

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Г.П. Малявко

«17» июня 2021 г.

**Технология блюд национальной и мировой кухни**

(Наименование дисциплины)

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой **технологического оборудования животноводства  
и перерабатывающих производств**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоёмкость **5 з.е.**

Часов по учебному плану **180**

Брянская область, 2021

Программу составил(и):

к.с.-х.н., доцент Гапонова В.Е.



подпись

Рецензент:

к.б.н., доцент Слезко Е.И.



подпись

Рабочая программа дисциплины **«Технология блюд национальной и мировой кухни»** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

Составлена на основании учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания, утвержденных Учёным советом университета от 17 июня 2021 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, протокол № 11 от 17 июня 2021 г.

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент Исаев Х.М.



## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Является получение знаний студентами отличительных особенностей кухонь и технологий приготовления традиционных блюд цивилизованных стран Европы, Азии, центральной Америки, составлению меню для национальных гостей и самостоятельно готовить блюда из итальянской, французской, немецкой кухонь.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

### Блок ОПОП ВО: Б1.В.1.08

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь представление о культурных традициях, связанных с питанием народов зарубежных стран, навыки технологических приемов и способов кулинарной обработки продуктов, уметь составлять рационы питания и рассчитывать пищевую ценность блюд.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Дисциплина "Технология блюд национальной кухни" базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин Технология мучных и кондитерских изделий, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

## 3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Достижения планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами

1 «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993)

Обобщенная трудовая функция – Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня и направленности (код – В)

Трудовая функция - Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению программ профессионального обучения и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (код – В/01.6).

Трудовые действия: - организация и проведение учебной и (или) производственной практики (практического обучения).

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПКС-4.3 - Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	<b>Знать:</b> основные параметры технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни <b>Уметь:</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов блюд национальной и мировой кухни <b>Владеть:</b> знанием основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни
ПКС-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции	ПКС-5.2 – Обосновывает и внедряет технологические решения в сфере производства блюд	<b>Знать:</b> основные технологические решения в сфере производства блюд национальной и мировой кухни <b>Уметь:</b> анализировать и внедрять

питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии	национальной и мировой кухни	технологические решения в сфере производства блюд национальной и мировой кухни <b>Владеть:</b> знанием основных технологических решений в сфере производства блюд национальной и мировой кухни
---	------------------------------	---

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:** в соответствии с учебным планом и планируемыми результатами освоения ОПОП

#### 4. Распределение часов дисциплины

##### Очная форма обучения

Вид занятий	№ семестров																	
	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
							УП	РПД									УП	РПД
Лекции						36	36										36	36
Лабораторные						36	36										36	36
Практические						18	18										18	18
КСР						2	2										2	2
Курсовой проект																		
Консультация																		
Прием экзамена																		
Прием зачета						0,2	0,2										0,2	0,2
Контактная работа обучающихся с преподавателям (аудиторная)						92	92										92	92
Сам. работа						87,8	87,8										87,8	87,8
Контроль																		
Итого						180	180										180	180

##### Заочная форма обучения

Вид занятий	№ курсов											
	1		2		3		4		5		Итого	
					УП	РП					УП	РП
Лекции					8	8					8	8
Лабораторные					6	6					6	6
Практические					4	4					4	4
КСР												
Курсовой проект												
Консультация					1	1					1	1

Прием экзамена					0,25	0,25					0,25	0,25
Прием зачета												
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)					19,25	19,25					19,25	19,25
Сам. работа					154	154					154	154
Контроль					6,75	6,75					6,75	6,75
Итого					180	180					180	180

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Очная форма обучения

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Очная форма		Индикаторы достижения компетенций
		Семестр	Часов	
	<b>Раздел 1. Кухня цивилизованных стран Европы.</b>			
1.1	Национальные традиции и технологии продуктов Итальянской кухни. /Лек/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.2	Технология приготовления блюд итальянской кухни. /Лаб/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.3	Характеристика холодных и горячих закусок итальянской кухни. /Пр/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.4	Распространение пиццы. /Ср/	4	10	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.5	Национальные традиции и технологии продуктов Французской кухни. /Лек/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.6	Технология приготовления блюд французской кухни. /Лаб/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.7	Характеристика супов французской кухни. /Пр/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.8	История формирования французской кухни. /Ср/	4	10	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.9	Национальные традиции и технологии продуктов английской кухни. /Лек/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.10	Технология приготовления блюд английской кухни. /Лаб/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.11	Характеристика горячих блюд английской кухни. /Пр/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.12	Национальные традиции и технологии продукции немецкой кухни. /Лек/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.13	Технология приготовления блюд немецкой кухни./Лаб/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.14	Характеристика холодных блюд и закусок немецкой кухни. /Пр/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.15	Влияние немецких традиций в технологии обработки продукции на кухню восточных славян. /Ср/	4	10	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	<b>Раздел 2. Национальные традиции и технологии продукции Азиатских стран.</b>			

