

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ

**УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии институ-
та №_1_ от «_18_» _09_ 2025 г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Кухни мира и региональные кухни России»

Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность(и) (профиль(и))	«Управление ресторанным бизнесом»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	5
Трудоёмкость дисциплины, час.	180

Разработчик:

Доцент кафедры прикладных биотехнологий

Л.В. Вирзум

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Зав. кафедрой прикладных биотехнологий, (подпись)
доцент

Л.В Вирзум

Иваново 2025

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов бакалавров целостного представления об особенностях национальной кулинарии в различных странах и регионах мира.

Задачи:

-ознакомить студентов с историческими основами теории питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;

-ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов;

-изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;

-научить применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении меню и рационов питания для потребителей из различных стран мира.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Кухни мира и региональные кухни России» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина изучается на 3 курсе, в 1 семестре.

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к Части, формируемой участниками образовательных отношений

Статус дисциплины вариативная

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины, практики технология продукции общественного питания, физиология питания, технологическое оборудование предприятий общественного питания, технология изготовления ресторанных блюд

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики технологическая практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ОПК -4	ИД-1 _{опк-1}	все
Способен осуществлять	четко и правильно даёт определения, полно рас-	

технологические процессы производства продукции питания	крыывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания	
	ИД-2опк-4 выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано	все
	ИД-3опк-4 владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт.	все
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1опк-5 Знает способы организации и контроля производства продуктов из сырья растительного и животного происхождения	все
	ИД-2опк-5 Умеет организовывать и контролировать производство продуктов питания из сырья животного и растительного происхождения.	все
	ИД-3опк-5 Владеет навыками организации и контроля производства продуктов из сырья животного и растительного происхождения	все
ПК -1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1пк-1 Знает способы ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания растительного и животного происхождения	все
	ИД-2 пк-1 Умеет организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного и растительного происхождения	все
	ИД-3 пк-1 Владеет навыками ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания	все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

4.1.1. Очная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.	Контроль знаний	Применяемые активные и интерактивные
-------	--------------	---	-----------------	--------------------------------------

		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		технологии обучения
1.	Введение. Предмет и задачи дисциплины. История и этапы развития традиций питания.	2		2	6	УО	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
2	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.	2		2	8		
3	<i>Русская кухня.</i> Смешение кухонь. Национальные особенности кухонь славянских народов. Русское хлебосольство. Традиционная и православная русская кухня, взвары, изделия из каш, напитки, блюда из потрохов. Развитие пищевого этикета.	4		4	10	УО	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
4.	Индустрия питания на современном этапе. Периоды формирования русской кухни. Понятие кулинарной продукции и её классификация.	2		2	6	УО	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
5.	Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.	2		4	8	УО, К	работа в группе
6.	<i>Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд.</i> Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, ха-	2		4	12	УО, Т	работа в группе

	рактерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд .						
7.	<i>Кухня народов Дальнего Востока.</i> Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд. Традиции, быт и культура народов Дальнего Востока.	2		4	12	УО, К	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
8.	<i>Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока.</i> Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.	4	-	2	12	УО	работа в группе
9.	<i>Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран.</i> Особенности национальных кухонь народов стран Европы: Италии, Франции, Германии, Великобритании, Америки, Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд, режим питания.	4	-	2	10	УО	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
10.	Визитная карточка французской и итальянской национальной кухни. Популярные блюда и режим питания итальянцев.	4	-	2	10	УО	работа в группе
11.	Французская кухня. Франция - осново- положник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни Италии, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.	2		2	10		Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
12.	Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь. Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характери-	4		2	10	Р, Д.	

стика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.						
Итого	32	32	116			

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, КЗ – кейс-задача.

4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля

4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Лекции					32			
Лабораторные					32			
Практические								
Итого контактной работы					64			
Самостоятельная работа					116			
Форма контроля					Экз.			

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа предусматривает работу в течение всего изучения дисциплины. Суть её в проработке лекционного материала, подготовке к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата); подготовка к тестированию.

