МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МОКИТУ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.
К Г.Разумовского (ПКУ)»,
д.э.н. профессор
_____/А.А.Грунин/
«18» января 2019 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КАЗАЧЬЕЙ КУХНИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

Рабочая программа дисциплины «Технология продукции и организация производства казачьей кухни» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана: к.п.н., доцентом Е.Н.Сепиашвили

Руководитель основной профессиональной образовательной программы к.п.н., доцент — Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой продукции», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности» кандидат педагогических наук, доцент — Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент _____ Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент _____ Н.И. Валентинова

(подпись)

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Цель и задачи учебной дисциплины 4
2. Место учебной дисциплины в структуре опоп 4
3. Требования к результатам освоения дисциплины: 4
4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) 5
5. Содержание учебной дисциплины 6
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины 6
5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами 6
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий 6
5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения .7
6. Перечень лабораторных занятий 8
6.1. План самостоятельной работы студентов 8
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов 8
7. Примерная тематика курсовых проектов 12
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины 12
8.1. Основная литература 12
8.2. Дополнительная литература 13
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины: 13
10. Образовательные технологии 13
11. Оценочные средства 14
11.1 Оценочные средств текущего контроля 15
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена). 17
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями 20
13. Лист регистрации изменений 22

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины заключается в получении обучающимися теоретических знаний о технологии блюд казачьей кухни, формирование умений и навыков по организации производства и оценке качества блюд с последующим применением в профессиональной сфере.

Задачи изучения дисциплины:

- создание у обучающихся системы знаний об истории казачьей кухни, ее особенностях и традициях;
- приобретение студентами теоретических знаний, умений и навыков в области традиционной технологии приготовления блюд казачьей кухни;
- изучение и освоение новых технологий приготовления блюд казачьей кухни;
- владение знаниями и умениями по организации производства и оценке качества блюд, традиционных для казачьей кухни;
- популяризация традиций казачьей кухни.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Учебная дисциплина «Технология и организация производства казачьей кухни» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания» по заочной форме обучения.

Изучение учебной дисциплины «Технология и организация производства казачьей кухни» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания», «История казачества».

Изучение учебной дисциплины « Технология и организация производства казачьей кухни» является необходимой для выполнения выпускной квалификационной работы.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

Процесс освоения учебной дисциплины «Технология и организация производства казачьей кухни» направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код и описание Компетенции	**Планируемые результаты обучения по дисциплине**
ПК-1 Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	**Знать:** основы организации и осуществления технологического процесса производства продукции казачьей кухни
	Уметь: анализировать социально-значимые процессы
	Владеть: технологическим процессом производства продукции казачьей кухни
ПК-4 Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического	**Знать:** как выбрать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	Уметь: обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых

решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	технологических процессов производства продукции казачьей кухни
	Владеть: установкой приоритетов в сфере производства продукции казачьей кухни
ПК-6 Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	**Знать:** основы организации документооборота по производству на предприятии общественного питания
	Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции казачьей кухни
	Владеть: основами организации документооборота по производству на предприятии общественного питания
ПК-7 Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	**Знать:** как анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства
	Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Владеть: знаниями, как анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства

4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ)

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**курс**			
		3			
Аудиторные занятия (контактная работа)	10	10			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	4	4			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)	6	6			
Самостоятельная работа (всего)	125	125			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
Другие виды самостоятельной работы					
Вид промежуточной аттестации (*экзамен*)	экзамен	экз/9			
Общая трудоемкость часы	144	144			
зачетные единицы	4	4			

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом, изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации

дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Особенности казачьей кухни

Тема 1.1.Традиции и культура питания казаков (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 1.2. Этапы эволюции казачьей кухни (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 1.3. Организация производства блюд казачьей кухни на современном этапе (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Раздел 2 Технология производства блюд казачьей кухни

Тема 2.1. Технология холодных блюд и закусок (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.2. Технология супов (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.3. Технология блюд из рыбы, нерыбных объектов водного промысла и ракообразных (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.4. Технология блюд из мяса, дичи и мяса птицы (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.5. Технология овощных блюд и каш (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.6. Технология мучных и сладких блюд (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.7. Технология горячих и прохладительных напитков (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин *(вписываются разработчиком)*									
Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины «Технология продукции и организация производства казачьей кухни», обеспечивают усвоение всех последующих практик и выпускной квалификационной работы	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7

5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий (заочная форма обучения)