2.1	Национальные традиции и технологии продукции казахской кухни. /Лек/	4	4	ПКС-4.3 ПКС-5.2
2.2	Технология приготовления блюд казахской кухни. /Лаб/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
2.3	Технология приготовления супов казахской кухни. /Пр/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
2.4	Национальные традиции и технологии продукции узбекской и киргизской кухни. /Лек/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
2.5	Технология приготовления блюд узбекской и киргизской кухни. /Лаб/	4	4	ПКС-4.3 ПКС-5.2
2.6	Технология приготовления горячих блюд киргизской кухни. /Пр/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
2.7	Образ жизни азиатского народа в основе технологии продукции. /Ср/	4	10	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	<b>Раздел 3. Традиции и технологии продукции народов Прибалтики.</b>			
3.1	Национальные традиции и технологии продукции народов Прибалтики. /Лек/	4	4	ПКС-4.3 ПКС-5.2
3.2	Технология приготовления блюд народов Прибалтики. /Лаб/	4	4	ПКС-4.3 ПКС-5.2
3.3	Характеристика холодных блюд и закусок народов Прибалтики. /Пр/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
3.4	Национальные традиции и технологии продукции стран Прибалтики. /Ср/	4	10	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	<b>Раздел 4. Традиции и технологии приготовления блюд народов восточной Европы.</b>			
4.1	Национальные традиции и технологии приготовления продукции народов восточной Европы. /Лек/	4	4	ПКС-4.3 ПКС-5.2
4.2	Технология приготовления блюд народов восточной Европы/Лаб/	4	4	ПКС-4.3 ПКС-5.2
4.3	Технология приготовления блюд европейской кухни. /Пр/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
4.4	Национальные традиции и технологии продукции украинской, белорусской, польской кухонь. /Ср/	4	10	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	<b>Раздел 5. Традиции и технологии продукции народов Кавказа.</b>			
5.1	Национальные традиции и технологии приготовления продукции народов Кавказа /Лек/	4	4	ПКС-4.3 ПКС-5.2
5.2	Технология приготовления блюда кавказской кухни. /Лаб/	4	4	ПКС-4.3 ПКС-5.2
5.3	Характеристика горячих блюд народов Кавказа. /Пр/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
5.4	Национальные традиции и технологии приготовления блюд армянской, азербайджанской, грузинской кухонь. /Ср/	4	10	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	<b>Раздел 6. Традиции и технологии приготовления блюд стран Востока.</b>			
6.1	Национальные традиции и технологии приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь. /Лек/	4	4	ПКС-4.3 ПКС-5.2
6.2	Технология приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь /Лаб/	4	4	ПКС-4.3 ПКС-5.2

6.3	Распространение блюд китайской кухни. /Ср/	4	10	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	<b>Раздел 7. Традиции и технологии приготовления блюд народов Америки.</b>			
7.1	Национальные традиции и технологии продукции кухни народов США. /Лек/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
7.2	Технология приготовления кухни народов США. /Лаб/	4	4	ПКС-4.3 ПКС-5.2
7.3	Национальные традиции и технологии продукции стран Южной Америки. /Ср/	4	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	<b>Раздел 8. Традиции и технологии продукции стран Северной Африки.</b>			
8.1	Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис. /Лек/	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
8.2	Технология приготовления блюд стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис. /Лаб/	4	4	ПКС-4.3 ПКС-5.2
8.3	Распространение арабской кухни. /Ср/	4	2,8	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	Контактная работа при приеме зачета /К/	4	0,2	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	КСР	4	2	ПКС-4.3 ПКС-5.2

