

**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 учебной дисциплины

**Б1.В.03 Организация производства и технология блюд
азиатской кухни**

наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направление подготовки

Программа академического бакалавриата

Ориентация ОП ВО на научно-исследовательскую деятельность

Технология организации ресторанного дела

профиль(и) подготовки

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Форма обучения

Заочная

2022

Год набора на ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Организация производства и технология блюд азиатской кухни» - вооружить обучающихся систематизированными знаниями, практическими навыками и умениями в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции азиатской кухни, обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания азиатской 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: - 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: - 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: - 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.03 «Организация производства и технология блюд азиатской 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 азиатской 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 азиатской кухни» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- 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 азиатской 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	самостоятельная работа		
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	29	2	2	25	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-1.1
	Особенности производства блюд азиатской кухни.	29	2	2	25	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-1.1
	Контрольная работа	10	-	-	10	Контрольная работа	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 обслуживания на предприятиях общественного питания	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций. Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей. Организация работы основных цехов. Общие требования к их организации.	2/-2
Особенности производства блюд азиатской кухни (лекция–презентация)	Индийская кухня. Индонезийская кухня. Китайская кухня. Корейская кухня. Экспертиза качества продукции.	2/2/2

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
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
		заочная форма
Особенности производства блюд азиатской кухни.	Разработка технико-технологической карты блюд азиатской кухни. (отработка методики)	4/2/4
Итого		4/2/4

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	40	-
Подготовка к собеседованиям	10	-
Подготовка к контрольной работе	10	-
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 азиатской кухни**» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «**Организация производства и технология блюд азиатской кухни**»

2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «**Организация производства и технология блюд азиатской кухни**»

3.Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «**Организация производства и технология блюд азиатской кухни**»

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	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	1,2,3	2,3,4,5,6	1,2,3
2	Особенности производства блюд азиатской кухни.	4	1,4,5,6	1,2,3

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «**Организация производства и технология блюд азиатской 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	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				+		

специализированный пищевых продуктов	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 азиатской кухни»

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Организация производства и технология блюд азиатской 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 азиатской 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).

При проведении итоговой аттестации «зачет» («*дифференцированный зачет*», «*экзамен*») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (*дифференцированный зачет, экзамен*) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (*зачет, дифференцированный зачет, экзамен*) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (*зачета, дифференцированного зачета, экзамена*) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (*зачете, дифференцированном зачете, экзамене*) и сумма баллов переводится в оценку.

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.

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

В случае отказа – обучающийся сдает зачет по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую обучающийся набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости. При сдаче зачета к заработанным в течение семестра баллам прибавляются баллы, полученные на зачете.

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 азиатской кухни.
4. Посуда и аксессуары, применяемые при приготовлении блюд азиатской кухни.
5. Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций

6. Традиционные блюда азиатской кухни.
7. Морепродукты в блюдах азиатской кухни.
8. Использование овощей и морских растений в блюдах азиатской кухни.
9. Использование сои в блюдах азиатской кухни.
10. Маринады и соленья в блюдах азиатской кухни.
11. Десертные блюда азиатской кухни.
12. Специфика кухонной утвари азиатской кухни.
13. Способы подготовки продуктов для приготовления блюд азиатской кухни.
14. Основные методы приготовления пищи азиатской кухни.
15. Основные продукты в азиатской кухне.
16. Индийская кухня
17. Китайская кухня.
18. Индонезийская кухня
19. Корейская кухня.
20. Экспертиза качества продукции.

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

Типовые задания :

1. Привести в виде таблицы основные методы определения качества мяса и мясных продуктов
2. Привести в виде таблицы основные методы определения качества морепродуктов
3. Разработать технологическую схему приготовления первых блюд в индийской кухне
4. Разработать технологическую схему приготовления вторых блюд в китайской кухне
5. Разработать технологическую схему приготовления напитков в индонезийской кухне

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Структура производства азиатской кухни (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):

Разработать технологическую схему приготовления напитков в индонезийской кухне (20 баллов).

Примерные темы рефератов

1. История азиатской кухни: от древности до наших дней
2. Пищевая и биологическая ценность сырья, используемого в азиатской кухне
3. Основные блюда азиатской кухни
4. Организация мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания азиатской кухни.
5. Организация технологических процессов производства полуфабрикатов в заготовочных цехах в соответствии с технической и технологической документацией.
6. Характеристика доготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье по полному циклу обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и выпуску готовых блюд и кулинарных изделий.
7. Организация работы основных цехов предприятий питания с азиатской кухней.
8. Организация и нормирования труда на предприятиях питания с азиатской кухней.