Освоение обучающимся учебной дисциплины «Кухни мира и региональные кухни» предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и семинаров. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программы учебной дисциплины. Её может представить преподаватель на вводной лекции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университета, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

1. История развития и современное состояние отечественной школы ресторанов.
2. Экзотические продукты питания в мировой ресторанной культуре.
3. Характеристика местных кулинарных традиций.
4. Теория и техника кулинарного декора блюд.
5. Национальные традиции русской кухни в использовании пряностей и приправ.
6. Салаты-коктейли. Особенности технологии и ресторанного ассортимент.

7. Способы производства заливных блюд в ресторанной кухне. Технология кулинарной продукции и гарниров из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;
8. Технология кулинарной продукции и гарниров из бобовых и макаронных изделий;
9. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов;
10. Технология быстрозамороженных и охлажденных блюд;

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

- тесты, устные опросы., рефераты с докладами-выступлениями.

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а также интернет-ресурсы.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа.

Обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постараитесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Самостоятельная работа.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала. Более подробная информация о самостоятельной работе представлена в разделах «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по дисциплине (модулю)», «Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)».

Подготовка к экзамену.

К экзамену необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, не приносят хорошие результаты.

При подготовке к экзамену обратите внимание на практические задания на основе теоретического материала.

При подготовке к ответу на вопросы экзамена по теоретической части учебной дисциплины выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения.

После предложенных указаний у обучающихся должно сформироваться чёткое представление об объёме и характере знаний и умений, которыми надо овладеть по дисциплине.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. В. Дольников, Л. Хечуашвили. Испанская кухня. – М.: Эксмо-пресс, 2002. – 304 с.
2. Е.Е. Жоголева, Д.А. Жоголев. Китайская кухня. – М: Агропромиздат, 1991. 191 с.
3. В.М. Ковалев, Н.П. Могильный. Русская кухня: традиции и обычаи. –М: Сов. Россия, 1990. – 256 с.
4. Л.А. Черемухина. Северная кухня. – Архангельск: Сев. – Зап. кн. изд-во, 1992. -319 с.
5. Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум : учебное пособие / В. В. Беспалова. — Мурманск : МАУ, 2017. — 96 с. — ISBN 978-5-86185-939-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142656> (дата обращения: 02.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Е.Ф. Барсукова. Русская кухня. Л.: Лениздат. 1989 – 174 с.
2. М. Котельникова. Французская кухня. – М.: Эксмо – пресс, 2002. -288 с.
3. Осипова, Н. И. Национальная кухня : учебное пособие / Н. И. Осипова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 182 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133081>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Операционная система Windows,
2. Microsoft Office,
3. Антиплагиат.Эксперт
4. Adobe Reader – программа для просмотра документов в формате pdf
5. Moodle – образовательный портал ФГБОУ ВО «ВГАУ»

6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки.

В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	<p>Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов. Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал.</p> <p>Написание конспекта лекций:</p> <p>кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения;</p> <p>помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины.</p> <p>Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку.</p> <p>Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями:</p> <p>«важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п.</p> <p>Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.). Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности.</p> <p>По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятиях семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы</p>
Лабораторные занятия	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя. Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу. Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий: - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии); - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо</p>

	<p>выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
Самостоятельная работа	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельно-го, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование. При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ; - изучает информационные материалы; - готовит и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями. <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
Практические занятия	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть:</p> <p>выполнение упражнений,</p> <p>решение типовых задач,</p> <p>решение ситуационных задач,</p> <p>занятия по моделированию реальных условий,</p> <p>деловые игры,</p> <p>игровое проектирование,</p> <p>имитационные занятия,</p> <p>выездные занятия в организации (предприятия),</p> <p>занятия-конкурсы и т.д.</p> <p>При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно.</p> <p>Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю,</p>

	<p>т.к. это значимый аспект формируемых компетенций. По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого, обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю, для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.</p> <p>При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя. Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии); - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. <p>В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.</p>
--	--

1. Чельдиева, Л. Ш. Технология продукции общественного питания : методические указания / Л. Ш. Чельдиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2025. — 160 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/504197> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Саблина, Н. П. Технология приготовления и оформления ресторанный продукции. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанный продукции» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения, квалификации бакалавр./Н.П. Саблина – Астрахань, 2018.