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Лабораторные занятия	СРС	Всего
Раздел 1 Особенности казачьей кухни.				
Тема 1.1.Традиции и культура питания казаков	1		12	13

Тема 1.2. Этапы эволюции казачьей кухни	1		12	13
Тема 1.3. Организация производства блюд казачьей кухни на современном этапе	1		12	13
Раздел 2 Технология производства блюд казачьей кухни				
Тема 2.1. Технология холодных блюд и закусок	1		12	13
Тема 2.2. Технология супов		1	12	13
Тема 2.3. Технология блюд из рыбы, нерыбных объектов водного промысла и ракообразных		1	12	13
Тема 2.4. Технология блюд из мяса, дичи и мяса птицы		1	12	13
Тема 2.5. Технология овощных блюд и каш		1	12	13
Тема 2.6. Технология мучных и сладких блюд		1	12	13
Тема 2.7. Технология горячих и прохладительных напитков		1	17	18
Форма промежуточной аттестации	**Экзамен / 9**			9
Общий объем, часов	**4**	**6**	**125**	**144**

5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), *в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии*	Образовательные технологии
1	Тема 1.1.Традиции и культура питания казаков	Лекция -беседа
2	Тема 1.2. Этапы эволюции казачьей кухни	Лекция -беседа
3	Тема 1.3. Организация производства блюд казачьей кухни на современном этапе	Лекция -беседа
4	Тема 2.1. Технология холодных блюд и закусок	Лекция -беседа
5	Тема 2.2. Технология супов	Лекция -беседа
6	Тема 2.3. Технология блюд из рыбы, нерыбных объектов водного промысла и ракообразных	Лекция -беседа
7	Тема 2.4. Технология блюд из мяса, дичи и мяса птицы	Лекция -беседа
8	Тема 2.5. Технология овощных блюд и каш	Лекция -беседа
9	Тема 2.6. Технология мучных и сладких блюд	Лекция -беседа
10	Тема 2.7. Технология горячих и прохладительных напитков	Лекция -беседа

6. Перечень лабораторных занятий

№ п/п	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудо-емкость(час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
Раздел 2.	***Технология производства блюд казачьей кухни***		**УО,Д**	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
Тема 2.2.	Технология супов	1	Доклад,УО	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
Тема 2.3.	Технология блюд из рыбы, нерыбных объектов водного промысла и ракообразных	1	Доклад,УО	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
Тема 2.4.	Технология блюд из мяса, дичи и мяса птицы	1	Доклад,УО	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
Тема 2.5.	Технология овощных блюд и каш	1	Доклад,УО	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
Тема 2.6.	Технология мучных и сладких блюд	1	Доклад,УО	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
Тема 2.7.	Технология горячих и прохладительных напитков	1	Доклад,УО	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

6.1. План самостоятельной работы студентов

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание
Тема 1.1.Традиции и культура питания казаков	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.2. Этапы эволюции казачьей кухни	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.3. Организация производства блюд казачьей кухни на современном этапе	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.1. Технология холодных блюд и закусок	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.2. Технология супов	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.3. Технология блюд из рыбы, нерыбных объектов водного промысла и ракообразных	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.4. Технология блюд из мяса, дичи и мяса птицы	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.5. Технология овощных блюд и каш	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.6. Технология мучных и сладких блюд	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.7. Технология горячих и прохладительных напитков	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология и организация производства казачьей кухни» является овладение обучающимися теоретическими знаниями о

технологии блюд казачьей кухни, формировании умений и навыков по организации производства и оценке качества блюд с последующим применением в профессиональной сфере.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;

- углубление и расширение теоретических знаний;

формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;

- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;

- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

- развитие исследовательских умений;

- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к экзамену.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, подготовка к лабораторным занятиям, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к промежуточной аттестации – экзамену.

Подготовка к устному опросу.

Одним из основных способов проверки и оценки знаний студентов по дисциплине является устный опрос, проводимый на занятиях. Устный опрос является формой текущего контроля и проводится индивидуально. Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Подготовка к лекции. Необходимость самостоятельной работы по подготовке к лекции определяется тем, что изучение дисциплины строится по определенной логике освоения ее разделов. Чаще всего логика изучения того или иного предмета заключатся в движении от рассмотрения общих научных основ к анализу конкретных процессов и факторов, определяющих функционирование и изменение этого предмета.

