

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной
медицины и биотехнологического
факультета, профессор
Скрипкин В.С.

«20» мая 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.01 Организация производства и технология
блюд европейской кухни**

наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Шифр и наименование направления подготовки

Технология организации ресторанного дела

профиль(и) подготовки

Программа академического бакалавриата

Ориентация ОП ВО на научно-исследовательскую деятельность

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Заочная

Форма обучения

2022

Год набора на ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Дисциплина «Организация производства и технология блюд европейской кухни» направлена на изучение гастрономических привычек и пристрастий европейского народа, приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области технологии приготовления блюд, особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь стран Европы.

Задачами освоения дисциплины «Организация производства и технология блюд европейской кухни» являются: освоение национальных особенностей приготовления продуктов питания; овладение навыками организации производства и технологии приготовления различных блюд европейской кухни.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО овладение следующими результатами обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: <ul style="list-style-type: none">- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов- Методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Основ технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Уметь: <ul style="list-style-type: none">- Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов- Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Навыки и/или трудовые действия: <ul style="list-style-type: none">- Учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам- Контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.01 «Организация производства и технология блюд европейской кухни» является обязательной дисциплиной вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОП ВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для бакалавров заочной формы обучения – на 4 курсе.

Для освоения дисциплины «Организация производства и технология блюд европейской кухни» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин:

- Введение в пищевую промышленность
- История продуктов питания
- Технология продукции общественного питания
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Освоение дисциплины «Организация производства и технология блюд европейской кухни» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
- Научно-исследовательская работа
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

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

Общая трудоемкость дисциплины «Организация производства и технология блюд европейской кухни» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 72 часа (2 з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблице.

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	72/2	4	4	-	60	4	Контр. работа, зачет
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	2	-	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		4	4	-	-	-	-

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	72/2	0,2	-	-	0,12	-	-	-

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

Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов (заочная форма обучения)					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа		
1	Раздел 1. Организация производства и технология блюд европейской кухни	8	4	4	-	60	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-1.1
	Промежуточная аттестация	4	-	-	-	-	Зачет	ПК-1.1
	Итого	72	4	4	-	60		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
		заочная форма
Организация производства и технология блюд европейской кухни (лекция-презентация)	Чешская кухня. Венгерская кухня. Польская кухня. Румынская кухня. Кухни Британии. Кухни стран Прибалтики и Скандинавии.	2/2/2
	Французская кухня. Немецкая и австрийская кухни. Итальянская кухня. Кухня Португалии. Испанская кухня.	2/-/2
Итого		4/2/4

5.2. Практические (семинарские) занятия с указанием видов проведения занятий*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Организация производства и технология блюд европейской кухни	Технология приготовления блюд европейской кухни (отработка технологии приготовления блюд)	4/2/4
Итого		4/2/4

* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Лабораторные занятия - не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Изучение учебной и научной литературы	20	-
Подготовка к реферату	20	-
Подготовка к собеседованиям	20	-
Подготовка к зачету	-	4
Итого	60	4

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Организация производства и технология блюд европейской кухни» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

Рабочую программу дисциплины «Организация производства и технология блюд европейской кухни»

Методические рекомендации по освоению дисциплины «Организация производства и технология блюд европейской кухни»

Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Организация производства и технология блюд европейской кухни»

Методические рекомендации по выполнению реферата

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Центрально-европейская кухня	1,2,3	1,2,4,6	1,2,3
2	Северо-Европейская кухня	1,2,3	1,2,3,5,7	1,2,3
3	Южно-Европейская кухня	1,2,3	1,4,5,6,7	1,2,3
4	Западно-Европейская кухня	1,2,3	1,2,3,5,7	1,2,3
5	Восточно-европейская кухня	1,2,3	1,2,3,5,7	1,2,3

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Организация производства и технология блюд европейской кухни»

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

Заочная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курсы				
		1	2	3	4	5
ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технология продукции общественного питания			+	+	
	Оборудование предприятий общественного питания			+		
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				+	
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				+	
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания				+	
	Введение в пищевую промышленность	+				
	История продуктов питания		+			
	Организация производства и технология блюд европейской кухни				+	
	Русская национальная кухня				+	
	Организация производства и технология блюд азиатской кухни				+	
	Технологическая практика		+			
	Проектно-технологическая практика			+	+	
	Научно-исследовательская работа					+
	Преддипломная практика					+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	
Барное дело				+		

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций формируемых дисциплиной «Организация производства и технология блюд европейской кухни»

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Организация производства и технология блюд европейской кухни» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация производства и технология блюд европейской кухни» проводится в виде *зачета*.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**маx 30 баллов**), контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**маx 30 баллов**), посещение лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы (**маx 15 баллов**).

