

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет _____ Аграрных технологий _____

Кафедра _____ технологии пищевых продуктов и организации питания _____



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б.1.В.11 «Кухни народов мира»

по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация
подготовки бакалавров общественного питания

по профилю подготовки Технология продуктов общественного питания

квалификация (степень)
выпускника бакалавр

программа подготовки: академический бакалавриат _____

форма обучения _____ очная, заочная _____

год начала подготовки _____ 2020 _____

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы
доктор технических наук, доц.



Некрасова С.О.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания

Заведующая кафедрой
«29» 05 2020 г.


подпись

Хатко З.Н.
ф.и.о.

Одобрено научно-методической комиссией аграрного факультета
(где осуществляется обучение)

«29» 05 2020

Председатель
научно-методического совета
направления
(где осуществляется обучение)


подпись

Хатко З.Н.
ф.и.о.

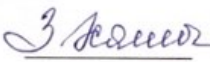
СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМУ
«29» 05 2020 г.


подпись

Волок С.А.
ф.и.о.

Зав. выпускающей кафедрой по
направлению 19.03.04 Технология
продукции и организация
общественного питания


подпись

Хатко З.Н.
ф.и.о.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование у обучающихся знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы, Америки и Ближнего Востока, приобретение знаний в области развития и становления кулинарного искусства зарубежных стран, изучение национальных черт характера, нашедших отражение в кулинарных предпочтениях.

Задачами дисциплины:

- изучение технологии национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы и их подачи;
- приобретение навыков разработки технико-технологических карт национальных блюд;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для самостоятельного освоения технологий и приготовления и сервировки национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы.

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата

Дисциплина «Кухни народов мира» входит в перечень дисциплин вариативной части ОП направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Современные формы обслуживания на предприятиях питания».

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения о технологии приготовления блюд и напитков, типах предприятий питания, используемом на предприятиях питания технологическом оборудовании.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Уметь: изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины.

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.
 Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		8
Контактные часы (всего)	68,35/1,99	68,35/1,99
В том числе:		
Лекции (Л)	34/0,94	34/0,94
Практические занятия (ПЗ)		
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)	34/0,94	34/0,94
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,35/0,0097	0,35/0,0097
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)		
Самостоятельная работа (СР) (всего)	76/2,11	76/2,11
В том числе:		
Расчетно-графические работы		
Реферат	24/0,66	24/0,66
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>		
1. Составление плана-конспекта	26/0,72	26/0,72
2. Составление тестов по темам	26/0,72	26/0,72
Курсовой проект (работа)		
Контроль (всего)	35,65/0,98	35,65/0,98
Форма промежуточной аттестации:		
зачет		
экзамен	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость (часы/ з.е.)	180/5	180/5

4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		8
Контактные часы (всего)	16,35/0,46	16,35/0,46
В том числе:		
Лекции (Л)	8/0,22	8/0,22
Практические занятия (ПЗ)		
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)	8/0,22	8/0,22
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,35/0,097	0,35/0,0097
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)		
Самостоятельная работа (СР) (всего)	155/4,3	155/4,3
В том числе:		
Расчетно-графические работы		
Реферат	50/1,388	50/1,388
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>		
1. Составление плана-конспекта	50/1,388	50/1,388
2. Составление тестов по темам	55/1,527	55/1,527
Курсовой проект (работа)		
Контроль (всего)	8,65/0,24	8,65/0,24
Форма промежуточной аттестации:		
зачет		
экзамен	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость (часы/ з.е.)	180/5	180/5

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)						Формы текущего контроля успева емости (по неделям семестра) Форма промежуточно й аттестации (по семестрам)
			Л	ЛАБ	КРАТ	СРП	Контроль	СР	
6 семестр									
1.	Раздел 1. Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, и исторических и природно- географических условий.	1-2	4	4				10	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
2.	Раздел 2. Кухня народов России	3-5	4	4				12	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
3.	Раздел 3. Кухня стран СНГ	6-9	8	8				14	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
4.	Раздел 4. Кухня европейских стран	10-14	10	10				16	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
5.	Раздел 5. Кухня азиатских стран	15-16	4	4				12	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
6.	Раздел 6. Кухня американских стран	16-17	4	4				12	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Промежуточная аттестация				0,35			35,65	Экзамен в устной форме
	Итого за семестр	180	34	34	0,35			35,65	76