Подготовка доклада. Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые со--держат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

Подготовка к экзамену. Самостоятельная подготовка к экзамену схожа с подготовкой к зачету. Объем учебного материала, который нужно восстановить в памяти к экзамену, вновь осмыслить и понять, значительно больше, поэтому требуется больше времени и умственных усилий. Необходимо перечитать лекции, вспомнить то, что говорилось преподавателем на семинарах и практических занятиях, а также самостоятельно полученную информацию при подготовке к ним. Важно сформировать целостное представление о содержании ответа на каждый вопрос, что предполагает знание разных научных трактовок сущности того или иного явления, процесса, умение раскрывать факторы, определяющие их противоречивость, знание имен ученых, изучавших обсуждаемую проблему. Необходимо также привести информацию о материалах эмпирических исследований, что указывает на всестороннюю подготовку студента к экзамену. ответ, в котором присутствуют все указанные блоки информации, наверняка будет отмечен высокими баллами. для их получения требуется ответить и на дополнительные вопросы.

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель,

библиотека и др.

Перечень изучаемых элементов содержания

Раздел 1. Особенности **казачьей кухни»**

Тема 1.1. Традиции и культура питания казаков

Структура дисциплины и краткая характеристика ее основных модулей. Организационно-методические вопросы изучения дисциплины – трудоемкость модулей, виды учебной работы, система балльно-рейтингового контроля, рекомендуемая последовательность освоения модулей дисциплины.

Религиозные факторы формирования традиций и технологий Донской казачьей кухни. Сравнительная характеристика блюд казачьей кухни в непостные и постные дни.

Взаимосвязь казачьей кухни с национальными традициями питания других народов: татар, армян, грузин, калмыков, украинцев.

Основа питания войска казаков: использование продуктов земледелия, животноводства, рыболовства, овощеводства и садоводства. Доминирование традиций русских, влияние украинской кухни на известные способы приготовления и употребления пищи казаков. Заимствование из кулинарии народов Кавказа, Средней Азии, Казахстана, Поволжья, Сибири и Дальнего Востока способов обработки, хранения и консервации пищевых продуктов для приготовления и хранения продуктов и блюд в походных условиях казаков.

Тема 1.2. Этапы эволюции казачьей кухни

Основные этапы казачьей истории, и ее взаимосвязь с национальной кухней. Особенности продуктов, которые использовали казаки в походах: технологические особенности и пищевая ценность, усвояемость. Особенности кухонных принадлежностей, которые применялись казаками для приготовления пищи. Обеспечение ресурсами продовольствия в условиях проживания казаков. Эволюция технологических условий и кухонной утвари казачьей кухни. Основные предметы утвари, используемые в казачьи кухни на ранних этапах эволюционного развития.

Тема 1.3. Организация производства блюд казачьей кухни на современном этапе

Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы кулинарной обработки (механические, гидромеханические, химические, биохимические, микробиологические, термические, электрофизические, а также массообменные процессы). Классификация способов тепловой обработки (основные: варка, жарка; комбинированные: тушение, запекание; вспомогательные: опаливание, бланширование, пассирование, термостатирование).

Изменение мышечных и соединительно-тканных белков мяса при кулинарной обработке. Правила варки мяса для супов и горячих блюд. Изменение белков рыбы при тепловой обработке. Изменение белков яиц, молока, овощей, зернобобовых. Изменение углеводов: сахаров (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование), пищевых волокон и крахмала. Изменение жиров при различных способах тепловой обработки. Изменение витаминов. Изменение массы продуктов. Формирование вкуса и аромата. Изменение цвета продуктов при тепловой обработке.

Контроль качества продукции (предварительный, операционный, выходной). Показатели и методы оценки (органолептические, физико-химические и микробиологические).

Раздел 2.Технология производства блюд казачьей кухни

Тема 2.1. Технология холодных блюд и закусок

Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства бутербродов, салатов и винегретов, закусок из овощей и грибов, из рыбы, рыбопродуктов, мяса,

мясопродуктов и птицы, яиц. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок сложного ассортимента. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

Тема 2.2. Технология супов

Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюре-образных и прозрачных). Полуфабрикаты для заправочных супов, их характеристика. Ассортимент и технология гарниров для супов. Технологические схемы приготовления холодных и сладких супов. Особенности технологии супов зарубежной кухни. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 2.3. Технология блюд из рыбы, нерыбных объектов водного промысла и ракообразных

Технологическая характеристика сырья. Требования к качеству сырья. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах. Механическая и гидромеханическая обработка. Полуфабрикаты**.** Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленность. Технологические схемы производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом. Характеристика операций. Ассортимент. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленной, котлетной и кнельной масс. Требования к качеству. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов. Рыбные пищевые отходы. Кулинарное использование. Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий их рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация готовых блюд.