№ контр. точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Контрольная работа по всем темам дисциплины	60
<i>Сумма баллов по итогам текущего контроля</i>		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

*** Оценочное средство результатов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**максимально 60 баллов**), выполненную студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации, посещение лекций (**максимально 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**максимально 15 баллов**), поощрительные баллы за подготовку реферата или статьи (**максимально 15 баллов**).

Контрольная работа направлена на проверку результатов обучения по заданным компетенциям и включает три теоретических вопроса (оценка знаний) и два практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков).

Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос (знания):

10 баллов – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;

7-8 баллов – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

5-6 баллов – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;

1-4 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;

1 балл – при полном несоответствии всем критериям;

0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.

Практико-ориентированные задания – задания направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности.

Критерии оценки

15 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

12-10 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

9-6 баллов. При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.

5 баллов. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Рейтинг обучающихся по заочной форме складывается из посещения лекционных и практических занятий. Критерии оценки посещения и работы на **лекционных занятиях** (максимум 10 баллов)

10 баллов – Обучающийся посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя. За каждый пропуск лекции из общей суммы баллов вычитается количество баллов, соответствующее количеству, приходящемуся на одно лекционное занятие. При этом за замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов от общей суммы баллов **вычитается 1 балл** за каждую лекцию.

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях по дисциплине, проводимых в интерактивной форме:

1,5 балла – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «отлично»;

1 балл – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «хорошо»;

0,5 балла – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «удовлетворительно» (максимум – 2 балла);

1 балл – за активное участие в занятиях, проводимых в интерактивной форме (максимум – 5 баллов).

Если за ответы на контрольной точке обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить **поощрительные баллы за подготовку рефератов (не более 15 баллов)**.

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном 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.

Критерии оценки

15 баллов – если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

12 баллов – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

9 баллов – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

5 баллов – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

0 баллов – реферат не представлен.

В течение семестра (курса) обучающийся набирает баллы соответствующие критериям оценки каждого оценочного средства. В ходе проведения промежуточной аттестации все заработанные баллы суммируются.

По результатам текущей балльно-рейтинговой оценки обучающемуся может быть выставлена **итоговая оценка:**

- оценка **«зачтено»** (более 55 баллов) выставляется обучающемуся, если при ответе на один-два вопроса он точно и конкретно раскрыл содержание вопросов, ясно и лаконично использовал устную речь; твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрируют хорошую степень овладения программным материалом.

- оценка **«не зачтено»** (менее 55 баллов) выставляется обучающемуся, если он не ответил на два-три заданных вопроса, путался в понятиях и терминах, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля продемонстрировали не высокую степень овладения программным материалом по минимальной планке

Обучающийся не допускается к сдаче зачета если к началу промежуточной аттестации по результатам текущего контроля он набрал менее 45 баллов. В этом случае обучающемуся предоставляется возможность отработать контрольные точки до начала промежуточной аттестации.

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

Вопросы для собеседования (оценка знаний):

1. Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.
2. Организация работы основных цехов. Общие требования к их организации.
3. Современные тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд европейской кухни.
4. Посуда и аксессуары, применяемые при приготовлении блюд европейской кухни.
5. Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций
6. Экспертиза качества продукции.
7. История и этапы формирования чешской и венгерской кухонь. Традиционные блюда.
8. История и этапы формирования польской и румынской кухонь. Традиционные блюда.
9. История и этапы формирования английской и шотландской кухонь. Традиционные блюда.
10. История и этапы формирования уэльской, ирландской и исландской кухонь. Традиционные блюда.
11. История и этапы формирования кухонь Прибалтики.
12. История и этапы формирования кухонь Скандинавии.
13. История и этапы формирования итальянской кухни.
14. История и этапы формирования кухни Португалии. Испанская кухня.
15. Кухня Греции. Сербская кухня.
16. Хорватская и турецкая кухни.
17. Французская кухня.
18. Кухня Бельгии. Голландии и Швейцарии.
19. Немецкая и австрийская кухни.
20. Кухни Армении, Грузии, Молдавии, Болгарии.