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)						Формы текущего контроля успева емости (по неделям семестра) Форма промежуточно й аттестации (по семестрам)
			Л	ЛАБ	КРАТ	СРП	Контроль	СР	
8 семестр									
1.	Раздел 1 Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно- географических условий. Кухня народов России	1-5	2	2				30	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
2.	Раздел 2. Кухня стран СНГ	6-9	2	2				35	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
3.	Раздел 3. Кухня европейских стран	10-14	2	2				50	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
4.	Раздел 4. Кухня азиатских стран Кухня американских стран	15-17	2	2				40	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Промежуточная аттестация				0,35		8,65		Экзамен в устной форме
	Итого за семестр	180	8	8	0,35		8,65	155	

5.3. Содержание разделов дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания». Лекционный курс

№ п/п темы	Наименование темы	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8
Тема 1.	Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий. Кухня народов России	8/0,22	2/0,055	Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий. Факторы, влияющие на развитие национальных кухонь. Классификация национальных кухонь. Исторические этапы развития национальных кухонь народов России. Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства. Технология приготовления национальных блюд и напитков	ОПК-2 ПК-25	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Обзорная лекция

						<p>Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p>	
Тема 2	Кухня стран СНГ	8/0,22	2/0,05	<p>Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран СНГ. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран СНГ.</p>	ОПК-2 ПК-25	<p>Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; изучать и анализировать научно-техническую</p>	Слайд-лекция

						<p>информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p>	
Тема 3	Кухня европейских стран	10/0,27	2/0,055	Кулинарные традиции, предпочтения народов европейских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов европейских стран.	ОПК-2 ПК-25	<p>Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов</p>	

					<p>производства продукции питания различного назначения; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>		
Тема 4	<p>Кухня азиатских стран</p> <p>Кухня американских стран</p>	8/0,22	2/0,055	<p>Кулинарные традиции, предпочтения народов азиатских стран.Технология приготовления национальных блюд и напитков народов азиатских стран.</p> <p>Кулинарные традиции, предпочтения народов американских стран.Технология приготовления национальных блюд и напитков народов американских стран.</p>	ОПК-2 ПК-25	<p>Знать:основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p>	

					<p>Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	
Итого за семестр		34/0,94	8/0,22			

5.4. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Практические занятия учебным планом не предусмотрены.

5.5. Лабораторные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических и семинарских занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			офо	зфо
1.	Раздел 1. Тема. Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий	Тема: Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий	8/0,22	2/0,055
2.	Раздел 2. Тема. Кулинарные традиции, предпочтения правила гостеприимства народов стран СНГ. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран СНГ	Тема: Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства народов стран СНГ. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран СНГ	8/0,22	2/0,055
3.	Раздел 3. Кулинарные традиции, предпочтения народов европейских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов европейских стран	Тема: Кулинарные традиции, предпочтения народов европейских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов европейских стран	4/0,11	2/0,055
4.	Раздел 4. Кулинарные традиции, предпочтения народов азиатских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов азиатских стран. Кулинарные традиции, предпочтения народов американских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов американских стран.	Тема: Кулинарные традиции, предпочтения народов азиатских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов азиатских стран. Кулинарные традиции, предпочтения народов американских стран. Технология	5/0,13	2/0,055
Итого за семестр			34/0,94	8/0,22
Итого за два семестра			34/0,94	8/0,22

5.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

5.7. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
1.	Раздел 1. Тема. Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	22/0,61	30/0,83
2.	Раздел 2. Тема: Кулинарные традиции, предпочтения правила гостеприимства народов стран СНГ. Технология приготовления национальных блюд и напитков стран СНГ	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	14/0,38	35/0,97
3.	Раздел 3. Тема: Кулинарные традиции, предпочтения народов европейских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов европейских стран	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	16/0,44	50/1,38
4.	Раздел 4. Тема: Кулинарные традиции, предпочтения народов азиатских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов азиатских стран. Кулинарные традиции, предпочтения народов американских стран. Технология приготовления национальных блюд и напитков народов американских стран.	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	24/0,66	40/1,11
Итого за семестр			76/2,1	155/4,3

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

6.2 Литература для самостоятельной работы

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2020. - 208 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358427>

2 Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс]: энциклопедия / А.С. Ратушный, С.С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358147>

3Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2020. - 368 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091552>

4. Щеникова, Н.В. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: Форум: ИНФРА-М, 2020. - 296 с - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1046025>

5.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2019. - 816 с - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358374>

6. Кухня народов Кавказа [Электронный ресурс]: практикум / сост. В.В. Марченко [и др.]. - Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. - 171 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66077.html>

7. Марченко, В.В. Кухня народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Марченко, Н.В. Судакова. - Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. - 149 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66079.html>

7. Фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

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

Этапы формирования компетенции (номер семестра согласно учебному плану)	Наименование учебных дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	
1	Философия
2	Социология
3	Политология
2	Психология
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОК-2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	
1	История
2	История и культура адыгов
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОК-3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	
4	Экономика
6	Менеджмент
6,7	Экономика и организация производства
7,8	Управление и маркетинг в отрасли
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОК-4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
4	Правоведение
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОК-5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	

1,2,3	Иностранный язык
3	Экология
1	Русский язык и культура речи
1	Адыгейский язык
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОК-6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
1	Философия
2	Психология
2	Социология
3	Политология
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию	
1	Начертательная геометрия и техническая графика
1	Физиология питания
1	Русский язык и культура речи
1	Неорганическая и аналитическая химия
2	История
2	История и культура адыгов
1,2,3	Иностранный язык
1,2	Математика
1,2	Физика
2	Органическая химия
3	Экология
3	Физическая и коллоидная химия
3	Биохимия
3	Электротехника и электроника
3	Теория вероятностей и математическая статистика
3	Теоретическая механика
4	Информатика
4	Сопротивление материалов
4	Правоведение
4	Ферменты и витамины в пищевых продуктах/ Пищевые токсины
4	Физико-химические методы анализа
5	Детали машин
5,6	Физическая культура и спорт
8	Теоретические основы технологии общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

ОК-8 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
1-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
5,6	Физическая культура и спорт
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОК-9 способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
6	Безопасность жизнедеятельности
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
4	Информатика
6	Проектирование предприятий общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
1,2	Микробиология
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
5	Технология пектинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
5	Технология продуктов детского питания / Технологическая продукция дошкольного питания
5,6	Технология продукции общественного питания
6	Рестораны мира/ Дизайн ресторанов
6	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов/ Гигиенические основы питания человека
6	Кухни народов мира
7	Лечебно-профилактическое питание
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства

8	Теоретические основы технологии общественного питания
8	Производство полуфабрикатов/ Производство кулинарных изделий
8	Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
1,2	Микробиология
5	Санитария и гигиена питания
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
5	Товароведение продовольственных товаров
5	Метрология, стандартизация и сертификация
7	Контроль качества продукции общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	
2	Процессы и аппараты пищевых производств
4	Теплотехника
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
3,4	Оборудование предприятий общественного питания
8	Холодильная техника и технология / Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
4	Современные формы обслуживания
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
1,2	Микробиология
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2	Процессы и аппараты пищевых производств
3,4	Оборудование предприятий общественного питания
4	Физико-химические методы анализа
4	Ферменты и витамины в пищевых продуктах/ Пищевые токсины
5	Метрология, стандартизация и сертификация
5	Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания
5,6	Технология продукции общественного питания
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	Контроль качества продукции общественного питания
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Научно-исследовательская работа
7	Лечебно-профилактическое питание
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	
4	Соппротивление материалов
4	Информатика
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Научно-исследовательская работа

8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
5	Санитария и гигиена питания
6	Безопасность жизнедеятельности
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3	Электротехника и электроника
4	Экология
5	Детали машин
5	Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания
5	Технология пектинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
5,6	Технология продукции общественного питания
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Научно-исследовательская работа
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	

2	Процессы и аппараты пищевых производств
3,4	Оборудование предприятий общественного питания
6	Менеджмент
6	Проектирование предприятий общественного питания
5	Детали машин
4	Теплотехника
6,7	Экономика и организация производства
7,8	Управление и маркетинг в отрасли
6	Рестораны мира/ Дизайн ресторанов
8	Холодильная техника и технология / Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
1	Адыгейский язык
4	Современные формы обслуживания
5,6	Технология продукции общественного питания
5	Санитария и гигиена питания
5	Товароведение продовольственных товаров
5	Метрология, стандартизация и сертификация
5	Технология пектинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
5	Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания
6	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов/ Гигиенические основы питания человека
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Контроль качества продукции общественного питания
7	Лечебно-профилактическое питание
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства

7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	Производство полуфабрикатов/ Производство кулинарных изделий
8	Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ПК-24 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
3	Теория вероятностей и математическая статистика
5	Методы математического моделирования
6	Расчет технологических проектов строительства ресторана
7	Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания/ Научные основы индустриальных технологий общественного питания
8	Теоретические основы технологии общественного питания
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Научно-исследовательская работа
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ПК -25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
1	Физиология питания
1-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
3,4	Оборудование предприятий общественного питания
5,6	Технология продукции общественного питания
5	Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания
5	Технология пектинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
6	Кухни народов мира
6	Проектирование предприятий общественного питания
6	Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов/ Гигиенические основы питания человека
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях

	общественного питания
7	Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания/ Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	Лечебно-профилактическое питание
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	Теоретические основы технологии общественного питания
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
8	Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ПК-26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	
5,6	Технология продукции общественного питания
5	Методы математического моделирования
6	Расчет технологических проектов строительства ресторана
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания/ Научные основы индустриальных технологий общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения					
Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Вопросы к экзамену, тестовые задания для проведения текущего контроля знаний, вопросы для контроля остаточных знаний
Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПК-25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания					
Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные систематические знания	Вопросы к зачету, тестовые задания для

<p>Уметь: изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>пробелы знания Учения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	<p>проведения текущего контроля знаний, вопросы для контроля остаточных знаний</p>
<p>Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Выделите номер правильного ответа:

1. Из холодных блюд и закусок болгары предпочитают:

- а) бутерброды
- б) гастрономические продукты
- в) овощные салаты г) салаты с мясопродуктами

2. Преобладающий способ приготовления вторых блюд из овощей в Болгарии:

- а) варка
- б) жарка
- г) тушение

3. Популярным горячим напитком в Болгарии является:

- а) кофе по-восточному
- б) кофе с молоком г) чай

4. Какие виды супов можно включить в меню для болгарской делегации:

- а) суп молочный
- б) окрошка
- в) бульон куриный с яичным желтком
- г) суп-пюре из овощей
- д) рассольник

5. Укажите вторые блюда, которые не следует включать в меню болгарской делегации:

- а) блюда из жареного мяса с овощным гарниром
- б) блюда из котлетной массы
- в) крупяные блюда
- г) рагу из баранины

6. Выберите режим питания, которого придерживаются итальянцы:

- а) легкий завтрак, плотный обед, плотный ужин
- б) легкий завтрак, плотный обед, умеренный ужин
- в) плотный завтрак, умеренный обед, легкий ужин

7. Выделите наименее характерную группу продуктов для французской кухни:

- а) овощи и корнеплоды
- б) мясопродукты
- в) рыба и морепродукты
- г) крупы и макаронные изделия
- д) молочные продукты, включая сыры
- е) яичные продукты

8. Какой продукт является основным в блюде «ризотто»?

- а) макаронные изделия
- б) рис
- в) мясо

9. Какой вид мяса не используется в арабской кулинарии?

- а) баранина

- б) говядина
- в) свинина

10. В этой стране не употребляют блюдо из свинины:

- а) Япония
- б) Индия
- в) Китай
- г) Италия
- д) Россия
- е) Англия
- ж) Турция
- з) Франция

11. «Фуа-гра» - это национальное блюдо:

- а) Итальянской кухни
- б) Английской кухни
- в) Французской кухни
- г) Русской кухни
- д) Испанской кухни

12. Макароны были изобретены в

- а) Франции
- б) Китае
- в) России
- г) Италии

13. Чтобы сохранить питательные и вкусовые качества пищи, её подвергают минимальной термической обработке в этой стране:

- а) Япония
- б) Индия
- в) Китай
- г) Италия
- д) Россия
- е) Англия
- ж) Турция
- з) Франция

14. В какой кухне используют кошерное питание?

- а) Арабская
- б) Еврейская
- в) Индийская

15. В каком виде используют рыбу и нерыбные продукты моря в японской кулинарии?

- а) Свежезамороженном
- б) Отварном
- в) Свежевыловленном

16. Какая зелень характерна для стран Кавказа?

- а) Укроп
- б) Базилик
- в) Кориандр
- г) Тимьян

17. К какой группе блюд относятся чахохбили?

- а) Мясные
- б) Овощные
- в) Из птицы

18. Тонкие лепешки из кукурузы в латиноамериканской кухне называется:

- а) лаваш
- б) тортильяс
- в) хачапури

19. Укажите виды жиров, характерные для итальянской кухни:

- а) подсолнечное масло
- б) оливковое масло
- в) сливочное масло
- г) свиное сало

20. В качестве гарнира к горячим блюдам в Италии принято подавать:

- а) салаты
- б) овощные гарниры
- в) картофельное пюре
- г) жареный картофель

21. К региональным французским блюдам относятся:

- а) бифштекс с картофелем фри
- б) омлет
- в) тулузские бобы с сосисками
- г) буйабесс
- д) эльзасская тушеная капуста с сосисками
- е) страсбургский паштет из гусиной печени.

Тематика контрольных работ для студентов ЗФО

Вариант 1

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.
2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
3. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.

Вариант 2

1. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
2. Ассортимент и технология основных групп блюд испанской кухни. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков испанской кухни.

Вариант 3

1. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.

