МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
Г.В. Павлятенко
«10» апреля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.09 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Кухни мира и региональные кухни России

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очная
Год набора:	2026
Общая трудоемкость:	180 часов/5 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2026 г.

Программу составил(и):
к.т.н. доцент Назаренко С.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Кухни мира и региональные кухни России"
разработана на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 г. протокол № 9 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047), 33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
к.т.н. доцент Щербак Н.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 10 апреля 2026 г. № 8
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель учебной дисциплины заключается в приобретении студентами знаний в области развития и становления международных традиций гостеприимства, кулинарного искусства зарубежных стран и изучение национальных черт характера, которые в совокупности позволяют сформировать комплекс профессиональных знаний.

1.2. Задачи:

Задачи учебной дисциплины:
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области технологии приготовления блюд кухонь мира;
- овладение знаниями и умениями по организации питания народов мира;
- создание у обучающихся системы знаний об истории кухонь народов, их особенностях и традициях;
- готовности применения профессиональных знаний в области технологий и организации питания кухонь мира;
- понимание культуры профессиональной деятельности в сфере организации питания иностранных граждан.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: "Кухни мира и региональные кухни России"

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Технология изготовления ресторанных блюд	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Проектирование меню напитков и эногастрономия	5	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Техническое оснащение ресторана	5	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
4	Технологическое оборудование ресторана	5	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
5	Нутрициология	4	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС -3.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Недель	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
В том числе в форме практ.подготовки	4	4	4	4
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64	64	64	64
Сам. работа	116	116	116	116
Итого	180	180	180	180

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 7 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-1:Способен организовывать работу предприятия ресторанного бизнеса, осуществлять внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1: Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий ресторанного бизнеса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2: Умеет контролировать технологические процессы производства продукции, разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятиях ресторанного бизнеса

ПКС-1.3: Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях ресторанного бизнеса

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часы	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Виды контроля
	Раздел 1.Раздел 1 .КУХНИ МИРА И РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ						
1.1	**Тема 1. Кухни народов мира. Введение. Предмет и задачи курса. Понятие «гастрономическая культура». История и этапы развития питания. Питание как явление бытовой культуры. Взаимосвязь старинной и современной кухни.** **Знать: организацию производства на предприятиях общественного питания** **/Лек/**	7	6	0	0	ПКС-1.1	устный опрос
1.2	**Тема 1.Практическая работа :Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения Болгарской кухни** **Цель практической работы :традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения** **уметь:** **готовить блюда болгарской кухни** **владеть:** **контролем качества** **/Пр/**	7	8	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2	отчет по практической работе
1.3	**Тема 1. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия.Напитки (безалкогольные и алкогольные).Особенности оформления и подачи блюд и напитков** **знать :ассортиментХолодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия.Напитки (безалкогольные и алкогольные)** **уметь:** **готовить Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия.Напитки (безалкогольные и алкогольные)** **владеть:** **приемами оформления блюд /Ср/**	7	62	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы по самоподготовке
1.4	**Тема 2. Традиции кухни народов мира.** **Традиции, режим питания,**	7	8	0	0	ПКС-1.1	устный опрос

	ассортимент продуктов и способов их кулинарной обработки. Греческие таверны и рестораны и их меню, этикет поведения персонала и клиентов. Пища, традиции питания, обряды в христианстве, буддизме, исламе. Медикобиологические аспекты питания во время постов **Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания /Лек/**						
1.5	**Тема 2.** **Практическая работа :Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения Белорусской кухни** **Цель практической работы :традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения** **уметь:** **готовить блюда белорусской кухни** **владеть:** **контролем качества** **/Пр/**	7	8	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе
1.6	**Тема 2.** **Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия.Напитки (безалкогольные и алкогольные).Особенности оформления и подачи блюд и напитков** **знать :ассортиментХолодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия.Напитки (безалкогольные и алкогольные)** **уметь:** **готовить Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия.Напитки (безалкогольные и алкогольные)** **владеть:** **приемами оформления блюд /Ср/**	7	14	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы по самоподготовке
1.7	**Тема 3.Региональные кухни: Башкирская, Бурятская, Кабардино-балкарская, Калмыцкая, Карельская, Коми, Марийская Особенности порядка подачи блюд и столового этикета в Китае. Целительная направленность**	7	10	0	0	ПКС-1.1	устный опрос