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

Типовые задания :

1. Привести в виде таблицы основные методы определения качества готовой продукции
2. Разработать технологическую схему приготовления первых блюд французской кухни.
3. Разработать технологическую схему приготовления вторых блюд итальянской кухни
4. Разработать технологическую схему приготовления напитков немецкой кухни
5. Разработать технологическую схему приготовления вторых блюд испанской кухни

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Структура производства продукции (цеховая, бесцеховая), их характеристика. (10 баллов);
2. Использование морепродуктов в технологии приготовления азиатской кухни. Разновидность морепродуктов (10 баллов).
3. Основные принципы составления меню для предприятий азиатской кухни (10 баллов);
4. Индийская кухня (10 баллов);

Практико-ориентированные задания (оценка умений, навыков):

Построить блок-схему приготовления супов венгерской кухни. (20 баллов).

Примерные темы рефератов

1. Разнообразие пищевых ресурсов Великобритании, традиционные блюда.
2. Национальные блюда и повседневные предпочтения англичан. Особенности режима питания англичан.
3. Технология рецептуры блюд английской кухни.

4. Исторические этапы формирования кухни Армении. Факторы, влияющие на ее развитие.
5. Характерные особенности технологии приготовления блюд армянской кухни.
6. Разнообразие пищевого сырья в зависимости от климатических условий.
7. Способы тепловой обработки блюд. Применение жиров в армянской кухне.
8. Особенности географического положения и его влияния на греческую кухню.
9. Особенности критской кухни. Современная греческая кухня: сырье, блюда, особенности.
10. Этикет питания в Италии. Традиционные блюда Италии.
11. Сыры – визитная карточка Италии.
12. Влияние стран и географического положения Молдавии на формирование кухни.
13. Традиционное пищевое сырье, используемое в Молдавии. Особенности, блюда.
14. Гостеприимство и традиции молдавского народа. Особенности и оригинальность молдавских супов.
15. Формирований традиций и культура питания Немецкой кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
16. Исторические этапы формирования Русской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
17. Формирование русской кухни. Супы русской кухни. Ассортимент. Мясные блюда русской кухни.
18. Организация мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания европейской кухни.
19. Организация технологических процессов производства полуфабрикатов в заготовочных цехах в соответствии с технической и технологической документацией.
20. Характеристика доготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье по полному циклу обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и выпуску готовых блюд и кулинарных изделий.
21. Организация работы основных цехов предприятий питания с европейской кухней.
22. Организация и нормирования труда на предприятиях питания с европейской кухней.
23. Современные тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд европейской кухни.
24. Основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
25. Основные технические средства для определения качества готовой продукции

Вопросы и практико-ориентированные задания к зачету

Теоретические вопросы

5. Исторические этапы формирования английской кухни
6. Исторические этапы формирования австрийской кухни
7. Исторические этапы формирования бельгийской кухни
8. Исторические этапы формирования болгарской кухни
9. Исторические этапы формирования венгерской кухни
10. Исторические этапы формирования греческой кухни
11. Исторические этапы формирования грузинской кухни
12. Характерные особенности технологии приготовления блюд армянской кухни.
13. Мучные изделия, использование овощей и фруктов в Армении.
14. Исторические этапы формирования испанской кухни
15. Исторические этапы формирования итальянской кухни
16. Особенности итальянской трапезы – тапас.
17. Исторические этапы формирования исландской и ирландской кухни
18. Исторические этапы формирования немецкой кухни
19. Исторические этапы формирования польской кухни