2. Ассортимент и технология подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
3. Характеристика ассортимента напитков Японии.

Вариант 4

1. Кухня народов Франции.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.

Вариант 5

1. Кухня Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков японской кухни.

Вариант 6

1. Кухня народов Китая. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков китайской кухни.

Вариант 7

1. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков в турецкой кухне.

Вариант 8

1. Характерные черты национальной грузинской кухни.
2. Технология традиционных холодных и первых блюд грузинской кухни.
3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.

Вариант 9

1. Кулинарные традиции Италии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.
2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной итальянской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.

3. Охарактеризовать основные виды теста и их технологию, используемые для приготовления различных блюд, изделий в национальной итальянской кухне. Ассортимент национальных блюд и изделий из теста.

Вариант 10

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
2. Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
3. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 11

1. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

Вариант 12

1. Кухня Греции.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий греческой кухни.

Вариант 13

1. Кухня Египта.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий египетской кухни.

Вариант 14

1. Кухня Германии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий немецкой кухни.

Вариант 15

1. Кухня Англии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий английской кухни.

Вариант 16

1. Кухня Индии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий индийской кухни.

Вариант 17

1. Корейская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

2. Ассортимент наиболее популярных блюд корейской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий корейской кухни.

Вариант 18

1. Мексиканская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд мексиканской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий мексиканской кухни.

ТЕСТ №2.

Выберите правильный вариант ответа

1. Пудинг – это блюдо
 - А. английской кухни
 - В. немецкой кухни
 - С. казахской кухни
 - Д. австрийской кухни
 - Е. латышской кухни
2. Паста – это блюдо
 - А. итальянской кухни
 - В. немецкой кухни
 - С. казахской кухни
 - Д. австрийской кухни
 - Е. латышской кухни
3. Гуляш – это блюдо
 - А. английской кухни
 - В. венгерской кухни
 - С. болгарской кухни
 - Д. австрийской кухни
 - Е. латышской кухни
4. В немецкой кухне традиционно используют
 - А. мясо говядины
 - В. мясо баранины
 - С. мясо свинины
 - Д. мясо оленей
 - Е. мясо китов
5. Бифштекс – это блюдо
 - А. английской кухни
 - В. венгерской кухни
 - С. болгарской кухни
 - Д. австрийской кухни
 - Е. латышской кухни
6. Ризотто это блюдо
 - А. английской кухни

- В. венгерской кухни
 - С. болгарской кухни
 - Д. итальянской кухни
 - Е. латышской кухни
7. Консоме это блюдо
- А. английской кухни
 - В. венгерской кухни
 - С. болгарской кухни
 - Д. французской кухни
 - Е. латышской кухни
8. Кофе по турецки готовят
- А. в турке
 - В. в кастрюле
 - С. в чашке
 - Д. в кувшине
 - Е. в чайнике
9. Классическую пиццу – готовят из
- А. слоеного теста
 - В. дрожжевого теста
 - С. песочного теста
 - Д. заварного теста
 - Е. бисквитного теста
10. Карбонад готовят из мяса
- А. говядины
 - В. свинины
 - С. баранины
 - Д. курицы
 - Е. утки
11. Зупа по-итальянски
- А. Салат
 - В. Суп
 - С. Гарнир
 - Д. Кисель
 - Е. Компот
12. Традиционно в блюдах китайской кухни используют
- А. рис
 - В. гречку
 - С. овсянку
 - Д. пшено
 - Е. манную крупу
13. Какой из сыров используется в итальянской кухне
- А. сыр «Голландский»
 - В. сыр «Моцарелло»
 - С. сыр «Костромской»
 - Д. сыр «Рокфор»
 - Е сыр «Чеддер»

14. Рождественское блюдо американской кухни – это

- A. отварная курица
- B. жареный поросенок
- C. жареная индейка
- D. жареная говядина
- E. гусь с яблоками

15. Определите морепродукты

- A. лангуст, омар, паприкаш, крабы
- B. лангуст, омар, креветки, крабы
- C. тимьян, омар, креветки, крабы
- D. анис, омар, креветки, крабы
- E. лангуст, омар, креветки, зельц

16. Имамбаялда относится к

- A. турецкой кухни
- B. болгарской кухни
- C. венгерской кухни
- D. американской
- E. китайской кухни

17. Австрийская кухня славится

- A. выпечкой тортов
- B. приготовлением мясных блюд
- C. приготовлением пудингов
- D. приготовлением вторых блюд
- E. приготовлением первых блюд

18. Макароны это блюдо

- A. французской кухни
- B. киргизской кухни
- C. итальянской кухни
- D. австрийской кухни
- E. болгарской кухни