Тема 2.4 Технология блюд из мяса, дичи и мяса птицы

Технологическая характеристика сырья. Механическая и гидромеханическая обработка мяса. Полуфабрикаты**.** Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации мясных натуральных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Технология приготовления натуральных рубленных и полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления отварного, тушеного, жареного, запеченного мяса и мясных продуктов. Применение ферментных препаратов. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация готовых блюд.

Технологическая характеристика сырья. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Полуфабрикаты**.** Ассортимент. Технологическая схема производства полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требование к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Технология их приготовления. Требования к качеству. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из птицы, пернатой дичи и кролика сложного ассортимента. Требования к качеству.

Условия, сроки хранения и реализация готовых блюд.

Тема 2.5. Технология овощных блюд и каш

Технологическая характеристика сырья. Производство полуфабрикатов. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Условия, сроки хранения и реализация полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Блюда из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов сложного ассортимента. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.

Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделия. Варка круп. Кулинарное использование каш различной консистенции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 2.6. Технология мучных и сладких блюд

Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Технология различных видов полуфабрикатов из муки. Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Технологические схемы производства. Тепловая обработка полуфабрикатов. Требования к качеству. Мучные кондитерские и булочные изделия. Классификация, ассортимент. Торты и пирожные. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное и др.). Отделочные полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Кексы и ромовые бабы. Ассортимент. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация.

Технологическая характеристика сырья для приготовления сладких блюд. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления сладких блюд из свежих и быстрозамороженных плодов и ягод, компотов, желированных сладких блюд и мороженого. Приготовление горячих сладких блюд. Соусы и гарниры. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных, горячих и замороженных сладких блюд сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.

Тема 2.7. Технология горячих и прохладительных напитков

Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов для напитков. Классификация. Ассортимент. Рецептура и технология приготовления чая, кофе, какао и шоколада, сбитня, плодово-ягодных прохладительных напитков, коктейлей, крюшонов, молочных напитков, кваса. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.

7. Примерная тематика курсовых проектов

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Технология и организация производства казачьей кухни» учебным планом не предусмотрены.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

8.1. Основная литература

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. http://znanium.com/bookread2.php?book=415315

2.Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015 http://znanium.com/bookread2.php?book=469955

8.2. Дополнительная литература

1. Самков Г. А. jQuery. Сборник рецептов. / Г. А. Самков. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: БХВ-Петербург, 2011 http://znanium.com/bookread2.php?book=358159

8.3. Программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».
3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

9. **Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

Лаборатория "Учебная пекарня" Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Лаборатория специальных видов питания Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Электропечь; Столы производственные; Электрплиты; Весы электронные; Взбивальная машина; Посудомоечная машина; Стеллаж производственный; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкафы лабораторные; Венчики; Сито; Формы для кексов; Скалки; Формы для бисквита; Дуршлаг; Терка; Форма перфорированная; Кастрюли; Совки; Доски разделочные; Мойка двойная.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Мойка; Микроскоп, Весы электронные технические; Тестомесильные машины; Микроволновая печь; Мультиварка; Блендер; Миксер; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

При реализации учебной дисциплины «Технология и организация производства казачьей кухни» применяются образовательные технологии

Освоение учебной дисциплины «Технология и организация производства казачьей кухни» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в лекции-беседы.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного

материала с учетом особенностей аудитории. Беседа как метод обучения известна еще со времен Сократа. Трудно представить более простой способ индивидуального обучения, построенного на непосредственном контакте сторон. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расшить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. Оценочные средства (ОС):

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Экзамен	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен на экзамене в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

– 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;

– 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;

– 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1 Оценочные средств текущего контроля

Вопросы устного опроса

Раздел 1. Особенности **казачьей кухни**

1.История становления казачьей кухни.

2.Взаимосвязь национальной кухни разных народов.

3.Каковы основные этапы казачьей истории, и ее взаимосвязь с национальной кухней?

4.В чем заключаются особенности продуктов, которые использовали казаки в походах: технологические особенности и пищевая ценность, усвояемость.

5.Перечислите кухонные принадлежности, которые применялись казаками для приготовления пищи.

6. В чем особенности оригинальных рецептов донской ухи и приготовления рыбы в старые времена Донского казачества.

7. Использование дичи: птиц, животных в Донской казачьей кухни.

8. Отношение казаков к вину, его роль в решении взаимоотношений между казаками.

9. Взаимосвязь казачьей кухни с национальными традициями питания других народов: татар, армян, грузин, калмыков, украинцев.