9. Посуда и аксессуары, используемые в азиатской кухне. Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций
10. Правила употребления отдельных блюд в азиатской кухне
11. Современные тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд азиатской кухни.
12. Использование сои в блюдах азиатской кухни.
13. Основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
14. Основные технические средства для определения качества готовой продукции
15. Способы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания азиатской кухни

Вопросы и практико-ориентированные задания к зачету

Теоретические вопросы

1. Требования, предъявляемые к предприятиям азиатской кухни. Перечень основных документов, необходимых для открытия предприятия азиатской кухни
2. Структура производства азиатской кухни (цеховая, бесцеховая), их характеристика.
3. Показатели качества и безопасности продукции общественного питания.
4. Характеристика предприятий работающих на сырье по полному циклу обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и выпуску готовых блюд и кулинарных изделий.
5. Организация работы основных цехов предприятий азиатской кухни.
6. Пути улучшения качества выпускаемой продукции азиатской кухни.
7. Организация и нормирования труда на предприятиях азиатской кухни.
8. Общая характеристика азиатской кухни. Основное сырье азиатской кухни.
9. Использование морепродуктов в технологии приготовления азиатской кухни. Разновидность морепродуктов.
10. Характеристика способов обработки сырья: механические, гидромеханические, биохимические, термические.
11. Общие принципы составления рецептур блюд, изделий азиатской кухни.
12. Технологическое оборудование, применяемое при производстве продукции азиатской кухни
13. Основные принципы составления меню для предприятий азиатской кухни.
14. Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.
15. Организация работы основных цехов. Общие требования к их организации.
16. Посуда и аксессуары, применяемые при приготовлении блюд азиатской кухни.
17. Традиционные блюда азиатской кухни.
18. Морепродукты в блюдах азиатской кухни.
19. Использование овощей и морских растений в блюдах азиатской кухни.
20. Маринады и соленья в блюдах азиатской кухни.
21. Десертные блюда азиатской кухни.
22. Специфика кухонной утвари азиатской кухни.
23. Способы подготовки продуктов для приготовления блюд азиатской кухни.
24. Основные методы приготовления пищи азиатской кухни.
25. Индийская кухня
26. Китайская кухня.
27. Индонезийская кухня
28. Корейская кухня.
29. Основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

30. Способы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания азиатской кухни

Практико-ориентированные задания

1. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов приготовления пиццы
2. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров свойств сырья и полуфабрикатов.
3. Привести в виде таблицы основные методы определения качества готовой продукции
4. Привести в виде схемы структуру производства (цеховая, бесцеховая).
5. Привести в виде схемы способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
6. Привести в виде таблицы основные методы определения качества рыбы
7. Привести в виде таблицы основные методы определения качества мяса и мясных продуктов
8. Привести в виде таблицы основные методы определения качества морепродуктов
9. Разработать технологическую схему приготовления первых блюд в индийской кухне
10. Разработать технологическую схему приготовления первых блюд в китайской кухне
11. Разработать технологическую схему приготовления первых блюд в индонезийской кухне
12. Разработать технологическую схему приготовления первых блюд в корейской кухне
13. Разработать технологическую схему приготовления вторых блюд в индийской кухне
14. Разработать технологическую схему приготовления вторых блюд в китайской кухне
15. Разработать технологическую схему приготовления вторых блюд в индонезийской кухне
16. Разработать технологическую схему приготовления вторых блюд в корейской кухне
17. Разработать технологическую схему приготовления напитков в индийской кухне
18. Разработать технологическую схему приготовления напитков в китайской кухне
19. Разработать технологическую схему приготовления напитков в индонезийской кухне
20. Разработать технологическую схему приготовления первых блюд в корейской кухне

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 азиатской кухни»**, который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

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

Основная литература:

1. ЭБС "Znanium" : Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с.
2. ЭБС "Znanium" :Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.:
3. ЭБС "Znanium" : Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

4. ЭБС "Znanium" : Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. — 368 с.

Дополнительная литература:

1. ЭБС "Znanium" : Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с.

2. ЭБС "Znanium" : Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.:

3. ЭБ "Труды ученых СтГАУ Скорбина, Е. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / Е. А. Скорбина, И. А. Трубина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,19 МБ.

4. Общепит: Бизнес и искусство (периодическое издание)

5. Современный ресторан (периодическое издание)

6. 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.

1. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.povarenok.ru> – кулинарные рецепты

2. Еда + [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://edaplus.info/>

3. MIUKI MIKADO • Виртуальная Япония [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://miuki.info/>

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

Специфика изучения дисциплины «Организация производства и технология блюд азиатской 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 отрабатываются 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. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

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 «Znaniyum», 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 азиатской 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 - 96,7м ²)	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 м ²).	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.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы	
	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	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.

	(ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	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 зачете 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 зачета/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете с оценкой 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 зачете 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);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента зачет 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 зачет может проводиться в устной форме.

Рабочая программа дисциплины **«Организация производства и технология блюд азиатской 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 азиатской кухни»** рассмотрена на заседании № 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 азиатской 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