#### Заочная форма обучения

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Заочная форма		Индикаторы достижения компетенций
		Курс	Часов	
	<b>Раздел 1. Кухня цивилизованных стран Европы.</b>			
1.1	Национальные традиции и технологии продуктов Итальянской кухни. /Лек/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.2	Технология приготовления блюд итальянской кухни. /Лаб/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.3	Характеристика холодных и горячих закусок итальянской кухни. /Пр/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.4	Распространение пиццы. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.5	Национальные традиции и технологии продуктов Французской кухни. /Лек/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.6	Технология приготовления блюд французской кухни. /Лаб/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.7	Характеристика супов французской кухни. /Пр/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.8	История формирования французской кухни. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.9	Национальные традиции и технологии продуктов английской кухни. /Лек/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.10	Технология приготовления блюд английской кухни. /Лаб/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.11	Характеристика горячих блюд английской кухни. /Пр/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2

1.12	Национальные традиции и технологии продукции немецкой кухни. /Лек/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.13	Технология приготовления блюд немецкой кухни./Лаб/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.14	Характеристика холодных блюд и закусок немецкой кухни. /Пр/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
1.15	Влияние немецких традиций в технологии обработки продукции на кухню восточных славян. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
<b>Раздел 2. Национальные традиции и технологии продукции Азиатских стран.</b>				
2.1	Национальные традиции и технологии продукции казахской кухни. /Лек/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
2.2	Технология приготовления блюд казахской кухни. /Лаб/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
2.3	Технология приготовления супов казахской кухни. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
2.4	Национальные традиции и технологии продукции узбекской и киргизской кухни. /Лек/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
2.5	Технология приготовления блюд узбекской и киргизской кухни. /Лаб/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
2.6	Технология приготовления горячих блюд киргизской кухни. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
2.7	Образ жизни азиатского народа в основе технологии продукции. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
<b>Раздел 3. Традиции и технологии продукции народов Прибалтики.</b>				
3.1	Национальные традиции и технологии продукции народов Прибалтики. /Лек/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
3.2	Технология приготовления блюд народов Прибалтики. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
3.3	Характеристика холодных блюд и закусок народов Прибалтики. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
3.4	Национальные традиции и технологии продукции стран Прибалтики. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
<b>Раздел 4. Традиции и технологии приготовления блюд народов восточной Европы.</b>				
4.1	Национальные традиции и технологии приготовления продукции народов восточной Европы. /Лек/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
4.2	Технология приготовления блюд народов восточной Европы/Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
4.3	Технология приготовления блюд европейской кухни. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
4.4	Национальные традиции и технологии продукции украинской, белорусской, польской кухонь. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
<b>Раздел 5. Традиции и технологии продукции народов Кавказа.</b>				
5.1	Национальные традиции и технологии приготовления продукции народов Кавказа /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
5.2	Технология приготовления блюда кавказской кухни. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2



5.3	Характеристика горячих блюд народов Кавказа. /Сам/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
5.4	Национальные традиции и технологии приготовления блюд армянской, азербайджанской, грузинской кухонь. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	<b>Раздел 6. Традиции и технологии приготовления блюд стран Востока.</b>			
6.1	Национальные традиции и технологии приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
6.2	Технология приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
6.3	Распространение блюд китайской кухни. /Ср/	3	5	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	<b>Раздел 7. Традиции и технологии приготовления блюд народов Америки.</b>			
7.1	Национальные традиции и технологии продукции кухни народов США. /Ср/	3	9	ПКС-4.3 ПКС-5.2
7.2	Технология приготовления кухни народов США. /Ср/	3	10	ПКС-4.3 ПКС-5.2
7.3	Национальные традиции и технологии продукции стран Южной Америки. /Ср/	3	10	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	<b>Раздел 8. Традиции и технологии продукции стран Северной Африки.</b>			
8.1	Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис. /Ср/	3	10	ПКС-4.3 ПКС-5.2
8.2	Технология приготовления блюд стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис. /Ср/	3	10	ПКС-4.3 ПКС-5.2
8.3	Распространение арабской кухни. /Ср/	3	10	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	Контроль /К/	3	6,75	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	Консультация перед экзаменом/К/	3	1	ПКС-4.3 ПКС-5.2
	Контактная работа при приеме экзамена /К/	5	0,25	ПКС-4.3 ПКС-5.2

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных, лабораторных и практических занятиях