	питания. Причина популярности китайских ресторанов. Основные отличия японских кулинарных традиций от европейских, китайских и корейских. **Знать: средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания /Лек/**						
1.8	**Тема 3** **Практическая работа:Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения** **Цель практической работы :изучить традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные** **Уметь: обосновать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции** **Владеть : методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; /Пр/**	7	10	0	2	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе
1.9	**Тема 3.** **Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия.Напитки (безалкогольные и алкогольные).Особенности оформления и подачи блюд и напитков** **Знать: средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания** **Уметь: обосновать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции Владеть : методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; /Ср/**	7	20	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы по самоподготовке
1.10	**Тема 4. Кухни народовюго-восточной Азии: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия** **Роль напитков в культурах питания народов мира. Вина Франции, характеристика, выбор вин в соответствии с меню.** **Чай: церемония и ритуалы. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших**	7	8	0	0	ПКС-1.1	устный опрос

	дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции /Лек/						
1.11	**Тема 4. Практическая работа: Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения Цель практической работы: изучить традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения уметь: составлять меню для различных типов предприятий питания. Владеть : навыками организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; /Пр/**	7	6	0	2	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практической работе
1.12	**Тема 4. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия.Напитки (безалкогольные и алкогольные).Особенности оформления и подачи блюд и напитков Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: составлять меню для различных типов предприятий питания. Владеть : навыками организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; /Ср/**	7	20	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы по самоподготовке
	Раздел 2.Итоговая аттестация						
2.1	**Зачет с оценкой ПКС-1: Способен организовывать работу предприятия ресторанного бизнеса, осуществлять внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений ПКС-1.1: Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий ресторанного бизнеса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам ПКС-1.2: Умеет контролировать**	7	0	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к зачету с оценкой, итоговое тестирование

	технологические процессы производства продукции, разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятиях ресторанного бизнеса ПКС-1.3: Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях ресторанного бизнеса /ЗаО/						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:
Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Технологии проведения семинара в форме диалога

В процессе вузовского обучения развитие способностей к рассуждению и размышлению успешно на практических и семинарских занятиях, организованных форме диалога. Диалоговое общение активизирует самостоятельную деятельность субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания, усиливает эффект совместной работы группе. Обучение в диалоге формирует социально-психологическую готовность к работе в команде, особенно в ситуации поиска эффективных способов решения проблемы, Цель использования различных форм диалогового общения образовательном процессе: 1) для активизации деятельности субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания; 2) обучения социальным ролям в ходе коллективного принятия решений

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

Технология проектного обучения (метод проектов)

Это совокупность приѐмов, действий учащихся в их определѐнной последовательности для достижения поставленной задачи – решения определенной проблемы, значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта. Основная цель проектного обучения состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. В ходе самостоятельной работы учащихся над проектом формируются следующие интеллектуальные умения: - обстоятельно анализировать (определять и уяснять цели и задачи предстоящей работы);
выбирать и планировать формы и методы деятельности; организовать свою самостоятельную работу; учитывать результаты и корректировать дальнейшие действия; осуществлять контроль и самоконтроль;
проводить рефлексию итогов процесса самостоятельной работы и себя в нем

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке

рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В Университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием уровней их сформированности

ПКС-1:Способен организовывать работу предприятия ресторанного бизнеса, осуществлять внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Недостаточный уровень:

Знает законодательство Российской Федерации

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля,

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля

Пороговый уровень:

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции

Продвинутый уровень:

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг

Высокий уровень:

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

6.2. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины (модуля); - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины (модуля); - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины (модуля); - наличие собственной	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы

		обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам; - незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

6.3. Оценочные средства текущего контроля

Тема 1. Кухни народов мира

Вопросы к устному опросу

1. Что такое «гастрономическая культура»?
2.Что такое «шведский стол» и каковы его особенности?
3. Что такое «Гастрономический туризм»?
4. С какой целью применяют Кулинарные книги и рецепты?
5. Какое влияние оказывает религия на культуру питания?
6. Какова история и традиции Болгарской кухни?
7. Каковы особенности национальной кухни восточной Европы?
8. Каковы основные приемы приготовления блюд Болгарской кухни?
9. Каковы особенности использования локальных продуктов?
10. Каковы полезные свойства кухни западной Европы?

Практическая работа по теме 1:

Задание 1: Изучение традиций, режима питания в Болгарской кухне.

Задание 2: Изучение кулинарных предпочтений Болгарской кухни.

Вопросы к самоподготовке:

1.Каковы особенности, традиции, режимы питания в Болгарии?
2. Какие блюда и напитки, рекомендуемые туристам из Болгарии?
3. Каковы основные блюда болгарской кухни?
4. Каковы характерные первые блюда болгарской кухни?
5. На какие группы можно условно подразделить вторые блюда болгарской кухни?
6. Каковы традиционные горячие напитки болгар?
7. Каковы излюбленные молочные продукты болгар?

Каковы основные приемы приготовления блюд Болгарской кухни?

9. Каковы особенности использования локальных продуктов?
10. Каковы полезные свойства кухни западной Европы?

Тесты для контроля знаний по теме 1.