19. Кисля мяко это блюдо

- A. французской кухни
- B. киргизской кухни
- C. итальянской кухни
- D. австрийской кухни
- E. болгарской кухни

20. Равиоли это блюдо

- A. французской кухни
- B. киргизской кухни
- C. итальянской кухни
- D. австрийской кухни
- E. болгарской кухни

21 . Равиоли

- A. жарят
- B. запекают
- C. отваривают

- D. пасеруют
- E. тушат
- 22. Болгарская кухня связана
 - A. французской кухни
 - B. киргизской кухни
 - C. турецкой кухни
 - D. австрийской кухни
 - E. грузинской кухни
- 23. Соус Чили связан с
 - A. французской кухни
 - B. киргизской кухни
 - C. итальянской кухни
 - D. австрийской кухни
 - E. мексиканской кухни
- 24. Айнтопф – это блюдо
 - A. французской кухни
 - B. киргизской кухни
 - C. итальянской кухни
 - D. австрийской кухни
 - E. немецкой кухни
- 25. Марципаны – это
 - A. суп
 - B. каштаны
 - C. кондитерское изделие
 - D. сливы
 - E. конфеты

Вопросы к экзамену по курсу дисциплины «Кухни народов мира»

1. Характеристика и особенности русской кухни
2. Технология приготовления и особенности подачи гурьевской каши, ботвиньи, щей.
3. Характеристика и особенности адыгейской кухни
4. Технология приготовления и особенности подачи четлибжа, щипса, лилибжа.
5. Характеристика и особенности белорусской кухни
6. Технология приготовления и особенности подачи жура, драников, колдунов
7. Характеристика и особенности украинской кухни
8. Технология приготовления и особенности подачи борща по-украински, галушек, котлеты по-киевски
9. Характеристика и особенности грузинской кухни
10. Технология приготовления и особенности подачи харчо, лобио, хинкали, чахомбили
11. Характеристика и особенности армянской кухни
12. Технология приготовления и особенности подачи возбаша, долмы, кюфты
13. Характеристика и особенности азербайджанской кухни
14. Технология приготовления и особенности подачи супа - пити, кебаба, люля-кебаба
15. Характеристика и особенности узбекской и таджикской кухни.
16. Технология приготовления и особенности подачи шурпы, плова, манты
17. Характеристика и особенности молдавской кухни

18. Технология приготовления и особенности подачи чорбе /зама, мамалыги, митетеи
19. Характеристика и особенности татарской кухни
20. Технология приготовления и особенности подачи азу из говядины по-татарски, кубете, чак-чак
21. Характеристика и особенности туркменской кухни
22. Технология приготовления и особенности подачи фитчи, ишлекли, дограмы
23. Характеристика и особенности казахской кухни
24. Технология приготовления и особенности подачи бишбармак, казы
25. Технология приготовления и особенности калмыцкой кухни
26. Технология приготовления и особенности подачи кюр
27. Основные характеристики национальной кухни Германии.
28. Особенности приготовления и подачи супа «кюрбес» (феодалного супа) из тыквы, свинины по-баварски с хрустящей корочкой, бифштекса по-гамбургски.
29. Основные характеристики национальной кухни Франции
30. Особенности приготовления и подачи салата «нисуаз», лукового супа, говядины бургиньон и рататюя.
31. Основные характеристики национальной кухни Италии.
32. Особенности приготовления и подачи минестроне по-Генуэзски, ризотто, лозанья болоньезе, канеллони.
33. Основные характеристики национальной кухни Венгрии.
34. Особенности приготовления и подачи гуляша, паприкаша, пёркельта.
35. Основные характеристики национальной кухни Японии
36. Особенности приготовления и подачи скияки, якитори, суши.
37. Основные характеристики национальной кухни Мексики.
38. Особенности приготовления и подачи чимичанги, кесадильи.
39. Основные характеристики национальной кухни Вьетнама, Тайланда
40. Особенности приготовления и подачи супа Фа БО, супа Том Ям, омлета по-тайски.
41. Основные характеристики национальной кухни Израиля. Что такое кашерность пищи.
42. Особенности приготовления и подачи хумуса, шакшуки.
43. Основные характеристики национальной кухни Англии.
44. Особенности приготовления и подачи говядины Велингтон, пирога с мясом и почками.
45. Основные характеристики национальной кухни Китая.
46. Особенности приготовления и подачи пекинского салата, свинина в остро-сладком соусе.
47. Основные характеристики национальной кухни США
48. Особенности приготовления и подачи салата «цезарь», джамболайи, стейка «по - куриному».
49. Основные характеристики национальной кухни Индии
50. Особенности приготовления и подачи бирьяни, самосы
51. Основные характеристики национальной кухни Греции.
52. Особенности приготовления и подачи салата по-гречески, мясного и рыбного мезе, мусаки.
53. Основные характеристики национальной кухни Швеции, Швейцарии.
54. Особенности приготовления и подачи фондю, раклета, фрикаделек.
55. Основные характеристики национальной кухни Чехии, Испании.