20. Современная польская кухня. Особенности.
21. Исторические этапы формирования румынской кухни
22. Исторические этапы формирования скандинавской кухни
23. Исторические этапы формирования французской кухни
24. Исторические этапы формирования кухни Чехии и Словакии
25. Исторические этапы формирования прибалтийской кухни
26. Исторические этапы формирования норвежской кухни
27. Исторические этапы формирования шведской кухни
28. Исторические этапы формирования молдавской кухни
29. Исторические этапы формирования португальской кухни
30. Исторические этапы формирования хорватской кухни
31. Исторические этапы формирования русской кухни
32. Влияние французской кухни на русскую кухню.
33. Исторические этапы формирования нидерландской кухни
34. Рационалистическая кухня как идеологическая основа готовых блюд

Практико-ориентированные задания

1. Построить блок-схему приготовления супов венгерской кухни.
2. Построить блок-схему приготовления салатов английской кухни.
3. Построить блок-схему приготовления сладких блюд исландской кухни.
4. Построить блок-схему приготовления вторых блюд литовской кухни.
5. В форме таблицы составить традиционные блюда греческой кухни.

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «Организация производства и технология блюд европейской кухни».

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Организация производства и технология блюд европейской кухни»

Основная литература:

1. ЭБС "Znanium": Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : 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.
2. ЭБС "Znanium": Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.
3. ЭБС "Znanium": Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с.

Дополнительная литература:

1. ЭБС "Znanium": Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с.
2. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Трубина, И. А. Сборник рецептур блюд по дисциплине "Кухня народов мира" [электронный полный текст] : метод. пособие для студентов всех форм обучения направления 260800.62 -Технология продуктов общественного питания / И. А. Трубина ; СтГАУ. - Ставрополь, 2012. - 289 КБ.
3. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,11 МБ
4. Европейские обычаи питания : учеб. пособие для студентов и выпускников шк. гостиничного и ресторанного бизнеса в Европе / пер. с англ. - М. : Финансы и статистика, 2006. - 208 с.

5. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи : учебник. - 3-е изд. - М. : Дашков и К*, 2007. - 480 с.
6. Общепит: Бизнес и искусство (периодическое издание)
7. Современный ресторан (периодическое издание)
8. CHEF-ART/Шеф-Арт (периодическое издание)

Список литературы верен.

Директор Н.Б.  Обновленская М.В.

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

<http://xcook.info/ukrainskaja-kuhnja> - кухни стран мира

<http://edaplus.info/foods-world/ukrainian-cuisine.html> - еда Плюс

<http://www.poedim.ru/kuhni-narodov-mira> - кухни народов мира

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

Специфика изучения «Организация производства и технология блюд европейской кухни» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме лекций-презентаций по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

– изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;

– выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по выбранной и утвержденной преподавателем, теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, и заключительному этапу – экзамену;

– продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

– освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

– распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,

– официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски обрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для подтверждения изучения пропущенной лекции и ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, а также на контрольных точках при ответах на теоретические вопросы, выполнении тестовых и практико-ориентированных заданий по курсу дисциплины.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007),

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

11.2 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант». КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Организация производства и технология блюд европейской кухни»

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 402 площадь - 96,7м²)	Оснащение: столы – 36 шт., стулья – 72 шт., персональный компьютер – 1 шт., видео проектор -1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета
2	Учебная аудитория для проведения практических занятий № 106 (площадь 50,3 м²).	Оснащение: парты, стулья, 26 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт.

	Учебные аудитории для самостоятельной работы	
3	1. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м ²)	1. Оснащение: столы – 25 шт., стулья – 25 шт., компьютеры – 16 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м ²).	2. Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачете/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на экзамене зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента экзамен проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины **«Организация производства и технология блюд европейской кухни»** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВПО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Автор:

Рецензенты:



к.т.н., доцент Трубина И.А.

к.с.-х.н., доцент Закотин В.Е.

к.в.н., доцент Ходусов А.А.

Рабочая программа дисциплины **«Организация производства и технология блюд европейской кухни»** рассмотрена на заседании кафедры № 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Заведующая кафедрой технологии
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции,
доктор с.-х. наук, профессор



О.В. Сычева

Рабочая программа дисциплины **«Организация производства и технология блюд европейской кухни»** рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины и биотехнологического факультета протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Руководитель ОП
доктор с.-х. наук, профессор



О.В. Сычева