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### Приложение №1

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

### 6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во

Л1.1	Васюкова, А.Т.	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / ред. А.Т. Васюкова; Ассоциация кулинаров России .— 6-е изд. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 816 с. — ISBN 978-5-394-03339-1	Москва, 2019	ЭБС Руконт
Л1.2	Васюкова, А.Т.	Васюкова, А.Т. Кухни народов мира : учебник / Н.М. Варварина; А.Т. Васюкова .— Москва : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 336 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров) .— ISBN 978-5-394-03040-6	Москва, 2019	ЭБС Руконт
<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>				
Л2.1	А.Т. Васюкова	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / ред. А.Т. Васюкова .— 3-е изд., стер. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 208 с. — ISBN 978-5-394-03278-3 .	Москва, 2019	ЭБС Руконт
<b>6.1.3. Методические разработки</b>				
Л3.1	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 34 с.	Брянск, БГСХА, 2018	<a href="http://www.bgsha.com/ru/">http://www.bgsha.com/ru/</a>
Л3.2	Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев	Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» / Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с.	Брянск, БГСХА, 2017	<a href="http://www.bgsha.com/ru/">http://www.bgsha.com/ru/</a>

## **6.2. Перечень современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"**

Портал открытых данных Российской Федерации. URL: <https://data.gov.ru>

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов // Федеральный портал «Российское образование». URL: <http://school-collection.edu.ru/>

Единое окно доступа к информационным ресурсам // Федеральный портал «Российское образование». URL: <http://window.edu.ru/catalog/>

Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>

Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>

Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>

Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>

## **6.3. Перечень программного обеспечения**

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО Альта плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд)  
Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, семинарского типа – 3-107 лаборатория процессов и аппаратов продуктов общественного питания</p>	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Характеристика лаборатории: 1. Стенды 2. Макеты: картофелеочистительная машина 3. Оборудование: ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита индукционная IN3500 indokog, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорков, без духового шкафа) Гомсельмаш, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, полка кухонная для тарелок ПКТ -600 Atesy, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5КНВ358EER, KitchenAid, холодильник «Снежинка», сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная Luxstahl Германия, сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция kt119, ложка столовая «Milan», доска разделочная 45x30x1,3 см пластик белая, котел 50 л, 40 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик синяя, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 10,75// 27 см, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 6,5// 16,5 см, нож столовый «Milan», тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 8// 20 см, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик коричневая, ложка столовая «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, вилка столовая «Milan», нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, котел 25л, 32 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, миска 20 см 1,5 л нержавеющая сталь, ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 7,5// 19 см, рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик зеленая, салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, миска 26 см 3 л нержавеющая сталь, миска 30 см 5 л нержавеющая сталь 4. Плакаты 5. Методические и наглядные пособия 6. Ноутбук</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя Характеристика аудитории: 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.</p>

	<p><b>Лицензионное программное обеспечение:</b>          ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.          LibreOffice – Свободно распространяемое ПО.          Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p><b>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства:</b>          КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019)          1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)</p>
--	--

## **8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ**

- для слепых и слабовидящих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
  - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
  - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
  - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
  - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
  - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
  - в печатной форме увеличенным шрифтом;
  - в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
- электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
- специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)
- для глухих и слабослышащих:
  - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
  - акустический усилитель и колонки;
- индивидуальные системы усиления звука
  - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
  - «ELEGANT-T» передатчик
  - «Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
  - Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
  - Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
- групповые системы усиления звука
- Портативная установка беспроводной передачи информации .
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
  - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине

**Технология блюд национальной и мировой кухни**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Дисциплина: Технология блюд национальной и мировой кухни

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой, экзамен.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

### 2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Технология блюд национальной и мировой кухни» направлено на формировании следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПКС-4.3 - Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	<b>Знать:</b> основные параметры технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни <b>Уметь:</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов блюд национальной и мировой кухни <b>Владеть:</b> знанием основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни
ПКС-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии	ПКС-5.2 – Обосновывает и внедряет технологические решения в сфере производства блюд национальной и мировой кухни	<b>Знать:</b> основные технологические решения в сфере производства блюд национальной и мировой кухни <b>Уметь:</b> анализировать и внедрять технологические решения в сфере производства блюд национальной и мировой кухни <b>Владеть:</b> знанием основных технологических решений в сфере производства блюд национальной и мировой кухни

### 2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Технология блюд национальной и мировой кухни»

№ раздела	Наименование раздела	З. 1	З. 2	У. 1	У. 2	Н. 1	Н. 2
1	Кухня цивилизованных стран Европы.	+	+	+	+	+	+
2	Национальные традиции и технологии продукции Азиатских стран	+	+	+	+	+	+
3	Национальные традиции и технологии продукции народов Прибалтики		+		+		+
4	Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов восточной Европы	+	+	+	+	+	+
5	Национальные традиции и технологии продукции народов Кавказа	+	+	+	+	+	+
6	Национальные традиции и технологии приготовления блюд стран Востока	+	+	+	+	+	+
7	Национальные традиции и технологии приготовления	+	+	+	+	+	+

	блюд народов Америки						
8	Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки	+	+	+	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

### 2.3. Структура компетенций по дисциплине Технология блюд национальной и мировой кухни

ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКС-4.3 - Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни					
Знать (3.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
основные параметры технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	Лекции разделов № 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов блюд национальной и мировой кухни	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2,4,5,6,7,8	знанием основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2,4,5,6,7,8
ПКС-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии					
ПКС-5.2 – Обосновывает и внедряет технологические решения в сфере производства блюд национальной и мировой кухни					
Знать (3.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
основные технологические решения в сфере производства блюд национальной и мировой кухни	Лекции разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	анализировать и внедрять технологические решения в сфере производства блюд национальной и мировой кухни	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	знанием основных технологических решений в сфере производства блюд национальной и мировой кухни	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

### 3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

#### Критерии оценки компетенций

#### 3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме экзамена (зачета с оценкой)

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Кухня цивилизованных стран Европы.	Национальные традиции и технологии продуктов Итальянской кухни. Технология приготовления блюд итальянской кухни. Характеристика холодных и горячих закусок итальянской кухни. Распространение пиццы. Национальные традиции и технологии продуктов Французской кухни. Технология приготовления блюд французской кухни. Характеристика супов французской кухни. История формирования французской кухни. Национальные традиции и технологии продуктов английской кухни.	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Вопрос на зачете 1-15



		Технология приготовления блюд английской кухни. Характеристика горячих блюд английской кухни. Национальные традиции и технологии продукции немецкой кухни. Технология приготовления блюд немецкой кухни. Характеристика холодных блюд и закусок немецкой кухни. Влияние немецких традиций в технологии обработки продукции на кухню восточных славян.		
2	Национальные традиции и технологии продукции Азиатских стран	Национальные традиции и технологии продукции казахской кухни. Технология приготовления блюд казахской кухни. Технология приготовления супов казахской кухни. Национальные традиции и технологии продукции узбекской и киргизской кухни. Технология приготовления блюд узбекской и киргизской кухни. Технология приготовления горячих блюд киргизской кухни. Образ жизни азиатского народа в основе технологии продукции.	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Вопрос на зачете 16-22
3	Национальные традиции и технологии продукции народов Прибалтики	Национальные традиции и технологии продукции народов Прибалтики. Технология приготовления блюд народов Прибалтики. Характеристика холодных блюд и закусок народов Прибалтики. Национальные традиции и технологии продукции стран Прибалтики.	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Вопрос на зачете 23-26
4	Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов восточной Европы	Национальные традиции и технологии приготовления продукции народов восточной Европы. Технология приготовления блюд народов восточной Европы. Технология приготовления блюд европейской кухни. Национальные традиции и технологии продукции украинской, белорусской, польской кухонь.	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Вопрос на зачете 27-30
5	Национальные традиции и технологии продукции народов Кавказа	Национальные традиции и технологии приготовления продукции народов Кавказа. Технология приготовления блюда кавказской кухни. Характеристика горячих блюд народов Кавказа. Национальные традиции и технологии приготовления блюд армянской, азербайджанской, грузинской кухонь.	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Вопрос на зачете 31-34
6	Национальные традиции и технологии приготовления блюд стран Востока	Национальные традиции и технологии приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь. Технология приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь. Распространение блюд китайской кухни.	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Вопрос на зачете 35-37
7	Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов Америки	Национальные традиции и технологии продукции кухни народов США. Технология приготовления кухни народов США. Национальные традиции и технологии продукции стран Южной Америки.	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Вопрос на зачете 38-40
8	Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки	Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис. Технология приготовления блюд стран	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Вопрос на зачете 41-43

	Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис. Распространение арабской кухни.		
--	---	--	--

**Перечень вопросов к зачету с оценкой и экзамену по дисциплине «Технология блюд национальной и мировой кухни»**

1. Национальные традиции и технологии продуктов Итальянской кухни.
2. Технология приготовления блюд итальянской кухни.
3. Характеристика холодных и горячих закусок итальянской кухни.
4. Распространение пиццы.
5. Национальные традиции и технологии продуктов Французской кухни.
6. Технология приготовления блюд французской кухни.
7. Характеристика супов французской кухни.
8. История формирования французской кухни.
9. Национальные традиции и технологии продуктов английской кухни.
10. Технология приготовления блюд английской кухни.
11. Характеристика горячих блюд английской кухни.
12. Национальные традиции и технологии продукции немецкой кухни.
13. Технология приготовления блюд немецкой кухни.
14. Характеристика холодных блюд и закусок немецкой кухни.
15. Влияние немецких традиций в технологии обработки продукции на кухню восточных славян.
16. Национальные традиции и технологии продукции казахской кухни.
17. Технология приготовления блюд казахской кухни.
18. Технология приготовления супов казахской кухни.
19. Национальные традиции и технологии продукции узбекской и киргизской кухни.
20. Технология приготовления блюд узбекской и киргизской кухни.
21. Технология приготовления горячих блюд киргизской кухни.
22. Образ жизни азиатского народа в основе технологии продукции.
23. Национальные традиции и технологии продукции народов Прибалтики.
24. Технология приготовления блюд народов Прибалтики.
25. Характеристика холодных блюд и закусок народов Прибалтики.
26. Национальные традиции и технологии продукции стран Прибалтики.
27. Национальные традиции и технологии приготовления продукции народов восточной Европы.
28. Технология приготовления блюд народов восточной Европы.
29. Технология приготовления блюд европейской кухни.
30. Национальные традиции и технологии продукции украинской, белорусской, польской кухонь.
31. Национальные традиции и технологии приготовления продукции народов Кавказа.
32. Технология приготовления блюда кавказской кухни.
33. Характеристика горячих блюд народов Кавказа.
34. Национальные традиции и технологии приготовления блюд армянской, азербайджанской, грузинской  
кухонь.
35. Национальные традиции и технологии приготовления блюд китайской, японской, монгольской  
кухонь.
36. Технология приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь.
37. Распространение блюд китайской кухни.
38. Национальные традиции и технологии продукции кухни народов США.
39. Технология приготовления кухни народов США.
40. Национальные традиции и технологии продукции стран Южной Америки.
41. Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет,  
Тунис.
42. Технология приготовления блюд стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис.
43. Распространение арабской кухни.

**Темы рефератов**

1. Особенности и традиции французской кухни.
2. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд французской кухни.
3. Особенности и традиции итальянской кухни.
4. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд итальянской кухни.
5. Особенности и традиции испанской кухни.
6. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд испанской кухни.
7. Особенности немецкой кухни.
8. Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.
9. Культура питания в Англии.

10.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд английской и ирландской кухни.

11.Особенности финской, норвежской, шведской и датской кухни.

12.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд финской, норвежской, шведской и датской кухни.

13.Особенности мексиканской кухни.

14.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд мексиканской кухни.

15.Особенности и традиции китайской кухни.

16.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд китайской кухни.

17.Особенности и традиции японской кухни.

18.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд японской кухни.

#### Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Технология блюд национальной и мировой кухни» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология блюд национальной и мировой кухни» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в форме зачета с оценкой для очной формы обучения и экзамена для заочной формы обучения. Студенты допускаются к зачету с оценкой и экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на зачете с оценкой и экзамене носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на зачете с оценкой и экзамене;
- результатами автоматизированного тестирования знания основных понятий.
- активной работой на практических занятиях.

*Знания, умения, навыки студента на зачете с оценкой и экзамене оцениваются критериями: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».*

**Оценивание студента на экзамене по дисциплине «Технология блюд национальной и мировой кухни».**

*Знания, умения, навыки студента на зачете с оценкой и экзамене оцениваются оценками: «отлично» - 13-15, «хорошо» - 10-12, «удовлетворительно» - 7-9, «неудовлетворительно» - 0. Оценивание студента на экзамене по дисциплине «Технология блюд национальной и мировой кухни».*

#### *Оценивание студента на зачете с оценкой*

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«отлично»	15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	14	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	13	- Студент справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«хорошо»	12	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	11	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.

«удовлетворительно»	9	- Студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	8	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

*Оценивание студента на экзамене*

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«отлично»	15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	14	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	13	- Студент справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«хорошо»	12	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	11	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«удовлетворительно»	9	- Студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	8	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно - рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Технология блюд национальной и мировой кухни»:

Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$\text{Оц. активности} = \frac{\text{Пр. активн.} \cdot 5}{\text{Пр. общее}} \quad (1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

*Пр. активн.* - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

*Пр. общее* — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 5.

Результаты тестирования оцениваются действительным числом в интервале от 0 до 4 по формуле:

$$\text{Оц. тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов}}{\text{Всего вопросов в тесте}} \cdot 4 \quad (2)$$

Где *Оц. тестир.* - оценка за тестирование.

Максимальная оценка, которую студент может получить за тестирование равна 4.

Оценка за зачет ставится по 15 бальной шкале (см. таблицу выше).

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

Оценка = Оценка активности + Оц. тестир + Оц. зачет с оценкой, экзамен

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 25. Отлично - 25- 21 баллов, хорошо - 20-16 баллов, удовлетворительно - 15-11 баллов, не удовлетворительно - меньше 11 баллов. (Для перевода оценки в 100 бальную шкалу достаточно ее умножить на 4).

### 3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

#### Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или их части)	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во
1	Кухня цивилизованных стран Европы.	Национальные традиции и технологии продуктов Итальянской кухни. Технология приготовления блюд итальянской кухни. Характеристика холодных и горячих закусок итальянской кухни. Распространение пиццы. Национальные традиции и технологии продуктов Французской кухни. Технология приготовления блюд французской кухни. Характеристика супов французской кухни. История формирования французской кухни. Национальные традиции и технологии продуктов английской кухни. Технология приготовления блюд английской кухни. Характеристика горячих блюд английской кухни. Национальные традиции и технологии продукции немецкой кухни. Технология приготовления блюд немецкой кухни. Характеристика холодных блюд и закусок немецкой кухни. Влияние немецких традиций в технологии обработки продукции на кухню восточных славян.	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Опрос Реферат	1 1
2	Национальные традиции и технологии продукции Азиатских стран	Национальные традиции и технологии продукции казахской кухни. Технология приготовления блюд казахской кухни. Национальные традиции и технологии продукции узбекской и киргизской кухни. Технология приготовления блюд узбекской и киргизской кухни. Технология приготовления горячих блюд киргизской кухни. Образ жизни азиатского народа в основе технологии продукции.	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Опрос Реферат	1 1
3	Национальные традиции и технологии продукции народов Прибалтики	Национальные традиции и технологии продукции народов Прибалтики. Технология приготовления блюд народов Прибалтики. Характеристика холодных блюд и закусок народов Прибалтики. Национальные традиции и технологии продукции стран Прибалтики.	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Опрос Реферат	1 1
4	Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов восточной Европы	Национальные традиции и технологии приготовления продукции народов восточной Европы. Технология приготовления блюд народов восточной Европы. Технология приготовления блюд европейской кухни. Национальные традиции и технологии продукции украинской, белорусской, польской кухонь.	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Опрос Реферат	1 1
5	Национальные	Национальные традиции и технологии приготовления	ПКС-4.3	Опрос	1

	традиции и технологии продукции народов Кавказа	продукции народов Кавказа. Технология приготовления блюда кавказской кухни. Характеристика горячих блюд народов Кавказа. Национальные традиции и технологии приготовления блюд армянской, азербайджанской, грузинской кухонь.	ПКС-5.2	Реферат	1
6	Национальные традиции и технологии приготовления блюд стран Востока	Национальные традиции и технологии приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь. Технология приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь. Распространение блюд китайской кухни.	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Опрос Реферат	1 1
7	Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов Америки	Национальные традиции и технологии продукции кухни народов США. Технология приготовления кухни народов США. Национальные традиции и технологии продукции стран Южной Америки.	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Опрос Реферат	1 1
8	Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки	Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис. Технология приготовления блюд стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис. Распространение арабской кухни.	ПКС-4.3 ПКС-5.2	Опрос Реферат	1 1

\*\* - устный опрос, устное тестирование; практическая и лабораторная работа.

### Задания в тестовой форме для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

1. Чем являются сыры во французской кухне?

1. **Закусной**
2. Десертом

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

1. Макароны изделия
2. **Рис**
3. Мясо

3. В какой кухне встречается блюдо «министра»?

1. Италия
2. **Франция**
3. Испания

4. Какая страна является родиной борща?

1. Россия
2. Белоруссия
3. **Украина**

5. Какие продукты входят в рецептуру итальянского блюда «паста»? :

1. **Макаронные изделия**
2. Рис
3. Мясо

6. Какой сыр используют для приготовления пиццы?

1. Моцарелла
2. **Пармезан**
3. Горгонзола

7. К какой группе блюд относится «мусака»?

1. Отварные
2. Жареные
3. **Запеченные**

8. Какой вид мяса не используется в арабской кулинарии?

1. Баранина
2. Говядина
3. **Свинина**

9. В этих странах на формирование традиций питания основное влияние оказали природные, климатические факторы и географическое положение

1. **Япония**
2. **Китай**

3. Россия
4. Израиль

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

1. Итальянской кухни
2. Английской кухни
3. **Французской кухни**
4. Английской кухни
5. Испанской кухни

11. «Карри» считается национальным блюдом:

1. Корейской кухни
2. Китайской кухни
3. Турецкой кухни
4. **Индийской кухни**

12. В этих странах на формирование традиций питания основное влияние оказала религия

1. **Япония**
2. Китай
3. **Израиль**

13. Пицца «Маргарита» была названа в честь

1. Коктейля «Маргарита»
2. Бедной итальянской девушки
3. **Королевы Италии**
4. Цветка маргаритка

14. Свинина - считается главным мясом для:

1. **Индусов**
2. Арабов
3. **Немцев**
4. Англичан

15. В этой стране не употребляют блюдо из говядины:

1. **Япония**
2. Китай
3. Россия
4. Франция
5. **Индия**
6. Италия
7. Англия
8. Турция

16. В этой стране не употребляют блюдо из свинины:

1. Япония
2. Китай
3. Россия
4. **Турция**
5. **Индия**
6. Италия
7. Англия
8. Франция

17. Какой фарш используют для приготовления мантов?

1. **Мясной с луком**
2. Мясной с тыквой
3. Мясной с чесноком

18. В этой стране предпочитают готовить на открытом огне

1. Япония
2. **Италия**
3. Россия
4. Турция
5. Англия
6. Франция

19. В этой стране готовят острую пищу

1. **Япония**

3. Россия

4. Франция

5. **Индия**

6. Англия

7. Италия

20. Пельмени были изобретены в

1. Сибири

2. **Китае**

3. России

4. Италии

21. Макароны были изобретены во

1. Франции

2. Китае

3. России

4. **Италии**

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

1. **Япония**

2. **Китай**

3. Россия

4. Турция

5. **Индия**

6. Италия

7. Англия

8. Франция

23. Кус – кус – является национальным блюдом в

1. Корейской кухне

2. Китайской кухне

3. Турецкой кухне

4. Индийской кухне

5. **Африканской кухне**

24. Какие виды растительного масла чаще используются в арабской кулинарии?

1. Подсолнечное

2. Рапсовое

3. **Оливковое**

25. Каков режим питания в арабских странах?

1. **2-х разовый**

2. 3-х разовый

3. 3-х разовый с дополнительным завтраком

26. Баница - это:

1. Молдавское рагу из картошки с овощами

2. Традиционный болгарский пирог

3. Традиционный хорватский пирог

27. Классическая итальянская паста карбонара готовится:

1. С грудинкой и сливками

2. С грудинкой и яйцами

3. С грудинкой, яйцами и сливками

28. Нисуаз - это:

1. Напиток, типа сидра

2. Рыбное блюдо из Прованса

3. Французский салат

29. В китайский кисло-сладкий соус для густоты добавляют:

1. Крахмал

2. Порошок, сделанный из грибов шиитакэ

3. Рисовую муку

30. Литовский суп-свекольник Шалтибарщай готовят:



1. Как обычный борщ
2. На квасе
3. На кефире

31. Карри - это:

1. Курица с определенным набором специй
2. Овощи с определенным набором специй
3. Смесь специй