированных знаний для производства диетических продуктов.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы, отчетливо видна самостоятельность суждений, основные понятия проблемы изложены полно и глубоко) - грамотность и культура изложения; - дает правильные ответы на вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует неполное знание материала (в материале представлена одна точка зрения, отсутствует самостоятельность суждений) - не отвечает на вопросы
неудовлетворительно	обучающийся не отвечает на поставленные вопросы

4.2.2 Критерии оценки доклада

При подготовке доклада обучающийся демонстрирует:

- знания: основных понятий проблемы доклада;

- умения: систематизировать и структурировать материал; делать обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, делать и аргументировать основные выводы

- владение навыками: анализа различных источников информации по данной проблематике, систематизации и структурирования материала доклада.

Критерии оценки устного доклада

отлично	обучающийся демонстрирует знание материала, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы) - дает неточные ответы на вопросы аудитории при презентации доклада
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - неполное знание материала (в материале представлена одна точка зрения, отсутствует самостоятельность суждений) - не отвечает на вопросы аудитории при презентации доклада
неудовлетворительно	обучающийся: – не выполнил задание

4.2.3 Критерии оценки практических занятий (пресс-конференция)

знания: особенностей страны, регламентирующих производство кулинарной продукции различных стран, основные термины и определения изучаемой дисциплины, технологию зарубежных блюд, характеристику рассматриваемой кухни.

умения: применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания зарубежных кухонь.

владение навыками: использования в практической деятельности специализированных знаний для производства кулинарной продукции различных стран.

Критерии оценки выполнения практических занятий (пресс-конференция)

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (особенностей страны, регламентирующих производство кулинарной продукции различных стран, основные термины и определения изучаемой дисциплины, технологию зарубежных блюд, характеристику рассматриваемой кухни), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания зарубежных кухонь), используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства кулинарной продукции различных стран)
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания зарубежных кухонь), используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства кулинарной продукции различных стран)

удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть основами теории в реализации основных технологических процессов пищевых производств, рассчитывать основные параметры), используя современные методы и показатели оценки; – в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства кулинарной продукции различных стран) –
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет использовать методы и приемы, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства кулинарной продукции различных стран), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.4 Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

- знания: особенности технологии кулинарной продукции различных стран, требования к их качеству;

– **умения:** составлять меню применяя зарубежные технологии; осуществить приготовление полуфабрикатов и тепловую обработку продуктов для блюд зарубежных кухонь;

– **владение навыками:** технологиями приготовления и навыками оформления зарубежной продукции.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: - глубокое и прочное усвоение программного материала; полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания; свободно справляющиеся с поставленными задачами, знания материала; правильно обоснованные принятые решения; владение разносторонними навыками и приемами выполнения лабораторных работ.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание программного материала; грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос; правильное применение теоретических знаний; владение необходимыми навыками при выполнении лабораторных задач.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - усвоение основного материала; при ответе допускаются неточности; при ответе недостаточно правильные формулировки; нарушение последовательности в изложении программного материала; затруднения в выполнении лабораторных заданий.
неудовлетворительно	обучающийся не знает программного материала; при ответе возникают ошибки; затруднения при выполнении лабораторных работ.

Разработчик: доцент Куценкова В.С. _____ (подпись)