10. Первые рецепты приготовления молочных, хлебобулочных изделий.

11. Особенности приготовления блюд старинной казачьей кухни: рецептуры и технологии приготовления рыбных блюд в казачьей кухне.

12. Характеристика особенностей технологии блюд с использованием фруктов и ягод, овощей.

13. Эволюция технологических условий и кухонной утвари казачьей кухни.

14. Религиозные факторы формирования традиций и технологий Донской казачьей кухни.

15. Сравнительная характеристика блюд казачьей кухни в непостные и постные дни.

16.Поясните, в чем заключается доминирование традиций русской и украинской кухни на способы приготовления и употребления пищи казаков.

18. Объясните, что заимствовано из кулинарии народов Кавказа, Средней Азии, Казахстана, Поволжья, Сибири и Дальнего Востока для обработки, хранения и консервации пищевых продуктов в походных условиях казаков.

Раздел 2. Технология производства блюд казачьей кухни

19. Традиции приготовления различных хлебобулочных изделий и кулинарных блюд из муки.

20. Роль в питании казаков крупы, каши на воде и молоке, с добавлением в них овощей (тыквы и моркови).

21. Дайте характеристику молочных блюд — важной части повседневного рациона казаков.

22. Характеристика технологии блюд из рыбы — основа питания донских, уральских, астраханских, сибирских, амурских, частично кубанских казаков.

23. Праздничные блюда: пироги с рыбой, заливная и фаршированная рыба, котлеты и фрикадельки из икры частиковой рыбы.

24.Каковы особенности приготовления первых блюд из мяса (борщ, щи, лапша, похлебка, суп).

25. В чем особенности популярных овощных блюд у кубанских, донских и терских казаков?

26. Блюда ежедневного рациона казаков – морковник, тыквенник, тушеная капуста, жареный картофель.

27. Популярность овощных блюд с квасом (окрошка, редька тертая) у сибирских, забайкальских, оренбургских, уральских и донских казаков.

28.Значение бахчевых культур — арбузов, дынь и тыквы для пищи казаков в летнее время.

29. Использование пряных приправ из местных трав в блюдах терских и кубанских казаков.

30. Употребление дикорастущих плодов (терн, вишня, смородина, алыча, яблоки, груши, орехи, шиповник) в питании казаков.

31.Характеристика разнообразных напитков в питании казаков.

32. Технология приготовления борща по старинному рецепту.

33. Технология засола икры.

34. Технология приготовления леща, запеченного с капустой или кашей, тушеного сазана.

35. Особенности приготовления блюд казачьей кухни с применением новых технологий.

36. Традиционные технологии приготовления блюд казачьей кухни.

37. Распространенные блюда в верхне-донских хуторах и станицах: щи со свининой или салом, холодец, запечённая утка или курица, лапша из птицы или сухофруктами, кулеш, лапшевник, вареники с картошкой или вишней, пирожки.

38. Приготовление фирменной казачьей ухи.

39. Чай и кофе для приготовления напитков в казачьей кухне.

40. Рецептуры и технологии приготовления блинов в казачьей кухне.

Примерный перечень тем докладов

1. Исторический склад быта казаков.
2.Религиозное питание казачества (посты).
3.Основные блюда казачьей кухни.
4.Донские казаки.
5.Кубанские казаки.
6. Вятское казачество.
7. Мещерское казачество.
8.Севрюки (северские казаки)
9. Волжские казаки.
10. Сибирское казачество.
11.Астраханское казачество.
12. Запорожское казачество.

13. Основные приемы приготовления блюд казачьей кухни.

14. Печь: томление блюд, значение данного вида тепловой обработки на органолептические показатели блюд

15. Современный подход к традиционным блюдам казачьей кухни.

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена).

Код компетенции	**Содержание компетенции (части компетенции)**	**Результаты обучения**	**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции; методы оценки контроля качества; Уметь: производить расчет основных технологических процессов производства; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	Этап формирования знаний и навыков
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства	Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества; Уметь: анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования; Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; рациональными способами эксплуатации оборудования;	Этап формирования навыков

	продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества; Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.	Этап формирования умений и навыков
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: соответствующую нормативную документацию; Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства Уметь: применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг Владеть: знаниями нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	Этап формирования умений и навыков

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ПК-1 ПК-4, ПК-6,ПК-7	Модуль 1.Особенности казачьей кухни» Тема 1.1. Традиции и культура питания казаков Тема 1.2. Этапы эволюции казачьей кухни Тема 1.3. Организация производства блюд казачьей кухни на современном этапе Модуль 2.Технология производства блюд казачьей кухни Тема 2.1. Технология холодных блюд и закусок Тема 2.2. Технология супов Тема 2.3. Технология блюд из рыбы, нерыбных объектов водного промысла и ракообразных Тема 2.4 Технология блюд из мяса, дичи и мяса птицы Тема 2.5. Технология овощных блюд и каш Тема 2.6. Технология мучных и сладких блюд Тема 2.7. Технология горячих и прохладительных напитков	Реферат, тестирование, лабораторные задания, зачет.	1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов; 2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения -7-8 баллов; 3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов; 4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки -0-4 балла. **От 0 до 10 баллов**

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. История становления казачьей кухни.
2. Взаимосвязь национальной кухни разных народов.
3. Каковы основные этапы казачьей истории, и ее взаимосвязь с национальной кухней?
4. В чем заключаются особенности продуктов, которые использовали казаки в походах: технологические особенности и пищевая ценность, усвояемость.
5. Перечислите кухонные принадлежности, которые применялись казаками для приготовления пищи.
6. В чем особенности оригинальных рецептов донской ухи и приготовления рыбы в старые времена Донского казачества.
7. Использование дичи: птиц, животных в казачьей кухни.
8. Отношение казаков к вину, его роль в решении взаимоотношений между казаками.
9. Взаимосвязь казачьей кухни с национальными традициями питания других народов: татар, армян, грузин, калмыков, украинцев.

10. Первые рецепты приготовления молочных, хлебобулочных изделий.
11. Особенности приготовления блюд старинной казачьей кухни: рецептуры и технологии приготовления рыбных блюд в казачьей кухне.
12. Характеристика особенностей технологии блюд с использованием фруктов и ягод, овощей.
13. Эволюция технологических условий и кухонной утвари казачьей кухни.
14. Религиозные факторы формирования традиций и технологий Донской казачьей кухни.
15. Сравнительная характеристика блюд казачьей кухни в непостные и постные дни.
16.Поясните, в чем заключается доминирование традиций русской и украинской кухни на способы приготовления и употребления пищи казаков.
18. Объясните, что заимствовано из кулинарии народов Кавказа, Средней Азии, Казахстана, Поволжья, Сибири и Дальнего Востока для обработки, хранения и консервации пищевых продуктов в походных условиях казаков.
19. Традиции приготовления различных хлебобулочных изделий и кулинарных блюд из муки.
20. Роль в питании казаков крупы, каши на воде и молоке, с добавлением в них овощей (тыквы и моркови).
21. Дайте характеристику молочных блюд — важной части повседневного рациона казаков.
22. Характеристика технологии блюд из рыбы — основа питания донских, уральских, астраханских, сибирских, амурских, частично кубанских казаков.
23. Праздничные блюда: пироги с рыбой, заливная и фаршированная рыба, котлеты и фрикадельки из икры частиковой рыбы.
24.Каковы особенности приготовления первых блюд из мяса (борщ, щи, лапша, похлебка, суп).
25. В чем особенности популярных овощных блюд у кубанских, донских и терских казаков?
26. Блюда ежедневного рациона казаков – морковник, тыквенник, тушеная капуста, жареный картофель.
27. Популярность овощных блюд с квасом (окрошка, редька тертая) у сибирских, забайкальских, оренбургских, уральских и донских казаков.
28.Значение бахчевых культур — арбузов, дынь и тыквы для пищи казаков в летнее время.
29. Использование пряных приправ из местных трав в блюдах терских и кубанских казаков.
30. Употребление дикорастущих плодов (терн, вишня, смородина, алыча, яблоки, груши, орехи, шиповник) в питании казаков.
31.Характеристика разнообразных напитков в питании казаков.
32. Технология приготовления борща по старинному рецепту.
33. Технология засола икры.
34. Технология приготовления леща, запеченного с капустой или кашей, тушеного сазана.
35. Особенности приготовления блюд казачьей кухни с применением новых технологий.
36. Традиционные технологии приготовления блюд казачьей кухни.
37. Распространенные блюда в верхне-донских хуторах и станицах: щи со свининой или салом, холодец, запечённая утка или курица, лапша из птицы или сухофруктами, кулеш, лапшевник, вареники с картошкой или вишней, пирожки.
38. Приготовление фирменной казачьей ухи.
39. Чай и кофе для приготовления напитков в казачьей кухне.
40. Рецептуры и технологии приготовления блинов в казачьей кухне.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019