56. Особенности приготовления и подачи кнедликов, гаспачо, чанфайны.
57. Основные характеристики национальной кухни Марокко
58. Особенности приготовления и подачи Bastilla, тажина с курицей.
59. Основные характеристики национальной кухни Кореи.
60. Особенности приготовления и подачи кук-си, кимчи
61. Основные характеристики национальной кухни Ирана.
62. Особенности приготовления и подачи абгушта, кебаба

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся проанализировал материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки

базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

Требования к написанию реферата

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Критерии оценивания реферата:	
«отлично»	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; невыдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«удовлетворительно»	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; в реферате отсутствуют
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенно непонимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом

задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25—30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем магистрантам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Магистрант не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2020. - 208 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358427>
2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2019. - 816 с - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358374>
3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2020. - 560 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895>
4. Марченко, В.В. Кухня народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Марченко, Н.В. Судакова. - Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. - 149 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66079.html>

8.2. Дополнительная литература

1. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс]: энциклопедия / А.С. Ратушный, С.С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358147>
2. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2020. - 368 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091552>
3. Щеникова, Н.В. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: Форум: ИНФРА-М, 2020. - 296 с - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1046025>
5. Кухня народов Кавказа [Электронный ресурс]: практикум / сост. В.В. Марченко [и др.]. - Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. - 171 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66077.html>

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>
- Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>
- Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12;>
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>

9.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б1.В.10 Кухня народов мира

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
Раздел1. Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий. Кухня народов России	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ПК -25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Раздел 2. Кухня стран СНГ	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ПК -25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Раздел 3. Кухня европейских стран	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, справочники, слайды, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ПК -25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию,

	деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный			отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Раздел 4. Кухня азиатских и американских стран	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, справочники, слайды, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ПК -25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Учебно-методические материалы по практическим (семинарским) занятиям дисциплины
Б1.В.10 Кухня народов мира

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование семинарского занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Тема: Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий. Кухня народов России	Тема: Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос

	географических условий. Кухня народов России			
Раздел 2. Кухня стран СНГ	Кухня стран СНГ	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос
Раздел 3 Кухня европейских стран	Кухня европейских стран	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос
Раздел 4 Кухня азиатских и американских стран	Кухня азиатских и американских стран	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Для осуществления учебного процесса используется свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
Microsoft Office Word 2010	Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095
Kaspersky Anti-virus 6/0	№ лицензии 26FE-000451-5729CF81 Срок лицензии 07.02.2020
Adobe Reader 9	Бесплатно, 01.02.2019,
ОС Windows 7 Профессиональная, Microsoft Corp.	№ 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL
Офисный пакет WPSOffice	Свободно распространяемое ПО

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>)
2. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (www.znanium.com).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения		
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 2-27	Специализированная мебель на 30 посадочных мест, проектор BENQ MP723 – 1 шт, экран настенный ScreenMedia Economy-P SPM-11101, компьютер, доска, учебно-наглядные пособия, справочники, специальная литература, таблицы и слайды по специальности, видеофильмы.	свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Microsoft Office Word 2010. Номерпродукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095. 2. Kaspersky Anti-virus 6/0. № лицензии 26FE-000451-5729CF81 Сроклицензии 07.02.2020.
Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 2-42 а	Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска, учебно-наглядные пособия, справочная литература, специальная литература.	3. Adobe Reader 9. Бесплатно, 01.02.2019. 4. ОС Windows7 Профессиональная, Microsoft Corp. № 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный. 5. 7-zip.org. GNU LGPL.
Лаборатория производства кулинарной продукции 2-29	Лабораторное оборудование: 1. Мельница ЛЗМ 2. Сушильный шкаф ПЭ 4610 3. Стерилизатор паровой 4. Центрифуга лабораторная для молочной промышленности) 5. Сушильный шкаф СЭШ 3М 6. Прибор КП-101 (УОП-01) для определения пористости хлеба 7. Тестомесилка У1-ЕТК для пробной выпечки) 8. Устройство МОК-1М для отмывания и отжима сырой клейковины 9. Фотоэлектрический колориметр KF-77 10. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М 11. Гигрометр психрометрический типа Вита 12. Весы электрические ВЛК-500* 13. pH-метры testo 206	6. Офисный пакет WPSOffice. Свободно распространяемое ПО.

