

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

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

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

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 ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения 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	знает Технологии производства и организации производственных и технологических процессов приготовления блюд азиатской кухни умеет применять технологии производства и организации производственных и технологических процессов приготовления блюд азиатской кухни владеет навыками навыками применения технологий производства и организации производственных и технологических процессов приготовления блюд азиатской кухни

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства и технология блюд азиатской кухни» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 4 курсе (-ах).

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

Барное дело

Сенсорный анализ

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Процессы и аппараты пищевых производств

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Санитария и гигиена питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Введение в пищевую промышленность

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Безопасность пищевой продукции

Основы рационального питания

Научные основы производства продуктов питания

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Технологическая практика

Экологическая экспертиза товаров

Биологическая безопасность товаров

Нутрициология

Научные основы производства продуктов функционального питания

Химия пищевых добавок

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

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися 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 и ее распределение по видам работ представлены ниже.

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	108/3	4	6		94	4	ЗаО
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	2				
практической подготовки		4	4		55		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	108/3				0.12		

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

№	Наименование раздела/темы	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Организация производства и технология блюд азиатской кухни									
1.1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	10	4	6		94	КТ 1	Собеседование	ПК-1.1

	Промежуточная аттестация	ЗаО						
	Итого		108	4	6		94	
	Итого		108	4	6		94	

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Тема лекции : 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/-
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Тема лекции: Индийская кухня. Индонезийская кухня. Китайская кухня. Корейская кухня. Экспертиза качества продукции.	2/2
Итого		4

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Подготовка проекта на тему: Разработка технико-технологической карты блюд азиатской кухни. (отработка методики)	Пр	6/2/6
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Изучение методической литературы по теме: История и развитие азиатской кухни.	4

Изучение методической литературы по теме: Основные принципы организации производства блюд азиатской кухни	8
Изучение методической литературы по теме: Технологические карты и стандартизация процессов приготовления.	8
Изучение методической литературы по теме: Особенности работы с азиатскими специями и приправами.	6
Изучение методической литературы по теме: Технологии подготовки и обработки риса и лапши.	4
Изучение методической литературы по теме: Методы приготовления дим-самов и пельменей.	4
Изучение методической литературы по теме: Приготовление популярных соусов (соевый, устричный, терияки).	6
Изучение методической литературы по теме: Особенности приготовления суши, роллов и інших блюд японской кухни.	12
Изучение методической литературы по теме: Особенности приготовления горячих блюд Китая и Кореи.	12
Изучение методической литературы по теме: Современные тренды и инновации в азиатской кулинарии.	4
Технологии подачи и оформление блюд азиатской кухни.	4

Изучение методической литературы по теме: Вопросы безопасности и гигиены при организации производства.	6
Изучение методической литературы по теме: Эффективные системы снабжения и хранения ингредиентов.	4
Изучение методической литературы по теме: Ведение технологической документации.	4
Изучение методической литературы по теме: Практические кейсы организации кухни азиатского ресторана.	4
Подготовка к контрольной точке	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 для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Организация производства и технология блюд азиатской кухни».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)

5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Изучение методической литературы по теме: История и развитие азиатской кухни.	Л1.1, Л1.2		
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Изучение методической литературы по теме: Основные принципы организации производства блюд азиатской кухни	Л1.1, Л1.2		
3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Изучение методической литературы по теме: Технологические карты и стандартизация процессов приготовления.	Л1.1, Л1.2		
4	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Изучение методической литературы по теме: Особенности работы с азиатскими специями и приправами.	Л1.1, Л1.2		
5	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Изучение методической литературы по теме: Технологии подготовки и обработки риса и лапши.	Л1.1, Л1.2		
6	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Изучение	Л1.1, Л1.2		

	методической литературы по теме: Методы приготовления дим-самов и пельменей.			
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Изучение методической литературы по теме: Приготовление популярных соусов (соевый, устричный, терияки).	Л1.1, Л1.2		
8	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Изучение методической литературы по теме: Особенности приготовления суши, роллов и інших блюд японской кухни.	Л1.1, Л1.2		
9	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Изучение методической литературы по теме: Особенности приготовления горячих блюд Китая и Кореи.	Л1.1, Л1.2		
10	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Изучение методической литературы по теме: Современные тренды и инновации в азиатской кулинарии.	Л1.1, Л1.2		
11	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Технологии подачи и оформление блюд азиатской кухни.	Л1.1, Л1.2		
12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Изучение методической литературы по теме: Вопросы безопасности и гигиены при организации производства.	Л1.1, Л1.2		
13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Изучение методической литературы по теме: Эффективные системы снабжения и хранения ингредиентов.	Л1.1, Л1.2		
14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Изучение методической литературы по теме: Ведение технологической документации.	Л1.1, Л1.2		
15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Изучение методической литературы по теме: Практические кейсы организации	Л1.1, Л1.2		

	кухни азиатского ресторана.			
16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . Подготовка к контрольной точке	Л1.1, Л1.2		

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

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		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	Введение в пищевую промышленность	x				
	История продуктов питания		x			
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				x	
	Оборудование предприятий общественного питания				x	
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Организация производства и технология блюд европейской кухни				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Русская национальная кухня				x	
	Технологическая практика		x			
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				x	
	Технология продукции общественного питания			x	x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Эстетика общественного питания				x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

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 Зачет с оценкой.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

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 очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
4 курс			
КТ 1	Собеседование		30
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
4 курс			

КТ 1	Собеседование	30	<p>Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос (знания):</p> <p>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;</p> <p>7-8 баллов – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;</p> <p>5-6 баллов – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;</p> <p>1-4 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;</p> <p>1 балл – при полном несоответствии всем критериям;</p> <p>0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.</p> <p>Практико-ориентированные задания – задания направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности.</p> <p>Критерии оценки</p> <p>15 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.</p> <p>12-10 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>9-6 баллов. При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>5 баллов. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.</p> <p>0 баллов. Задание не выполнено.</p>
------	---------------	----	--

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

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.

Критерии и шкалы оценивания ответа на дифференцированном зачете

Сдача дифференцированном зачете может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов. Итоговая успеваемость на дифференцированном зачете не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 6
Задания на проверку умений	до 7
Задания на проверку навыков	до 7

Теоретический вопрос

6 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

4 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

3 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

2 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

7 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балл Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Организация производства и технология блюд 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 рецептов 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

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 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

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. - 232 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4882

Л1.2 Трубина И. А., Скорбина Е. А. Технология продуктов общественного питания:метод. указания по выполнению курсовой работы для студентов всех форм обучения направления 260800.62 - Технология продуктов общественного питания. - Ставрополь, 2012. - 513 КБ

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		
2	ОрганОрганизация производства и технология блюд азиатской кухни	https://povar-obuchenie.ru/

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
3. OPERA - Система управления отелем
4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).
5. Программный комплекс "Полигон Про: Максимум" - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений
6. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Программный комплекс Полигон про. максимум - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений
3. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		113/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель. Камера холодильная сборно разборная с агрегатом, вакуумный упаковщик сыра, лира, пресс для сыра ручной, сепаратор – сливкоотделитель, маслоизготовитель, ванна длительной пастеризации. 100л, ванна моечная, ареометр для молока, ванна, объем 200литров, насос центробежный, тележка – чан, мясорубка Moulinex ME 401, водонагреватель Аристон, фризер для мягкого мороженого carpigiani 191/G BAR, миксер «Fimar», центрифуга для анализа молочной продукции Nova Safety, вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке СОМАТОС ММ

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации 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);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Организация производства и технология блюд азиатской кухни» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ доц. КТПИПСП, ктн Трубина Ирина Александровна

Рецензенты

_____ доц. КТПИПСП, ксхн Закотин В.Е.

_____ доц. КТПИПСП, квн Ходусов А.А.

Рабочая программа дисциплины «Организация производства и технология блюд азиатской кухни» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Организация производства и технология блюд азиатской кухни» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 5 от 14.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____