1. Что является ключевым элементом гастрономической культуры?
а) Только рецепты национальных блюд
б) Совокупность традиций, обычаев и практик, связанных с питанием
в) Способы сервировки стола
г) Использование определённых кухонных приборов
2. Какое блюдо является традиционным для болгарской кухни?
а) Паэлья
б) Шопский салат
в) Рататуй
г) Гуляш
3. Какой ингредиент часто используется в болгарских блюдах для придания характерного вкуса?
а) Кокосовое молоко
б) Болгарский перец
в) Имбирь
г) Карри
4. Как влияет географическое положение Болгарии на её кухню?
а) Преобладание морепродуктов из за близости к океану
б) Широкое использование риса как основного гарнира
в) Разнообразие овощей и фруктов благодаря умеренному климату
г) Преобладание экзотических специй из за торговых путей
5. Какая связь между старинной и современной болгарской кухней?
а) Современная кухня полностью отказалась от старинных рецептов
б) Старинные рецепты адаптируются с использованием современных технологий
в) Современная кухня заимствует только ингредиенты, но не рецепты
г) Между ними нет никакой связи

6. Что относится к задачам курса «Кухни народов мира»?
а) Изучение иностранных языков
б) Освоение навыков бухгалтерского учёта
в) Понимание культурных особенностей питания разных народов
г) Обучение дизайну интерьеров ресторанов
7. Какое значение имеет питание в бытовой культуре?
а) Это исключительно физиологическая потребность
б) Это способ выражения культурной идентичности и традиций
в) Это только способ получения энергии
г) Это не имеет отношения к культуре
8. Какой этап развития питания характеризуется формированием национальных кухонь?
а) Первобытный период
б) Античная эпоха
в) Средние века
г) Новейшее время
9. Что важно учитывать при организации производства на предприятиях общественного питания?
а) Только стоимость продуктов
б) Соответствие блюд национальным традициям и требованиям безопасности
в) Личные предпочтения шеф повара
г) Только скорость приготовления
10. Какое блюдо болгарской кухни готовится с использованием брынзы и овощей?
а) Каварма
б) Баница
в) Таратор
г) Шопский салат.

Тест для контроля знаний по практической работе по теме 1:
1.Какой фактор оказал наибольшее влияние на развитие болгарской кухни?
а) Влияние азиатских кулинарных традиций
б) Географическое положение и соседство с другими европейскими странами
в) Изоляция от внешних культурных воздействий
г) Отсутствие сельскохозяйственных традиций
2.Что такое гастрономическая культура с точки зрения социальных наук?
а) Набор правил по сервировке стола
б) Система ценностей, норм и практик, связанных с производством, потреблением и восприятием пищи
в) Только способы приготовления блюд
г) Перечень национальных продуктов
3.Как современные тенденции влияют на болгарскую кухню?
а) Полное исчезновение традиционных блюд
б) Появление фьюжн рецептов с элементами других кухонь
в) Отказ от использования свежих овощей
г) Запрет на использование специй
4Что является основной задачей предприятий общественного питания при работе с национальной кухней?
а) Максимальное упрощение рецептов для снижения затрат
б) Сохранение аутентичности блюд и передача кулинарных традиций
в) Замена традиционных ингредиентов на более дешёвые аналоги
г) Игнорирование санитарных норм ради аутентичности
5Какой напиток традиционно сопровождает болгарские блюда?
а) Кофе
б) Ракия
в) Зелёный чай
г) Какао

Тема 2. Традиции кухни народов мира
Вопросы к устному опросу:
1.Как отличаются традиции, режимы питания кухонь народов мира?
2. Какие блюда и напитки, рекомендуются туристам из Беларуси?
3. Каковы основные блюда белорусской кухни Вы знаете?
4. Какие первые блюда характерны для белорусской кухни?
5. На какие группы можно условно подразделить вторые блюда белорусской кухни?
6. Какие кулинарные традиции питания Беларуси вы знаете?
7. Какие супы популярны?
8. Какие горячие закуски популярны?
9. Какие гарниры популярны?
10. Какие напитки популярны в кухне Белоруссии?

Практическая работа по теме 2:

Задание 1: Изучение традиций и истории кулинарии в Белоруссии. Традиционные продукты, локальные современные продукты и их характеристика.
Задание 2: Изучение технологических приемов для приготовления традиционных блюд белорусской кухни.

Вопросы к самоподготовке:
1.Какой способ тепловой обработки преобладает в Белорусской кухне?
2. Что такое «скара»? Сколько значений это понятие имеет в Белорусской кухне?
3. Что составляет продуктовую традиционную основу белорусской кухни?
4. Какие основные характеристики национальной кухни Белоруссии?
5. Какие способы приготовления преобладают в белорусской кухне?
6. Какие основные продукты и ингредиенты присущи белорусской кухне?
7. Какие популярные блюда болгарской кухни Вы знаете?
8. Какие традиционные рецепты болгарской кухни Вы знаете?
9. Какие особенности оформления и подачи блюд и напитков Вы знаете?
10. Какие холодные и горячие блюда и закуски популярны?

Тесты для контроля знаний по теме 2:
1. Какое блюдо является традиционным для белорусской кухни?
а) Борщ
б) Драники
в) Паэлья
г) Рататуй
2.Какой продукт лежит в основе многих белорусских блюд?
а) Рис
б) Картофель
в) Кукуруза
г) Чечевица
3. Какой напиток традиционно изготавливают в Беларуси?
а) Квас
б) Саке
в) Текила
г) Глинтвейн
4.Какой способ кулинарной обработки чаще всего используется в белорусской кухне?
а) Гриль
б) Тушение
в) Су-вид
г) Копчение холодным дымом
5. Какое блюдо представляет собой запеканку из тёртого картофеля с мясом?
а) Колдуны
б) Вареники
в) Пельмени
г) Манты
6. Что обычно подают в греческих тавернах в качестве закуски?
а) Тапас
б) Мезе
в) Брускетта
г) Дим сам

6. Какое блюдо является визитной карточкой греческой кухни?
а) Паэлья
б) Мусака
в) Равиоли
г) Карпаччо
8. Какой ингредиент часто используется в греческих салатах?
а) Авокадо
б) Фета
в) Тофу
г) Кунжут

9. В какой религии существует строгий запрет на употребление свинины?
а) Христианство
б) Ислам
в) Буддизм
г) Синтоизм
10. Какой период в христианстве предполагает ограничение в питании?
а) Рамадан
б) Великий пост
в) Весак
г) Ханука

Тесты для контроля знаний по практической работе по теме 2:

1.Какой праздник в христианстве сопровождается традиционными блюдами, такими как кулич и пасха?
а) Рождество
б) Пасха
в) Крещение
г) Троица
2.В какой период мусульмане соблюдают пост, воздерживаясь от еды и питья в светлое время суток?
а) Шавваль
б) Рамадан
в) Зуль Хиджа
г) Мухаррам
б) Пасха.

3. Какой нутриент часто ограничивают во время религиозных постов?
а) Углеводы
б) Белки животного происхождения
в) Жиры растительного происхождения
г) Клетчатка

4.Что рекомендуется включать в рацион во время поста для поддержания здоровья?
а) Фастфуд
б) Бобовые и орехи
в) Газированные напитки
г) Кондитерские изделия
5.Какой витамин может быть дефицитным при длительном соблюдении веганского поста?
а) Витамин С
б) Витамин B_{12}
в) Витамин А
г) Витамин Е

Тема 3. Региональные кухни мира: Башкирская, Бурятская, Кабардино-балкарская, Калмыцкая, Карельская, Коми, Марийская.
Вопросы к устному опросу:
1. Каковы исторические аспекты развития калмыцкой кухни?
2. Каковы исторические аспекты развития башкирской кухни?
3. Исторические аспекты развития бурятской кухни?
4. Каковы исторические аспекты развития карельской кухни?
5. Каковы исторические развития калмыцкой кухни?
6. Каковы исторические аспекты развития Кабардино -балкарской кухни?
7. Каковы исторические аспекты развития Коми кухни?
8. Каковы исторические аспекты развития Марийской кухни?
9. Каковы особенности порядка подачи блюд и столового этикета в Китае?
10. Какие особенности подачи блюд китайской кухни вы знаете?
Практическая работа по теме 3:
Задание 1: Изучение калмыцкой национальной кухни в аспекте конфессии.
Задание 2: Изучение карельской кухни на базе локальных продуктов региона.
Задание 3: Изучение блюд Кабардино -балкарской кухни в аспекте традиций.
Задание 4: Изучение приготовления блюд Китая.

Тесты для контроля знаний по Теме 3.
Вопрос 1. Какое блюдо относится к башкирской кухне?
а) позы;
б) бешбармак;
в) калитки;
г) шулэн.
Вопрос 2. Традиционное бурятское блюдо, напоминающее манты с отверстием сверху для выпивания бульона:
а) буузы (позы);
б) хушуур;
в) шулэн;
г) боовы.
Вопрос 3. Какое блюдо характерно для кабардино балкарской кухни?
а) хычины;
б) чак чак;
в) шаньги;
г) эчпочмак.
Вопрос 4. Традиционное блюдо калмыцкой кухни на основе мяса и теста:
а) борцоги;
б) дотур;

в) бёреки;
г) махн шекер.
Вопрос 5. Карельская кухня известна своими:
а) пирогами с рыбой (калитки);
б) мясными супами;
в) острыми соусами;
г) десертами из мёда.
Вопрос 6. Традиционное блюдо коми кухни:
а) шаньги с картофелем;
б) пельмени с редькой;
в) рыбные пироги;
г) всё вышеперечисленное.
Вопрос 7. Марийское национальное блюдо из теста с начинкой:
а) подкогыльо;
б) команмелна;
в) туара;
г) мелна.
Вопрос 8. Какой метод помогает повысить экологичность производства пищевых продуктов?
а) увеличение использования пестицидов;
б) внедрение безотходных технологий;
в) сокращение контроля качества;
г) использование одноразовой упаковки.
Вопрос 9. Что относится к средствам повышения безопасности пищевых продуктов?
а) соблюдение санитарных норм на производстве;
б) использование ГМО без маркировки;
в) игнорирование сроков годности;
г) применение запрещённых добавок.
Вопрос 10. Какой подход способствует устойчивости технологических процессов в пищевой промышленности?
а) использование невозобновляемых ресурсов;
б) оптимизация энергопотребления и водопользования;
в) увеличение объёмов отходов;
г) отказ от переработки вторичного сырья.

Тесты для контроля знаний по практической работе по теме 3:
Вопрос 1. Какое блюдо относится к башкирской кухне?
а) позы;
б) бешбармак;
в) калитки;
г) шулэн.
Правильный ответ: б) бешбармак.
Вопрос 2. Традиционное бурятское блюдо, напоминающее манты с отверстием сверху для выпивания бульона:
а) буузы (позы);
б) хушуур;
в) шулэн;
г) боовы.
Правильный ответ:
Вопрос 3. Какое блюдо характерно для кабардино балкарской кухни?
а) хычины;
б) чак чак;
в) шаньги;
г) эчпочмак.
Вопрос 4. Традиционное блюдо калмыцкой кухни на основе мяса и теста:
а) борцоги;
б) дотур;
в) бёреки;
г) махн шекер.
Вопрос 5. Карельская кухня известна своими:
а) пирогами с рыбой (калитки);
б) мясными супами;
в) острыми соусами;
г) десертами из мёда.

Вопросы к самоподготовке
1.Каковы особенности башкирской кухни?
2. Какие продукты характерны для башкирской национальной кухни?
3.Каковы особенности бурятской кухни?

4. Какие продукты характерны для бурятской кухни?
5.Каковы особенности Коми кухни?
6. Какие продукты характерны для Коми кухни?
7. Каковы особенности Марийской кухни?
8. Какие продукты характерны для марийской кухни?
9. Каковы особенности порядка подачи блюд и столового этикета в Китае?
10. Какие продукты характерны для различных областей Китая?

Тема 4
Вопросы к устному опросу:
1.Какова роль напитков в культурах питания народов мира?
2.Какие вина Франции Вы знаете? Особенности производства.
3. Как проводят выбор вин в соответствии с меню?
4. Какова роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов?
5. Каковы особенности технологии приготовления кулинарной продукции народов юго-восточной Азии.
6. Какие блюда традиционны для региона юго-восточной Азии?
7. Какие особенности технологии приготовления десертов Франции Вы знаете?
8. Какие технология приготовления напитков (безалкогольные и алкогольные) стран юго-восточной Азии Вы знаете?
9. Какие особенности оформления и подачи блюд и напитков народов юго-восточной Азии Вы знаете?
2.Как происходило формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни разных народов юго-восточной Азии?

Практическая работа по теме 4:
Задание 1: Изучение ассортимента традиционных продуктов для блюд региона юго-восточной Азии (по странам).
Задание 2: Изучение традиционных приемов приготовления традиционных блюд региона юго-восточной Азии (отличие по странам).

Тесты для контроля знаний по теме 4:

1. Какой ингредиент является основой большинства блюд в кухнях Юго Восточной Азии?
а) Картофель
б) Рис
в) Кукуруза
г) Пшеница
2. Какое блюдо является традиционным для Таиланда?
а) Фо (Pho)
б) Том Ям (Tom Yum)
в) Наси Горенг (Nasi Goreng)
г) Адобо (Adobo)
3.Какая специя часто используется во вьетнамской кухне для придания свежего аромата?
а) Кардамон
б) Кориандр
в) Лавровый лист
г) Гвоздика
б) Кориандр.
4. Какое блюдо характерно для индонезийской кухни?
а) Лакса (Laksa)
б) Наси Горенг (Nasi Goreng)
в) Пад Тай (Pad Thai)
г) Бан Ми (Banh Mi)
5. Какой соус является ключевым ингредиентом в малайзийской кухне?
а) Соевый соус
б) Рыбный соус
в) Карри
г) Чили соус
6. Какой тип чая традиционно используется в японской чайной церемонии?
а) Улун
б) Пуэр
в) Матча
г) Чёрный чай
7.Какой фрукт широко используется в кухнях Таиланда и Малайзии для десертов и салатов?
а) Манго
б) Ананас
в) Папайя
г) Дуриан
8 - Какое вино традиционно подают к сырам во Франции?
а) Шардоне
б) Каберне Совиньон
в) Мерло
г) Пино Нуар

9.Какой регион Франции славится своими белыми винами из сорта винограда Шардоне?
а) Бордо
б) Бургундия
в) Шампань
г) Луара
10. Какой тип вина производится в регионе Шампань?
а) Игристое вино
б) Красное вино
в) Десертное вино
г) Розовое вино

Тесты для контроля знаний по практической работе по теме 4:
1.В какой стране чайная церемония является важной частью культурной традиции?
а) Индия
б) Япония
в) Турция
г) Марокко

2.Какой тип чая традиционно используется в японской чайной церемонии?
а) Улун
б) Пуэр
в) Матча
г) Чёрный чай
3. Что символизирует чайная церемония в восточных культурах? а) Богатство
б) Гармонию и уважение
в) Власть
г) Религиозное поклонение
4.В какой культуре принято оставлять небольшое количество еды на тарелке в знак уважения к хозяину?
а) Европейская
б) Японская
в) Арабская
г) Индийская
5.В какой традиции считается невежливым начинать есть раньше старшего за столом?
а) Американская
б) Китайская
в) Французская
г) Австралийская

Вопросы к самоподготовке
1.Какое значение имеют традиции в в развитии национальной культуры кулинарии народов юго-восточной Азии?
2.Как происходило формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни разных народов юго-восточной Азии?
3. Какие особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок народов юго-восточной Азии Вы знаете?
4. Какие особенности технологии приготовления горячих закусок вы знаете?
5. Какие особенности технологии приготовления супов Вы знаете:
6. Какие особенности технологии приготовления вторых блюд Вы знаете?
7. Какие особенности технологии приготовления десертов Франции Вы знаете?
8. Какие технология приготовления напитков (безалкогольные и алкогольные) стран юго-восточной Азии Вы знаете?
9. Какие особенности оформления и подачи блюд и напитков народов юго-восточной Азии Вы знаете?
10. Какие особенности подачи уличной еды в странах юго-восточной Азии Вы знаете?

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации
Вопросы к зачету с оценкой

Вопросы для индикатора достижения компетенции «знать»
Вопросы на установление последовательности
1. Установите последовательность факторов, формирующих национальную кухню, по их влиянию на гастрономические традиции.
А) Климатические условия
Б) Религиозные обычаи
В) Историческое развитие
Г) Доступность продуктов
Д) Культурные обмены
2. Расположите в порядке значимости особенности турецкой кухни, определяющие ее национальную идентичность.
А) Использование мяса и кебабов
Б) Богатство овощных блюд
В) Традиции выпечки
Г) Применение йогурта

Д) Упор на специи
3. Определите последовательность характерных черт грузинской кухни по их влиянию на уникальность вкуса.
А) Обилие специй
Б) Использование соусов
В) Традиции шашлыка
Г) Применение орехов
Д) Хлебопечение (пури)
4. Установите последовательность особенностей французской кухни по их значимости для высокой гастрономии.
А) Изысканные соусы
Б) Вина и сыры
В) Техника приготовления
Г) Эстетика подачи
Д) Региональные рецепты
5. Расположите в порядке возрастания сложности технологические особенности приготовления старинных блюд русской кухни.
А) Варка в печи
Б) Квашение овощей
В) Тушение в горшочке
Г) Приготовление пирогов
Д) Длительная томление

Вопросы на установление соответствия
1. Установите соответствие между понятиями и их характеристиками.
1. Роль национальной кухни
2. Организация питания по дипломатическому протоколу
3. Гастрономические привычки Африки
4. Национальные особенности кухни Азии
Варианты ответа:
А. Учет культурных традиций, этикета и статуса гостей
Б. Отражение истории, традиций и идентичности народа
В. Использование местных продуктов и специй
Г. Влияние климата, религии и торговых путей
2. Установите соответствие между кухнями и их особенностями.
1. Турецкая кухня
2. Югославская кухня
3. Австралийская кухня
4. Итальянская кухня
Варианты ответа:
А. Паста, пицца, оливковое масло, региональность
Б. Кебабы, баклава, использование йогурта
В. Мясные блюда, влияние аборигенов, азиатские специи
Г. Плескавица, сарма, сочетание славянских традиций
3. Установите соответствие между кухнями и их характеристиками.
1. Грузинская кухня
2. Французская кухня
3. Немецкая кухня
4. Русская кухня (старинные блюда)
Варианты ответа:
А. Соусы, изысканность, сыр, вино
Б. Хачапури, хинкали, пряные соусы
В. Варка и запекание в печи, щи, каши
Г. Колбасы, квашеная капуста, пиво
4. Установите соответствие между регионами и их кулинарными традициями.
1. Кухня Северной Америки
2. Кухня Африки
3. Кухня Азии
4. Кухня Австралии
Варианты ответа:
А. Фьюжн, фастфуд, кукуруза, барбекю
Б. Иммигрантские традиции, морепродукты, кенгуру
В. Рис, специи, религиозные ограничения
Г. Злаки, тропические фрукты, молочные продукты
5. Установите соответствие между факторами и их влиянием.
1. Факторы кухни Австралии
2. Технологии русской кухни
3. Роль национальной кухни
4. Формирование кухни Африки
Варианты ответа:
А. Сохранение культурного наследия, объединение народа
Б. Долгая термическая обработка, использование печи

В. Колонизация, иммиграция, местные ресурсы
Г. Климат, этническое разнообразие, колонизация

Вопросы для индикатора достижения компетенции «уметь»
1. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор. Какое влияние религия оказывает на формирование традиций питания народов мира? а) Определяет только режим питания б) Влияет только на праздничную кухню в) Формирует пищевые запреты, особенности обработки продуктов и режим питания г) Не оказывает существенного влияния на традиции питания
2. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор. Что является характерной особенностью мексиканской кухни? а) Преобладание морепродуктов б) Острота блюд, использование кукурузы и бобовых в) Широкое использование молочных продуктов г) Сочетание мяса с фруктами
3. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор. Какой фактор оказал наибольшее влияние на формирование кухни Южной Америки? а) Только национальные традиции коренных народов б) Только европейская колонизация в) Смешение кулинарных традиций коренных народов, европейских колонизаторов и африканских рабов г) Только природно-климатические условия
4. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор. Какая особенность характерна для швейцарской кухни? а) Преобладание острых специй б) Широкое использование сыров и молочных продуктов в) Обилие морепродуктов г) Преимущественно вегетарианская направленность
5. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор. Какая тенденция НЕ характерна для развития индустрии питания народов мира на современном этапе? а) Глобализация кулинарных традиций б) Возрождение интереса к национальным кухням в) Полный отказ от использования региональных продуктов г) Внимание к здоровому питанию
6. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор. Что из перечисленного является особенностью английской кухни? а) Использование большого количества специй и пряностей б) Сложные соусы и маринады в) Простота приготовления и сдержанность в приправах г) Преобладание острых вкусов
7. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор. Какое блюдо является традиционным для японской кухни? а) Кимчи б) Суши и сашими в) Пад-тай г) Димсам
8. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор. Какая особенность НЕ характерна для русского застолья? а) Обилие закусок б) Традиция произносить тосты в) Строгая очередность подачи блюд по нумерации г) Гостеприимство и щедрость
9. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор. Какой фактор является определяющим при формировании национальной кухни? а) Только исторические события б) Только религиозные верования в) Совокупность географических, исторических, экономических и культурных факторов г) Только кулинарные предпочтения правящих классов
10. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор. Что является особенностью кухни арабских стран? а) Широкое использование свинины б) Использование пряностей, специй, большого количества баранины и риса в) Преобладание сырых продуктов г) Отсутствие сладких блюд

Вопросы для индикатора достижения компетенции «владеть»
Задание 1
Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Шеф-повар ресторана балканской кухни попросил вас определить пищевую и энергетическую ценность салата "Шопска" для обновления меню. Какие показатели вы укажете для стандартной порции в 150 г?
Задание 2
Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ресторан грузинской кухни планирует включить в меню блюдо "Аджапсандали". Какие основные компоненты вы включите в технологическую карту этого блюда?
Задание 3
Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Итальянский ресторан обновляет меню и вам необходимо рассчитать энергетическую ценность порции пасты "Карбонара" весом 300 г. Каков будет результат расчета?
Задание 4
Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Вы технолог узбекского ресторана и вам поручено составить технологическую карту на плов по-узбекски для стандартной порции в 350 г. Какие основные компоненты и их соотношение вы укажете?
Задание 5
Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ресторан грузинской кухни готовит блюдо "Сациви" для банкета. Какие ключевые технологические особенности вы укажете в технологической карте этого блюда?
Задание 6
Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Шеф-кондитер попросил вас рассчитать энергетическую ценность одного макарона весом 12 г для составления диетического меню. Какие показатели вы получите?
Задание 7
Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ресторан итальянской кухни включает в меню блюдо "Ризотто с белыми грибами". Какие основные ингредиенты и пропорции вы укажете в технологической карте на порцию 250 г?
Задание 8
Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Ресторан грузинской кухни просит рассчитать энергетическую ценность порции хинкали (3 штуки весом 100 г каждая). Какие показатели вы получите?
Задание 9
Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Для ресторана французской кухни необходимо составить технологическую карту на луковый суп. Какие основные компоненты и особенности приготовления вы укажете?
Задание 10
Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Шеф-повар просит рассчитать энергетическую ценность порции шашлыка "Хоровац" весом 200 г для летнего меню. Какие показатели вы укажете?

В-сладкие пирожки
Г-закрытые пирожки
8. Какая из этих стран известна своим шоколадом…
А-франция
Б-швецария
В-Россия
Г-Дания
9. Во Франции принято различать:
А-региональную общераспространенную изысканную кухню
Г -региональную
В-вегетарианскую
10. Что скрывается за красивым словом "аджапсандали":
А-Сладкое блюдо на основе орехов и изюма киш-миш
Б-Кукурузная каша с большим количеством сыра
В-Овощное рагу с баклажанами, помидорами, чесноком и пряными травами
Г-Картофель с бараниной, обжаренные на специальной глиняной сковороде
11. Что из перечисленного не относится к национальной грузинской кухне…
А-Хачапури
Б-Айлазан
В-Чахохбили
Г-Сациви
12. Итальянские макаронные изделия из теста, вроде пельменей с разнообразной начинкой, называются...
А-Пенне
Б-Равиоли
В-Тальятелле
Г-Лингуин
13. Классы вина для международных дегустаций и конкурсов:
А-вина "строго натуральные", жемчужные и искристые, игристые
Б-вина тихие, специальные и особые
В-ординарные, марочные, коллекционные
Г-столовые, крепленые, десертные
14. Отличительная черта немецкой национальной кухни:
А-большое количество употребление свинины
Б-многообразие сосисок
В-картофель фри с различными добавками
15. Название какого итальянского блюда переводится как "прыгни в рот!"?
А- Сальтимбокка
Б- Оссобуко
В- Фламенкин

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и

составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например:
- индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы;
- фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы;
- решение задач и упражнений по образцу;
- решение вариантных задач и упражнений;
- решение ситуационных производственных (профессиональных) задач;
- проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности;
- выполнение контрольных работ;
- работу с тестами.
При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине (модуле). Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает:
- изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы);
- выполнение необходимых расчетов и экспериментов;
- оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам;
- по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала.
Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования к структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительные элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова "тема" и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы.

Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата: информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата: должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При

решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины (модуля) ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов,
воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической

и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины (модуля).

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по дисциплине (модулю). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной дисциплине (модулю). Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки
вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для
систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине (модулю). В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины (модуля);
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине (модулю). Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину (модуль) и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

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

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Любецкая Т.Р., Бронникова В.В. Кухни народов мира. Практикум [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2023. - 221 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/946244
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Шелестова Е. А. Обучение школьников (девочек) технологии лоскутного шитья в 7 классе на примере предмета интерьера кухни: выпускная квалификационная работа [Электронный ресурс]:студенческая научная работа. - Таганрог: б.и., 2019. - 61 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=562219
Л.2.2	Беспалова В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:. - Мурманск: МГТУ, 2017. - 96 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/142656
Л.2.3	Истоки национальной кухни чувашей [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Чебоксары: ЧГПУ им. И. Я. Яковлева, 2019. - 82 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/159356
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.5	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.6	База данных международного индекса научного цитирования Scopus. Режим доступа: http://www.scopus.com/
7.3.7	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/
7.3.8	Электронно-библиотечная система "polpred". Режим доступа: https://polpred.com/
7.3.9	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-21 - Лаборатория : Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53. Зонт пристен.1000х800. Зонт централ.1500х1200 .Комбайн кухонный в компл.. Нарезатель овощей. Печь конвекцион.на 4 решетки. Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.. Подставка под пароконвектомат Unox XV. Полка купе с сушкой ПКС 10\4. Полка купе с сушкой ПКС 15\4. Привод с подстав.и насад.. Профессион.микроволн.печь с грилем .Слайсер GS-22 (резка гастрономия). Стол разделочный – 2 шт.. Фаршемешалка. Фритюрница двухсекционная. Шкаф холодильный. Ванна моечн. ВМО-2/530. Весы электронные CAS(фасов)SW5. Стеллаж кух.комб. СКК-1,2. Стол разделочный СРО-б (1200х600). Стол.разд.1080х600 . Стол.разд.1500х600.
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-31 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером, подключенным к сети Internet, графическими материалами, оборудованием по организации производства и обслуживания в сфере общественного питания. Наглядными пособиями по менеджменту (плакатами и стендами), различного рода графического материала, настенными таблицами по менеджменту и маркетингу, мультимедийным проектором, экраном, персональным компьютером, экранно-звуковыми пособиями (слайдами и презентациями по тематике курса)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____