6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
2. ЭБС издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com>
3. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Журнал «Питание и общество». - Режим доступа: <https://www.kulina.ru/>
4. Журнал «Пищевая промышленность». - Режим доступа: [Издательство «Пищевая промышленность» - Главная \(foodprom.ru\)](http://www.foodprom.ru)

6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины

- Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА» <http://cyberleninka.ru>

Научные статьи, публикуемые в журналах России и ближнего зарубежья.

- Российская Государственная Библиотека (РГБ) <http://www.rsl.ru>

Главная федеральная библиотека страны. Открыт полнотекстовый доступ (чтение и скачивание) к части документов, в частности, книгам и авторефератам диссертаций по медицине.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специальных помещений* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения лекционных, семинарских, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины, а также техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.
2.	Помещение для самостоятельной работы	Помещение для самостоятельной работы укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение № 1
к рабочей программе по дисциплине (модулю)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

«Кухни народов мира и региональные кухни России»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

1.1. Очная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
ОПК -4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1пк-1 Демонстрирует знание технологических процессов производства продуктов питания	Э	УО, Т, Р, Д, Э
	ИД-2опк-4 Умеет осуществлять технологические процессы производства продуктов питания, основанных на сырье животного и растительного происхождения.	Э	УО, Т, Р, Д, Э
	ИД-3опк-4 Использует практические навыки осуществления технологических процессов производства продуктов питания.	Э	УО, Т, Р, Д, Э
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1опк-5 Знает способы организации и контроля производства продуктов из сырья растительного и животного происхождения	Э	УО, Т, Р, Д, Э
	ИД-2опк-5 Умеет организовывать и контролировать производство продуктов питания из сырья животного и растительного происхождения.	Э	УО, Т, Р, Д, Э
	ИД-3опк-5 Владеет навыками организации и контроля производства продуктов из сырья животного и растительного происхождения	Э	УО, Т, Р, Д, Э
ПК -1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1пк-1 Знает способы ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания растительного и животного происхождения	Э	УО, Т, Р, Д, Э
	ИД-2 пк-1 Умеет организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного и растительного происхождения	Э	УО, Т, Р, Д, Э
	ИД-3 пк-1 Владеет навыками ведение технологического процесса в рамках принятой в	Э	УО, Т, Р, Д, Э

	организации технологии производства продуктов питания		
--	---	--	--

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, Э – экзамен.

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не засчитено	засчитено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

сформированности компетенций				
------------------------------	--	--	--	--

* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.

3. Оценочные средства

По нижеприведенной схеме приводятся типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций на данном этапе (см. таблицу 1).

3.1.1.Наименование оценочного средства

3.1. Комплект тестовых заданий.

Имеется набор тестовых заданий с одним вариантом ответа - 3 варианта тестов по 10 вопросов в каждом варианте

Инструкция по выполнению: в каждом задании необходимо выбрать один или несколько правильных ответов.

Примеры:

Тестовые задания закрытого типа

1 *Картофель фри*

- а) отваривают;
- б) жарят;
- в) тушат;
- г) пасируют;
- д) запекают.

Правильный ответ – б

2) *Харчо это*

- а) голубцы с капустой;
- б) салат;
- в) суп;
- г) компот;
- д)

кисель.

Правильный ответ – в

3 . *Пудинг – это блюдо*

- а) английской кухни;
- а) французской кухни;
- б) киргизской кухни;
- в) итальянской кухни;
- г)

австрийской

кухни.

Правильный ответ – а

4. *Бифштекс – это блюдо*

- а) английской кухни;
- б) венгерской кухни;
- в) болгарской кухни;
- г) австрийской кухни.

д) многих стран мира

Правильный ответ – д

5. Ризотто это блюдо

- а) английской кухни;
- б) венгерской кухни;
- в) болгарской кухни;
- г) итальянской кухни.

Правильный ответ – г

6. Назовите стейк, представляющий собой сочный кусок мяса на Т-образной kostочке, расположенный на границе между спинной и поясничной частями.

- 1) Ти-Боун;
- 2) Рибай;
- 3) Стриплой

Правильный ответ – 1

7. Как называется самый популярный французский рыбный суп?

- 1) Буйабес;
- 2) Уха;
- 3) Руй

Правильный ответ – 1

8. Как называется степень прожарки мясного стейка, когда внешняя часть зажаренная, мясо на разрез имеет сероватый цвет, при этом выделяется слегка прозрачный сок.

- 1) Medium Well (почти прожаренное);
- 2) Well Done (совсем прожаренное до полной сухости);
- 3) Medium Rare (среднесырой с преобладанием розового сока),

9. Откуда родом салаты из морепродуктов?

9. Откуда российские

- 1) Франция;
- 2) Португалия;
- 3) Япония

Правильный ответ – 1

10 Макароны это блюдо

10. Макароны это блюдо
а) французской кухни;
б) киргизской кухни;
в) итальянской кухни;
г) австрийской

Правильный ответ – в

3.1.1. Методические материалы

I. Тестовый контроль знаний

Комплект тестовых заданий включает 100 вопросов, сгруппированных по разделам, хранится в делах кафедры. Всего студентудается 36 вопросов, определённое количество вопросов из каждого раздела. Время тестирования – 40 минут. Данный этап считается выполненным при условии положительных ответов не менее чем на 56% тестовых заданий.

Результаты тестирования оцениваются как «сдано», «не сдано». «Сдано» выставляется студенту при наличии не менее 56 % правильных ответов на тестовые задания.

При неудовлетворительном результате тестирования студент должен пересдать тест до положительного результата.

3.1.2. Критерии и шкала оценки

0-55 % правильных ответов	менее 56 баллов	«неудовлетворительно»
56-70% правильных ответов	56-70 баллов	«удовлетворительно»
71-85 % правильных ответов	71-85 баллов	«хорошо»
86-100% правильных ответов	86-100 баллов	«отлично»

Результаты тестирования оценивается как «сдано», «не сдано». «Сдано» выставляется студенту при наличии не менее 56 % правильных ответов на тестовые задания.

3.2. Оценочное средство: Рефераты

Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.

3.2.1 Темы рефератов

1. Экзотические продукты питания в мировой ресторанной культуре.
2. Теория и технология кулинарного декора блюд.
3. Кулинарное использование новых видов сырья.
4. Стиль «haute cuisine» в производстве ресторанный продукции.
5. Национальные традиции русской кухни в использовании пряностей и приправ.
6. Салаты-коктейли. Особенности технологии и ресторанный ассортимент.
7. Способы производства заливных блюд в ресторанный кухне.
8. Способы производства маринованных и фаршированных блюд в ресторанный кухне.
9. Технология напитков. Вариации сервировки.
10. Горячие закуски как визитная карточка ресторанный меню.
11. Фюме и консоме. Особенности технологий и кулинарное использование.
12. Легендарные соусы французской кухни.
13. Роль и значение соусов в ресторанный культуре питания.
14. Технология приготовления «быстрых» соусов.
15. Бефстроганов. История происхождения, особенности технологии, причины популярности.
16. Гусиная печень «фу-а-гра» – деликатесное блюдо ресторанный кухни.
17. Характеристика фондю. Антология рецептур.
18. Принципы и методы гарнирования блюд в отечественной и зарубежной кулинарной практике.
19. Суп – как основное обеденное блюдо ресторанный кухни.
20. Знаменитые супы европейской кухни.
21. Технология приготовления десертов из фруктов.
22. Технология приготовления десертов из мягкого сыра и творога.
23. Русские национальные горячие напитки.
24. Использование морепродуктов в ресторанных кухнях мира.

25. Принципы подбора вин к различным блюдам. Сочетание вина с блюдом.
26. Этические нормы и правила потребления различных блюд.
27. Характеристика ресторанных блюд из яиц и творога.
28. Национальные русские напитки.
29. Блюда французской кухни в ресторанном сервисе.
30. Блюда итальянской кухни в ресторанном сервисе.
31. Блюда немецкой кухни в ресторанном сервисе.
32. Блюда Закавказья кухни в ресторанном сервисе.
33. Блюда русской национальной кухни в ресторанном сервисе.

3.3.2 Методические материалы

После выбора темы студент приступает к изучению информационного материала. Весь собранный материал обобщается и анализируется.

Объем реферата 10-12 стр. Работа выполняется на листах формат А4, шрифт Times New Roman, размер шрифта №12. Структура реферата: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованных источников (не менее 10 источников). Защита реферата в виде публичного доклада на 5-7 минут с презентацией.

Критерии оценки выполнения доклада-реферата

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению.

Новизна текста:

- а) актуальность темы исследования;
- б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных);
- в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал;
- г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса:

- а) соответствие плана теме реферата;
- б) соответствие содержания теме и плану реферата;
- в) полнота и глубина знаний по теме;
- г) обоснованность способов и методов работы с материалом;
- д) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников:

- а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению:

- а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы;
- б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией;
- в) соблюдение требований к объему реферата.

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

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

«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; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Критерии оценки выполнения доклада по теме реферата

Повышенный уровень (отлично). содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления доклада; доклад имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

Базовый уровень (хорошо). Содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

Пороговый уровень (удовлетворительно). Содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в целом доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания доклада, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала

3.3. Оценочное средство: комплект вопросов на экзамен

Изучение дисциплины завершается сдачей экзамена. Условия и порядок проведения зачета даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи экзамена допускается студент, набравший в течение семестра не менее 35 баллов.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся очной формы составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

3.3.1 Вопросы к экзамену

1. Современные системы и типы питания народов зарубежных стран.
2. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в разных странах.
3. Технология блюд и кулинарных изделий в польской кухне.
4. Блюда турецкой кухни.
5. Традиции и режим питания, ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки кухонь Балканского полуострова.
6. Традиции и режим питания, ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки кухонь стран Центральной Европы.
7. Блюда итальянской кухни.
8. Блюда французской кухни.
9. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в скандинавской кухни.
10. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в китайской кухни.
11. Традиции, отличительные особенности японской кухни.
12. Технология блюд и кулинарной продукции арабской кухни.
13. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в индийской кухни.
14. Технология блюд и кулинарной продукции кухни США.
15. Традиции и режим питания населения английской кухни.
16. Влияние французской кухни на кухни других стран.
17. Традиции и особенности французской кухни.
18. Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании.
19. Традиции и режим питания населения Австрии.
20. Традиции, особенности и режим питания населения стран Испании.
21. Технология блюд и кулинарной продукции Португалии.
22. Традиции Японской кухни, ее своеобразие и неповторимость.
23. Чайная церемония в Японии.
24. Технология и ассортимент кулинарной продукции стран Латинской Америки.
25. Особенностей кухонь Латинской Америки.
26. Технология и ассортимент кулинарной продукции Австралии и народов Океании.
27. Традиции и особенности кулинарной продукции Австралии и народов Океании.
28. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий стран Африки.
29. Технология и ассортимент кулинарной продукции стран Африки.

3.3.2 Методические материалы

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ **Отлично** - если ответ показывает прочные знания основных процессов

изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ **Хорошо** - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы,

приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ **удовлетворительно** – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ **неудовлетворительно** – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.