	<p>14. Плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен)</p> <p>15. Стол разделочный пристенный СРП-1 1500/600 нерж.</p> <p>16. Вытяжной шкаф</p> <p>17. Вытяжной зонт</p> <p>Бытовая техника:</p> <p>1. Блендер «Tefal»</p> <p>2. Соковыжималка «Polaris»</p> <p>3. Мясорубка «BOSCH»</p> <p>4. Мороженица «Saturn»</p> <p>5. Йогуртница «Brand»</p> <p>6. Весы настольные бытовые ВНБ-5</p> <p>7. Кухонные электронные весы «Atlant»</p> <p>8. Миксер «KARMAGLOBALLTD т.м. JEJU»</p>	
Помещения для самостоятельной работы		
<p>Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Читальный зал имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест; оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные), стационарное мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксероксы)</p>	<p>свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <p>1. Microsoft Office Word 2010. Номерпродукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095.</p> <p>2. Kaspersky Anti-virus 6/0. № лицензии 26FE-000451-5729CF81 Сроклицензии 07.02.2020.</p> <p>3. Adobe Reader 9. Бесплатно, 01.02.2019.</p> <p>4. ОС Windows7 Профессиональная, Microsoft Corp. № 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный.</p> <p>5. 7-zip.org. GNU LGPL.</p> <p>6. Офисный пакет WPSOffice. Свободно распространяемое ПО.</p>
<p>Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</p>	<p>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</p>	<p>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</p>

Специальные помещения		
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 2-27</p>	<p>Специализированная мебель на 30 посадочных мест, проектор BENQ MP723 – 1 шт, экран настенный ScreenMedia Economy-P SPM-11101, компьютер, доска, учебно-наглядные пособия, справочники, специальная литература, таблицы и слайды по специальности, видеофильмы.</p>	<p>1. Соглашение (подписка) на программные продукты компании Microsoft для государственных образовательных учреждений (Microsoft Open Value Subscription Education Solutions Agreement № V8209819. Срок действия до 07.2018 г.). Пакет включает в себя весь спектр программ (операционные системы разного класса, СУБД, средства разработки, офисный пакет).</p>
<p>Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 2-42 а</p>	<p>Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска, учебно-наглядные пособия, справочная литература, специальная литература.</p>	<p>2. Антивирусные программы: Kaspersky Endpoint Security - № лицензии 17E0-160128-131746-407-72. Количество: 400 рабочих мест. Срок действия 1 год.</p>
<p>Лаборатория производства кулинарной продукции 2-29</p>	<p>Лабораторное оборудование: 1. Мельница ЛЗМ 2. Сушильный шкаф ПЭ 4610 3. Стерилизатор паровой 4. Центрифуга лабораторная для молочной промышленности) 5. Сушильный шкаф СЭШ 3М 6. Прибор КП-101 (УОП-01) для определения пористости хлеба 7. Тестомесилка У1-ЕТК для пробной выпечки) 8. Устройство МОК-1М для отмывания и отжима сырой клейковины 9. Фотоэлектрический колориметр КФ-77 10. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М 11. Гигрометр психрометрический типа Вита 12. Весы электрические ВЛК-500* 13. рН-метры testo 206 14. Плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен) 15. Стол разделочный пристенный СРП-1 1500/600 нерж. 16. Вытяжной шкаф</p>	

	<p>17. Вытяжной зонт Бытовая техника: 1. Блендер «Tefal» 2. Соковыжималка «Polaris» 3. Мясорубка «BOSCH» 4. Мороженица «Saturn» 5. Йогуртница «Brand» 6. Весы настольные бытовые ВНБ-5 7. Кухонные электронные весы «Atlant» 8. Миксер «KARMAGLOBALLTD т.м. JEJU»</p>	
<p>Помещения для самостоятельной работы</p>		
<p>Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Читальный зал имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест; оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные), стационарное мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксероксы)</p>	<p>Свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1.Операционная система на базе Linux; 2.Офисный пакет Open Office; 3.Графический пакет Gimp; 4.Векторный редактор Inkscape; Антивирусные программы: Kaspersky Endpoint Security - № лицензии 17E0-160128-131746-407-72. Количество: 400 рабочих мест. Срок действия 1 год.</p>

**12. Дополнения и изменения в рабочей программе
за 20 / 20 учебный год**

В рабочую программу _____ Кухни народов мира

(наименование дисциплины)

для направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

(номер направления)

вносятся следующие дополнения и изменения: